

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kemajuan industri di Indonesia semakin berkembang dan semakin maju. Dalam perkembangannya penulis merasa bahwa teori di dalam kelas saja tidak cukup untuk belajar tentang kegiatan industri yang ada di luar. Menyadari hal itu, penulis membutuhkan praktek yang dapat diperoleh melalui Praktek kerja lapangan (PKL) sehingga dapat mengetahui situasi riil di lapangan, mendapat pengalaman tambahan serta wawasan kerja. Praktek kerja lapangan (PKL) dilaksanakan selama 656 jam untuk program Diploma III yang dilaksanakan pada semester 5.

Nugget merupakan salah satu jenis produk beku siap saji yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang (*precooked*), kemudian dibekukan. Pada pembuatan *nugget* ini membutuhkan waktu penggorengan selama 1 menit dengan suhu 150°C. *Nugget* ayam yang ditambahkan bumbu-bumbu pada proses pembuatannya akan memiliki cita rasa yang khas dari ayam itu sendiri. Secara umum *nugget* berwarna kuning keemasan. PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit Ngoro memproduksi *nugget* ayam yang disimpan di ruangan bersuhu rendah pada proses pembuatannya sehingga memiliki umur simpan yang lama.

Proses merupakan urutan pelaksanaan yang saling terkait menjadi keluaran sedangkan produksi merupakan suatu kegiatan yang dikerjakan untuk menambah nilai guna suatu benda atau menciptakan benda atau barang baru yang bermanfaat dalam memenuhi kebutuhan. Maka dari penjelasan di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa definisi dari sebuah proses produksi adalah suatu kegiatan atau urutan pelaksanaan yang dikerjakan dan saling berkaitan menjadi sebuah keluaran benda atau barang baru yang bermanfaat untuk memenuhi kebutuhan.

Produk “*Champ Coin*” *Chicken Nugget* di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit Ngoro ini yaitu varian bentuk original, varian bentuk *coin*, varian bentuk stik dan varian bentuk ABC. Berdasarkan varian bentuk *nugget* ayam di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit

Ngoro maka penulis akan memaparkan proses produksi *nugget* ayam varian bentuk *coin*.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum praktek kerja lapangan adalah:

- a. Memenuhi persyaratan jenjang pendidikan Diploma III di Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian Politeknik Negeri Jember.
- b. Menerapkan ilmu yang diperoleh selama perkuliahan pada kenyataan yang ada dilapangan.
- c. Mengetahui pemecahan masalah masalah yang timbul dilapangan.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah:

- a. Mengetahui dan mempelajari alur proses produksi “*Champ Coin*” *Chicken Nugget*.
- b. Mengetahui dan mempelajari bahan yang digunakan pada proses produksi “*Champ Coin*” *Chicken Nugget*.
- c. Mengetahui dan mempelajari mesin dan peralatan pada proses produksi “*Champ Coin*” *Chicken Nugget*.

1.2.3 Manfaat

Manfaat kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah

- a. Dapat menerapkan ilmu yang diperoleh pada proses produksi di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit Ngoro.
- b. Dapat membandingkan antara teori yang didapat dibangku kuliah dengan tugas dilapangan.
- c. Dapat memahami, mengerti dan mempelajari bidang pekerjaan Teknologi Industri Pangan didunia kerja yang sebenarnya.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Praktek Kerja Lapang dilaksanakan di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro. Bangunan pada PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro terdiri dari dua bangunan. Pada bangunan pertama

terdapat kantor pusat, *Management All, Slaughter House Departement, Product Development, Quality Control, Meeting Room* dan *Cold Storage*. Pada bangunan dua terdapat *Further* dan *Sausage Departement, Cold Storage Finish Good*. Selain itu, area perusahaan juga terdapat kantin, masjid dan pos satpam di gerbang masuk.

Praktek Kerja Lapang dilaksanakan selama 656 jam dimulai pada 23 Februari 2019 sampai 23 Januari 2020, dengan jadwal kerja dimulai pada hari Senin sampai Sabtu dari pukul 08.00 WIB sampai 15.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktek Kerja Lapang yang digunakan adalah:

1.4.1 Praktek Lapang

Melaksanakan praktek kerja secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di lapangan. Praktek ini dilakukan dengan cara ikut langsung mempraktikkan kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan pangan.

1.4.2 Pengamatan Lapang

Pengamatan lapang diartikan sebagai kegiatan keseharian dengan menggunakan panca indra mata sebagai alat bantu utamanya selain panca indra lainnya seperti telinga, penciuman, mulut dan kulit. Dalam kegiatan Praktek Kerja Lapang ini menggunakan observasi partisipatif yang melibatkan mahasiswa secara langsung dengan kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan pangan.

1.4.3 Wawancara

Wawancara dilakukan melalui percakapan dengan maksud mendapatkan informasi seperti sejarah instansi, struktur organisasi, visi dan misi serta kegiatan yang tidak dapat diikuti secara langsung di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro.

1.4.4 Penggunaan Dokumen

Dokumen yang digunakan yaitu berupa laporan dan dokumen lain yang ada hubungannya dengan kajian teknis maupun manajerial dari PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Unit Ngoro yang dijadikan sebagai lokasi Praktek Kerja Lapang.

1.4.5 Studi Pustaka

Studi pustaka diperoleh dari literatur, buku dan telah pustaka lain yang berhubungan dengan kegiatan yang berkaitan dengan pengolahan pangan. Selain itu, studi pustaka juga diperoleh dari perpustakaan dan di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Unit Ngoro tempat Praktek Kerja Lapang dilaksanakan.