

**PENGENDALIAN PROSES PRODUKSI UNTUK MENGURANGI CACAT
PRODUK CHAMP *CHICKEN NUGGET* DI PT CHAROEN POKPHAND
INDONESIA *FOOD DIVISION*, CIKANDE**

Oleh

Camilla Ainaiya Siregar

ABSTRAK

Nugget merupakan salah satu bentuk produk makanan beku siap saji berbentuk emulsi, yaitu emulsi minyak di dalam air. Nugget sebagai salah satu produk olahan daging yang dicetak, dimasak, dan dibekukan yang terbuat dari campuran daging giling kemudian diberi pelapis dan bahan tambahan makanan yang telah diizinkan. Nugget ayam diklasifikasikan menjadi dua yaitu nugget daging ayam dengan kandungan daging ayam minimal 35%, nugget daging ayam kombinasi yaitu kandungan daging ayam minimal 23%. Saat proses produksi kecacatan pada produk hampir tak bisa dihindari hal ini juga terjadi di PT Charoen Pokhphand Indonesia - *Food Division*, banyaknya jumlah produk cacat ditemukan pada area *after fryer* sehingga membuat angka kecacatan produk cenderung tinggi. Maka dari itu, untuk mengetahui jenis cacat produk dan jumlahnya perlu dilakukan identifikasi pada bagaimana pelaksanaan pengendalian proses produksi untuk meminimalisir adanya kecacatan produk agar angka kecacatan produk tidak melewati batas yang ditentukan oleh perusahaan yaitu sebesar 5%. Berdasarkan hasil pengamatan terhadap jenis kecacatan produk dan jumlahnya, jenis kerusakan yang ditemukan antara lain, bentuk tidak sesuai, terkelupas/botak, saling menempel, dan *overcook*-gosong dengan total jumlah produk cacat sebanyak 2.125 kg dengan rata rata 106,25 dan persentase produk cacat sebesar 5,90%. Untuk mengurangi produk cacat yang dihasilkan diperlukan kerja sama antara operator mesin, pekerja, dan *quality control* agar dapat lebih memperhatikan proses yang menjadi penyebab cacat produk seperti operator melakukan pengecekan mesin dan *quality control* melakukan pengecekan secara berkala pada tiap tahapan proses.

Kata kunci : Nugget, proses produksi, produk cacat