

**PENGENDALIAN CACAT PADA PRODUK *CHICKEN*
NUGGET AKUMU DI PT. CHAROEN POKHPAND
INDONESIA – *FOOD DIVISION*, CIKANDE**

Oleh

Dallyla Intan Syafrida

RINGKASAN

Chicken nugget adalah produk olahan ayam diproses melalui tahapan pencetakan, pelapisan atau *coating*, penggorengan, sortasi, pembekuan, sortasi, dan pengemasan. Pada tahapan proses produksi yaitu pencetakan dan penggorengan sering terjadi kerusakan produk. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi tahapan proses produksi *nugget* dan mengidentifikasi produk cacat pada tahapan pencetakan dan penggorengan, serta memberikan solusi perbaikan pada tahapan pencetakan dan penggorengan. Pengumpulan data diambil dengan cara melalui observasi, wawancara, dan studi literatur. Berdasarkan hasil dan pembahasan, telah dilakukan pengendalian pada setiap tahapan produksi untuk mengurangi jumlah produk cacat yang dihasilkan. Hasil identifikasi pada tahapan pencetakan dan penggorengan, hasil produk cacat dengan nilai rata – rata persentasi tertinggi yaitu kategori produk menempel sejumlah 1,03%. Hal ini dikarenakan pada saat produk keluar dari proses pencetakan terdapat adonan lain yang terikut dan posisi produk (*nugget*) tidak beraturan. Solusi yang dapat diberikan adalah menambahkan 1 pengawas khusus bagian area setelah pencetakan untuk memantau produk yang akan dicetak.

Kata Kunci : *chicken nugget*, produk cacat, proses produksi,.