

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam merupakan sumber pangan hewani yang kaya akan nutrisi. Kandungan protein dan vitaminnya sangat bermanfaat jika dikonsumsi dalam jumlah yang tepat dan seimbang (Susanti, 2023). Daging mengandung protein 18,20 gram, lemak 25 gram, dan 404 Kkal per 100 gram daging ayam (Wijayanti *et al.*, 2013). Daging mengandung asam amino esensial yang lengkap dan asam lemak tidak jenuh (ALTJ) yang tinggi (Makokha *et al.*, 2023).

Dengan perkembangan zaman, kebutuhan manusia terhadap makanan semakin meningkat. Saat ini, makanan siap saji (*fast food*) menjadi produk olahan yang banyak diminati masyarakat. Selain menjadi cemilan yang mengenyangkan, masyarakat cenderung memilih makanan yang praktis, ekonomis. Salah satu contoh produk olahan cepat (*fast food*) ialah *nugget* (Nurmalia, 2011).

Nugget adalah produk olahan ayam yang dicetak, dimasak dan dibekukan, dibuat dari campuran daging ayam giling yang diberi bahan pempis atau tanpa penambahan bahan pangan lain atau tanpa isi di bagian tengahnya (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2016). *Nugget* ayam dikenal sebagai makanan olahan daging bergizi tinggi dan ketersediaannya di supermarket relatif banyak dan semakin disukai konsumen (Astriani *et al.*, 2013).

Pada setiap proses produksi *chicken nugget* Akumo terdapat terjadinya cacat produk yang disebabkan oleh beberapa faktor, seperti kualitas produk, kesalahan pekerja dan alat produksi yang tidak maksimal. Adapun jenis – jenis cacat produk *chicken nugget*, seperti bentuk tidak sesuai, botak, menempel, dan gosong. Hal ini mengakibatkan kerugian perusahaan dan penurunan pendapatan karena rendemen berkurang.

Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan selama PKL di PT. Charoen Pokhpand Indonesia – *Food Division*, proses produksi *nugget* Akumo masih

mengalami kerusakan pada area pencetakan dan penggorengan. Oleh karena itu, pengawasan yang lebih ketat terhadap produk cacat di kedua area tersebut menjadi faktor penting yang perlu diperhatikan. Dengan demikian, penulis berkeinginan untuk mengamati secara langsung proses produksi *chicken nugget* Akumo guna mengurangi jumlah produk cacat di PT. Charoen Pokhpand Indonesia – *Food Division*.

1.2 Tujuan

Adapun tujuan dari penyusunan Laporan Tugas Akhir ini yaitu :

1. Mengidentifikasi tahapan proses produksi *nugget*.
2. Mengidentifikasi produk cacat pada tahapan pencetakan dan penggorengan, dan memberikan solusi perbaikan pada tahapan proses produksi.

1.3 Kontribusi

Kontribusi yang dapat dihasilkan dari penulisan Laporan Tugas Akhir ini adalah:

1. Bagi Penulis

Memperoleh wawasan dan pengalaman kerja dalam penerapan teori dan praktik terkait identifikasi proses pengolahan di industri pangan yang telah didapatkan selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan.

2. Bagi Akademik

Menjalin kerjasama yang baik antara instansi, yaitu Program Studi Teknologi Pangan Politeknik Negeri Lampung dengan PT. Charoen Pokhpand Indonesia – *Food Division*.

3. Bagi Perusahaan

Sebagai masukan atau solusi terhadap PT. Charoen Pokhpand Indonesia – *Food Division*, mengenai terjadinya produk *reject chicken nugget* Akumo.

4. Bagi Pembaca

Laporan Tugas Akhir ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi pembaca dan memberikan masukan untuk permasalahan serupa di masa mendatang.

II. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Umum Perusahaan

PT. Charoen Pokhpand Indonesia Tbk (“Perseroan”) didirikan di Indonesia dengan nama PT. Charoen Pokhpand Indonesia, *Animal Feedmil Co.Limited*, melalui Akta Notaris Drs. Gede Ngurah Rai, S.H., No.6, tanggal 07 Januari 1972. Kemudian Akta tersebut diubah melalui Akta No.5, tanggal 07 Mei 1973. Pendirian ini disetujui oleh Menteri Kehakiman melalui SK No. YA-5/197/21 tanggal 08 Juni 1973. Dan diumumkan oleh Berita Negara No.65, tanggal 14 Agustus 1973.

Berawal dari produksi pakan ternak, peternakan ayam, obat hewan, dan peralatan ternak. Kemudian memperluas usahannya ke sektor kelautan seperti tambak udang dan ikan, dan menjadi perusahaan agribisnis terbesar. Sebagai industri pemotongan dan pengolahan daging ayam, PT. Charoen Pokhpand Indonesia - *Food Division* didukung dengan teknologi canggih dan SDM berkualitas demi kepuasan masyarakat Indonesia.

Perusahaan ini dimulai dari pemilihan bahan baku ayam yang memenuhi standar kesehatan dan bebas penyakit. Proses pemotongan dan pembersihan ayam dilakukan secara halal dan higienis, dengan pengawasan ketat sesuai kualitas tinggi di PT. Charoen Pokhpand Indonesia - *Food Division*.

2.2 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

Lokasi PT. Charoen Pokhpand Indonesia – *Food Division* di Kawasan Industri Modern Cikande, Kavling 6-8, Jalan Modern Industri IV, Desa Nambo Ilir, Kecamatan Cikande, Kabupaten Serang, Banten, Kode POS 42186. Dari pusat Kota Serang berjaraknya sekitar \pm 26 km.

2.3 Logo Perusahaan

Logo PT. Charoen Pokhpand Indonesia - *Food Division*, Unit Cikande, memiliki latar belakang merah dengan tulisan "CP" (Charoen Pokhpand) di sudut kanan bawah. Di sudut kiri atas terdapat gambar singa dengan tulisan berwarna putih. Logo perusahaan dapat dilihat pada Gambar I.



Gambar 1. Logo Perusahaan

2.4 Visi Misi Perusahaan

Visi :

1. Menjadi produsen kelas dunia dalam bidang makanan olahan dari daging ayam khususnya dan bahan lainnya umumnya.
2. Menjadi perusahaan yang bertanggung jawab, peduli terhadap dampak sosial dan lingkungan di dalam menjalankan kegiatan.

Misi :

1. Membantu meningkatkan kualitas bangsa indonesia dan dhnia serta memuaskan pelanggan danpemegang saham dengan memproduksi makanan olahan bermutu tinggi, halal, dan aman dengan menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practice*), SSOP (*Sanitation Standart Operating Procedure*), Sistem Jaminan Halal dan FSSC 22000.
2. Menjaga dan menerapkan prinsip kelestarian lingkungan hidup sesuai peraturan perundangan yang berlaku.

2.5 Kebijakan Mutu dan Keamanan Pangan

1. Senantiasa menghasilkan produk yang bermutu tinggi, halal dan aman untuk dikonsumsi dalam rangka pencapaian visi dan misi perusahaan sehingga dapat memberikan jaminan kepuasan kepada pelanggan.
2. Menggalang kerjasama, partisipasi aktif dan positif semua karyawan dalam mengembangkan dan meningkatkan mutu kerja secara terus-menerus.

2.6 Struktur Organisasi

PT Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* merupakan struktur organisasi staff-fungsional dengan kegiatan-kegiatan utama perusahaan yang dikelompokkan menjadi per departemen, administrasi, keuangan, produksi dan *marketing*. Struktur organisasi perusahaan dirancang yang bertujuan sebagai efektifitas dan efisiensi dalam bekerja serta mengatur SDM yang berkualitas.

Struktur organisasi staff dibagi per departemen yang dipimpin langsung oleh *Plant Head* dan *Plant Manager*. Sedangkan struktur fungsional memiliki hubungan kinerja pengelompokkan aktivitas dan tugas yang sama seperti *Further Manager*, *Sausage Manager*, *Cut Up Manager*, *Warehouse Manager*, *Engineering Manager*, *PPIC Manager*, *Purchasing Manager*, *Finance & Accounting Manager*, dan *Personal & General Affair Manager*.

2.7 Tugas dan Tanggung Jawab

Tugas dan tanggung jawab untuk masing – masing jabatan di PT. Charoen Pokphand Indonesia, *Food Division* sebagai berikut :

1. *Plant Head*

Plant Head atau kepala unit adalah pimpinan tertinggi di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division*, yang bertugas memimpin, mengoordinasi, dan mengawasi pelaksanaan tugas para manajer serta melaporkan kinerja perusahaan langsung kepada presiden direktur.

2. *Plant Manager*

Plant Manager bertugas meliputi perencanaan dan pengaturan jadwal produksi untuk semua jenis produk, sehingga tidak terjadi kelebihan atau kekurangan persediaan di gudang. Selain itu, ia juga mengatur jam kerja mesin, jam kerja operator dan pengiriman bahan baku.

3. *Manager*

Manager bertugas melapor kepada *plant manager* mengenai pelaksanaan kegiatan produksi, merencanakan dan mengatur produksi agar sesuai dengan spesifikasi dan standar mutu yang telah ditentukan. Selain itu membuat laporan mengenai penggunaan bahan dan jumlah produksi, serta mengevaluasi kegiatan produksi.

4. *Supervisor*

Supervisor bertugas mengawasi jalannya produksi dan membuat laporan periodik mengenai penggunaan bahan dan jumlah produksi.

5. *Foreman*

Foreman bertugas melaporkan pelaksanaan kegiatan produksi, mengatur produksi agar sesuai dengan spesifikasi dan standar mutu, serta mengawasi pengelolaan persediaan bahan baku dan bahan lainnya.

2.8 Ketenagakerjaan

Tenaga kerja PT. Chaoen Pokhpand Indonesia – *Food Division*, Unit Cikande terdiri dari karyawan tetap, karyawan harian, karyawan kontrak, dan karyawan borongan. Karyawan tetap adalah tenaga kerja yang memenuhi syarat perusahaan menerima dan gaji bulanan. Karyawan harian adalah tenaga kerja *outsourcing*, sedangkan karyawan borongan adalah tenaga kerja yang diupah tanpa ikatan. Penetapan jam kerja diatur setiap harinya yaitu 7 jam. Ketentuan jam kerja di perusahaan ini diatur dengan *shift* sebagai berikut :

1. *Shift* 1 dimulai pukul : 07.00 – 15.00 WIB
2. *Shift* 2 dimulai pukul : 15.00 – 23.00 WIB
3. *Shift* 3 dimulai pukul : 23.00 – 07.00 WIB

Kehadiran karyawan memiliki dampak yang berpengaruh terhadap penilaian individu. Untuk karyawan tetap berpengaruh pada prestasi mereka, sementara untuk karyawan kontrak gaji yang diterima.

Hak-hak yang diterima karyawan mencakup tunjangan kesehatan, akses fasilitas perusahaan, cuti, dan THR. Semua karyawan yang bekerja di area produksi wajib menggunakan seragam khusus yang digunakan di ruangan produksi. Seragam ini terdiri dari baju kerja lengan panjang berwarna hijau (area *Packing*), pink (area *cooking*), dan putih (visitor, QC), penutup kepala, masker dan sarung tangan, sepatu boots.

2.9 Produk

PT. Charoen Pokhpand Indonesia – *Food Division*, Unit Cikande departement further memproduksi enam macam merk dagang, seperti Golden Fiesta, Fiesta, Champ, Akumo, Okey dan Asimo. Contoh produk untuk merk – merk tersebut dilihat pada gambar 2-5.



Gambar 2. Produk Merk Fiesta



Gambar 3. Produk Merk Champ



Gambar 4. Produk Merk Okey



Gambar 5. Produk Merk AKumo