

RINGKASAN

INNO ARISKA PUSPA PERTIWI. Identifikasi Penyebab Perbedaan Daya Absorpsi Minyak pada *Chicken Nugget* di PT Charoen Pokphand Indonesia, Mojokerto. *The Identification of Cause of Differences in Oil Absorption on Chicken Nugget at PT Chaoren Pokhphand Indonesia, Mojokerto*. Dibimbing oleh NENY MARIYANI.

PT Charoen Pokphand Indonesia *Food Division*, Unit Ngoro Mojokerto merupakan salah satu perusahaan yang tergabung dalam Charoen Pokphand Grup Indonesia yang dikhususkan untuk pengolahan daging ayam, salah satunya adalah *chicken nugget* yang mempunyai merek Fiesta, Champ, Akumo dan Ashimo. Penggorengan merupakan salah satu tahapan proses dalam pembuatan *chicken nugget* yang dapat mengakibatkan terjadinya absorpsi minyak ke dalam produk sehingga mempengaruhi kualitas, umur simpan *chicken nugget* dan jumlah minyak yang harus disediakan. Tujuan pelaksanaan PKL di perusahaan ini adalah untuk mengidentifikasi penyebab perbedaan daya absorpsi minyak pada *chicken nugget* di PT Charoen Pokphand Indonesia, Mojokerto.

Pengumpulan data dilakukan secara langsung dengan melakukan observasi, wawancara, dan diskusi serta tidak langsung melalui studi pustaka. Data diambil dari departemen *further* selama proses produksi berlangsung. Tahapan proses produksi dalam pembuatan *chicken nugget* meliputi persiapan bahan baku, pembuatan adonan, *forming*, *battering*, *breeding*, *frying*, *freezing*, dan *packing*. Sampel *chicken nugget* yang diambil yaitu merek Champ dan Fiesta dengan menggunakan metode *sampling* sederhana. Sampel diambil mulai dari *forming*, *battering*, *breeding*, *frying* 1 sampai *frying* 2 kemudian ditimbang beratnya. Berat produk *after frying* dinyatakan sebagai jumlah minyak yang terserap ke dalam produk setelah dikurangi berat *after breeding*. Hasil analisis kemudian diidentifikasi faktor penyebab perbedaan daya absorpsi minyak antara kedua jenis produk tersebut dengan menggunakan grafik, tabel, dan diagram Ishikawa.

Hasil analisis data diperoleh persentase daya absorpsi minyak pada Fiesta *chicken nugget* berkisar antara 1,87 sampai 11,47 % b/b dan Champ *chicken nugget* berkisar antara 4,79 sampai 16,01 % b/b. Daya absorpsi minyak Fiesta *chicken nugget* dalam setiap *batch* lebih kecil, yaitu 124.604 kg/*batch*, sedangkan pada Champ *chicken nugget* sebesar 137.373 kg/*batch*. Perbedaan daya absorpsi tersebut dapat disebabkan oleh tingginya suhu minyak goreng dan lamanya penggorengan sehingga banyak air teruapkan yang mengakibatkan banyak rongga kosong terisi oleh minyak.

Hasil analisis dengan menggunakan diagram Ishikawa menunjukkan bahwa penyebab perbedaan daya absorpsi minyak tersebut dapat disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya faktor manusia, bahan, mesin, dan lingkungan. Tindakan koreksi yang dapat dilakukan adalah peningkatan *awareness* seluruh karyawan, memilih bahan sesuai kualitas yang diinginkan, proses *maintenance* dan *cleaning* ditingkatkan agar mesin tetap terawat dan dapat beroperasi dengan maksimal.

Kata Kunci: absorpsi minyak, *nugget*, penggorengan.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya sebagai sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.