

1 PENDAHULUAN

Latar Belakang

Seiring dengan terus berkembangnya teknologi pangan, perubahan pola konsumsi masyarakat pun terus terjadi. Masyarakat terutama di daerah perkotaan lebih memilih mengonsumsi produk pangan yang bersifat *ready to eat* dan *ready to cook*, karena tingginya tingkat mobilitas masyarakat setiap harinya. Produk *ready to eat* merupakan produk pangan yang saat sampai di tangan konsumen produk dapat langsung dikonsumsi. Sementara produk *ready to cook* merupakan produk pangan yang sudah mengalami proses pengolahan sampai pengemasan sehingga saat produk tersebut sampai di tangan konsumen, produk siap untuk dimasak misalnya *chicken nugget* yang dapat langsung digoreng lalu siap untuk dikonsumsi (Wulandari *et al.* 2016). *Chicken nugget* merupakan produk hasil teknologi pengolahan daging ayam yang memiliki nilai gizi cukup baik serta harga yang terjangkau. Secara umum pengolahan *chicken nugget* meliputi pencetakan, pelumuran *batter*, dan *breadcrumbs* kemudian digoreng.

Penggorengan merupakan suatu teknik pemasakan melalui kontak minyak atau lemak panas yang melibatkan pindah panas dan pindah massa secara simultan. Secara umum dikenal dua teknik menggoreng, yaitu menggoreng dengan sedikit minyak (*pan frying*) dan menggoreng terendam (*deep fat frying*). Menggoreng terendam (*deep fat frying*) merupakan proses menggoreng yang mengakibatkan bahan terendam seluruhnya oleh minyak sehingga akan terjadi perpindahan minyak ke dalam bahan pangan. Absorpsi minyak merupakan proses meresapnya minyak goreng ke dalam bahan pangan yang menyebabkan perubahan tekstur pada *chicken nugget* seiring dengan menguapnya air dari dalam produk. Daya absorpsi minyak pada setiap jenis produk berbeda karena memiliki jenis perlakuan yang berbeda serta tingginya daya absorpsi minyak dapat mempengaruhi kualitas produk, umur simpan produk, dan jumlah minyak yang disediakan. Oleh karena itu, dilakukan identifikasi penyebab perbedaan daya absorpsi minyak pada *chicken nugget*.

Tujuan

Tujuan dilakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Charoen Pokhpand Indonesia, terdiri atas dua bagian yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum yaitu untuk mengimplementasikan ilmu dan teori yang telah diperoleh selama proses kegiatan perkuliahan serta menambah wawasan, keterampilan, dan pengalaman. Tujuan khusus yaitu untuk mempelajari proses produksi yang ada di PT Charoen Pokhpand Indonesia dan mengidentifikasi penyebab perbedaan daya absorpsi minyak pada *chicken nugget* di PT Charoen Pokhpand Indonesia, Mojokerto.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies