



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

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan olahan merupakan makanan atau minuman yang dihasilkan dari proses atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan (UU 2018). Nugget ayam adalah salah satu produk pangan beku atau *frozen food*. Produk pangan beku adalah produk olahan makanan instan yang dibekukan dan memiliki umur simpan yang cukup lama serta mudah dalam teknik pengolahan dan penyajiannya. Produk pangan beku dihasilkan melalui teknologi pengawetan makanan yang dilakukan melalui tahap penurunan suhu hingga mencapai titik beku untuk memperlambat proses kerusakan pangan atau pembusukan (Amalia *et al.* 2021).

Nugget ayam adalah produk olahan ayam yang dibuat dari campuran daging ayam dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain, dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan pangan yang diizinkan, dicetak, diberi bahan pelapis, dengan atau tanpa digoreng dan dibekukan (BSN 2014). Nugget ayam termasuk pangan yang memiliki resiko mudah terkontaminasi apabila proses produksi dan penyimpanannya tidak dilakukan dengan baik dan benar, sehingga perlu adanya suatu tindakan untuk memastikan bahwa produk pangan tersebut aman sampai ke tangan konsumen. Salah satunya adalah dengan cara menerapkan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

HACCP adalah suatu sistem yang digunakan untuk menilai bahaya dan menetapkan tindakan pengendalian yang fokus pada pencegahan daripada mengandalkan sebagian besar pengujian produk akhir. Setiap sistem HACCP mengakomodasi perubahan seperti kemajuan dalam rancangan peralatan, proses produksi atau perkembangan teknologi. HACCP dapat diterapkan pada semua rantai pangan dari produk primer sampai pada konsumsi akhir dan penerapannya harus diikuti oleh bukti secara ilmiah terhadap resiko kesehatan manusia (BSN 1998). Selain itu, HACCP juga sangat berguna bagi produsen pangan untuk mencegah terjadinya penarikan produk, mencegah terjadinya penutupan pabrik, meningkatkan jaminan keamanan pada produk pangan, pembenahan dan pembersihan lingkungan pabrik, mencegah kehilangan pembeli, pasar, atau konsumen, meningkatkan kepercayaan konsumen dan mencegah pemborosan biaya atau kerugian yang mungkin timbul karena masalah keamanan produk pangan (Perdana 2018).

1.2 Rumusan Masalah

Dalam proses produksi nugget ayam ada banyak potensi bahaya yang dapat mencemari produk seperti bahaya fisik, kimia, maupun biologi. Bahaya tersebut bisa saja bersumber dari bahan baku, personel atau pekerja, maupun proses itu sendiri. Tindakan pengendalian, pemantauan, dan tindakan koreksi sangat dibutuhkan agar bahaya tersebut tidak mempengaruhi keamanan dan mutu produk nugget ayam.



2

1.3 Tujuan

Tujuan dari kegiatan PKL ini terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum dari kegiatan PKL adalah untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang telah didapatkan selama perkuliahan. Sedangkan tujuan khususnya adalah untuk mengetahui proses produksi nugget ayam dan penerapan HACCP di industri pangan, Bogor. Tujuan khusus tersebut kemudian dijadikan topik dalam pembuatan laporan akhir.

1.4 Manfaat

Kegiatan PKL ini dapat memberikan manfaat bagi tiga pihak terkait, yaitu bagi perusahaan, penulis, dan pembaca. Bagi perusahaan, maka penulisan laporan akhir ini diharapkan dapat memberikan informasi dan menjadi masukan atau saran dalam penerapan HACCP agar dapat berjalan lebih baik lagi. Bagi penulis, maka penulisan laporan akhir ini dilakukan sebagai salah satu syarat dalam memperoleh gelar Ahli Madya serta sebagai wadah dalam menerapkan teori yang telah diperoleh selama masa perkuliahan. Bagi pembaca, maka penulisan laporan akhir ini diharapkan dapat menjadi bahan informasi dan referensi mengenai penerapan HACCP.

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

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies