

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Daging unggas merupakan sumber protein yang baik dan banyak di minati masyarakat karena mudah dicerna dan memiliki harga yang relatif murah. Salah satu daging unggas yang banyak dikonsumsi masyarakat adalah daging ayam. Konsumsi masyarakat terhadap daging ayam terus meningkat berdasarkan data statistik pada tahun 2007 – 2019. Rata-rata konsumsi daging ayam ras maupun kampung di Indonesia perkapita perminggu sebesar 0,093 kg (BPS 2014).

Produk daging ayam yang banyak beredar di masyarakat salah satunya adalah ayam geprek. Ayam geprek merupakan salah satu produk olahan yang berbahan dasar daging ayam yang dilapisi dengan tepung kemudian digoreng dan disajikan dengan sambal. Di Indonesia, ayam geprek sudah banyak diproduksi baik oleh industri kecil hingga industri besar.

PT. Fortuna Pacific merupakan perusahaan yang bergerak di bidang *central kitchen* yaitu sebagai tempat produksi terpusat dari suatu merek restoran. Dalam hal ini, PT. Fortuna Pacific termasuk ke dalam usaha jasa boga. Usaha jasa boga merupakan penyediaan makanan dan minuman dilengkapi dengan peralatan untuk proses produksi dan penyimpanan untuk disajikan di lokasi yang diinginkan oleh pemesan (Permenpar 2014). PT. Fortuna Pacific memiliki dua divisi produksi yaitu divisi *bakery* dan *pastry* yang memproduksi roti dan kue, serta divisi *kitchen* yang memproduksi olahan daging, saus, dan pasta. Salah satu produk yang diproduksi yaitu ayam geprek. Agar dapat bersaing, PT. Fortuna Pacific berusaha untuk menghasilkan produk dengan kualitas terbaik. Apabila pada proses produksi terdapat produk yang tidak sesuai dengan spesifikasi maka produk tersebut dikategorikan sebagai produk cacat (*reject*). Dikarenakan sering terjadi *reject* ayam geprek di atas ketentuan perusahaan yaitu 2%, maka perlu dianalisis faktor penyebab *reject* tersebut.

Produk cacat (*reject*) merupakan produk yang tidak sesuai dengan spesifikasi yang telah ditentukan perusahaan. Jenis kategori *reject* ayam geprek di PT. Fortuna Pacific adalah bobot tidak sesuai (bobot kurang atau bobot lebih), kondisi kulit dan pelapisan tidak sempurna, bentuk tidak sesuai, dan warna tidak sesuai. Ketidaksesuaian produk dengan standar mutu yang ditentukan dapat disebabkan oleh adanya penyimpangan pada saat proses produksi. Faktor-faktor yang dapat menyebabkan terjadinya *reject* adalah faktor manusia, mesin, metode, dan material. Berdasarkan hasil pengamatan langsung di PT. Fortuna Pacific, ayam geprek merupakan produk yang banyak memiliki “*waste product*”. Ketidaksesuaian ini terjadi pada saat produk memasuki proses pengemasan.

Produk *reject* perlu diminimalisir agar tidak menimbulkan kerugian secara ekonomi kepada perusahaan. Untuk menghindari kondisi tersebut maka analisis faktor penyebab *reject* perlu dilakukan untuk mengetahui penyebab utama *reject* produk dan penyusunan tindakan perbaikan agar *reject* produk dapat diminimalisir.

## 1.2 Tujuan

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Fortuna Pacific terdiri dari tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum dari kegiatan PKL ini adalah untuk mengimplementasikan ilmu yang telah diperoleh selama masa perkuliahan,



menambah wawasan dan pengalaman kerja. Tujuan khusus dari PKL ini adalah mempelajari proses produksi ayam geprek dan mengetahui faktor penyebab *reject* dari produk ayam geprek.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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