

**PROSES PRODUKSI *NUGGET* AYAM
DI PT RAJA JEVA NISI KARAWANG, JAWA BARAT**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

**DAFFA DEWANTARA
NPM. 20033010100**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2023**

**PROSES PRODUKSI *NUGGET* AYAM
DI PT RAJA JEVA NISI KARAWANG, JAWA BARAT**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

DAFFA DEWANTARA
NPM. 20033010100

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR
SURABAYA
2023**

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG
PROSES PRODUKSI *NUGGET* AYAM
DI PT RAJA JEVA NISI KARAWANG, JAWA BARAT

Disusun Oleh:

DAFFA DEWANTARA
NPM. 20033010100

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada tanggal
19 Januari 2024

Tim Penguji



Ir. Ulya Sarofa, MM.
NIP. 196305161988032001

Pembimbing



Dr. Hadi Munarko, S.T.P., M. Si
NIP. 199301042022031006

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2001

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

PROSES PRODUKSI *NUGGET* AYAM

DI PT RAJA JEVA NISI KARAWANG, JAWA BARAT

Disusun Oleh:

DAFFA DEWANTARA
NPM. 20033010100

Surabaya, 11 Desember 2023

TELAH DISETUJUI DAN DISEMINARKAN OLEH:

Pembimbing



Dr. Hadi Munarko, S.T.P., M. SI
NIP. 199301042022031006

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI *NUGGET* AYAM
DI PT RAJA JEVA NISI KARAWANG, JAWA BARAT**

**Mengetahui dan Menyetujui
Pembimbing Lapangan**



PT RAJA JEVA NISI
Irwan Agung Saputro

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Telp. (031) 8782179 Fax. (031) 8782257
Surabaya 60294

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini,

Nama : Daffa Dewantara

NPM : 20033010100

Program Studi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi / ~~tidak revisi~~) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan judul:

PROSES PRODUKSI NUGGET AYAM
DI PT RAJA JEVA NISI KARAWANG, JAWA BARAT

Tim Penguji



Ir. Ulya Sarofa, MM.
NIP. 196305161988032001

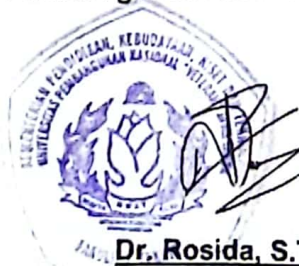
Pembimbing



Dr. Hadi Munarko, S.T.P., M. Si
NIP. 199301042022031006

Mengetahui

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Rosida, S.T.P., MP
NIP. 19710219 202121 2 004

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Praktik Kerja Lapangan (PKL) pada tanggal 02 Januari 2023 - 02 Februari 2023 dan dapat menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan. Laporan ini disusun untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam memperoleh gelar sarjana Teknologi Pangan. Laporan ini berjudul “Proses Produksi *Nugget* Ayam Di PT Raja Jeva Nisi”.

Dalam penyusunan laporan ini penulis menyadari bahwa kelancaran dalam penyusunan laporan ini tidak lepas dari bantuan, dorongan, dan bimbingan orang tua sehingga hambatan tersebut dapat teratasi dan laporan ini dapat terselesaikan. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak yang telah membantu dalam praktik kerja lapangan dan penyusunan laporan ini :

1. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Rosida, S.TP., MP, selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Hadi Munarko, S.T.P., M.Si, selaku Dosen Pembimbing praktik kerja lapangan yang telah banyak memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam pembuatan laporan.
4. Ibu/Bapak selaku dosen penguji seminar praktik kerja lapangan.
5. Bapak Aris Budiadi selaku Plant Manager PT Raja Jeva Nisi yang telah memberikan izin untuk melakukan praktik kerja lapangan serta fasilitas yang menunjang kegiatan tersebut.
6. Bapak Irwan Agung selaku *Quality Assurance* dan pembimbing praktik kerja lapangan di PT Raja Jeva Nisi.
7. Seluruh staff dan karyawan yang telah memberi saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktik kerja lapangan ini.
8. Orang tua dan saudara yang selalu memberi dukungan dan doanya selama ini.

9. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan praktik kerja lapangan hingga penyusunan laporan secara langsung maupun tidak langsung yang tidak dapat disebutkan satu per satu

Penulis berharap bahwa laporan ini dapat menambah wawasan, pengetahuan dan manfaat di masa mendatang. Penulis juga menyadari bahwa dalam penyusunan laporan Praktik Kerja Lapangan ini masih terdapat kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, segala kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan praktik kerja lapang ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak.

Surabaya, 19 Januari 2024

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah Perusahaan	3
C. Kapasitas Produksi	5
D. Pemasaran	5
E. Struktur Organisasi	5
F. Ketenagakerjaan	11
G. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	14
BAB II PROSES PRODUKSI	18
A. Tinjauan Pustaka	18
1. <i>Nugget</i> Ayam	18
2. Mutu dan Nilai Gizi <i>Nugget</i> Ayam	19
3. Bahan Baku	21
4. Bahan Pengisi	22
5. Bahan Pengikat	23
6. Bahan Pembantu Lain	26
7. Proses Produksi	30
B. Proses Produksi <i>Nugget</i> Ayam di PT Raja Jeva Nisi	36
1. Persiapan Bahan	36
2. Penggilingan I	39
3. Penimbangan	39
4. Penggilingan II dan Pencampuran	39
5. Pencetakan	39
6. <i>Battering</i>	40
7. <i>Breading</i>	40
8. Penggorengan	41
9. Pendinginan	41
10. Pembekuan Produk di Ruang <i>Air Blast Freezing</i> (ABF)	41

11. Pengemasan	42
12. <i>Metal Detecting</i>	42
13. <i>Cartoning</i>	43
14. Penyimpanan Produk di <i>Cold Storage</i>	43
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	44
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	53
A. Sumber Air.....	53
B. Sumber Tenaga Listrik	54
C. Sanitasi Perusahaan.....	54
1. Sanitasi Mesin dan Peralatan	54
2. Sanitasi Area Proses.....	56
3. <i>Hygiene</i> Karyawan	57
4. Sanitasi Ruang Produksi	59
D. Gudang	59
E. Pengolahan Limbah	60
F. Pengendalian Mutu	62
1. Bahan.....	63
2. Proses Produksi	64
3. Produk Akhir.....	65
BAB V PEMBAHASAN	67
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	76
BAB VII TUGAS KHUSUS	77
A. Pendahuluan.....	77
B. Tinjauan Pustaka	79
C. Pembahasan.....	86
D. Kesimpulan	96
E. Saran	96
DAFTAR PUSTAKA.....	97
LAMPIRAN	102

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jam Kerja PT Raja Jeva Nisi	12
Tabel 2. Syarat Mutu <i>Nugget</i> Ayam SNI 01-6683-2014	21
Tabel 3. Komposisi Kimia Daging Ayam Per 100 Gram Bahan.....	22
Tabel 4. Komposisi Kimia Tepung Terigu per 100 gram	24
Tabel 5. Sertifikasi Pengendalian Mutu Bahan Baku	64
Tabel 6. Ringkasan Perbandingan Proses Produksi <i>Nugget</i> Ayam	74
Tabel 7. Anggota Tim Manajemen Halal PT Raja Jeva Nisi.....	88
Tabel 8. Rencana Pelaksanaan Pelatihan Halal.....	90
Tabel 9. Rencana Pelaksanaan Audit Internal.....	95
Tabel 10. Rencana Pelaksanaan Kaji Ulang Manajemen	96

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo PT Raja Jeva Nisi	4
Gambar 2. Kemasan Produk <i>Nugget</i> Ayam di PT Raja Jeva Nisi	4
Gambar 3. Struktur Organisasi PT Raja Jeva Nisi	7
Gambar 4. Denah Lokasi PT Raja Jeva Nisi, Karawang.....	15
Gambar 5. Tata Letak PT Raja Jeva Nisi, Karawang	16
Gambar 6. Tata Letak Ruang Produksi PT Raja Jeva Nisi, Karawang	17
Gambar 7. Diagram Alir Proses Produksi <i>Nugget</i> Ayam.....	31
Gambar 8. Diagram Alir Proses Produksi <i>Nugget</i> di PT Raja Jeva Nisi.....	37
Gambar 9. Grinder	44
Gambar 10. <i>Bowlcutter</i>	45
Gambar 11. Mesin Pencetak <i>Nugget</i> dengan <i>Freezing Tunnel</i>	45
Gambar 12. Mesin <i>Batter</i> dan <i>Breader</i>	46
Gambar 13. <i>Continous Deep Fryer</i>	46
Gambar 14. Mesin Penirisan	47
Gambar 15. Rak Besi dan Nampan.....	47
Gambar 16. Kipas Angin	48
Gambar 17. Ruangan <i>Air Blasting Freezer</i>	48
Gambar 18. <i>Continous Band Sealer</i>	49
Gambar 19. <i>Metal Detector</i>	49
Gambar 20. <i>Conveyor</i> Berjalan	49
Gambar 21. Timbangan Elektrik.....	50
Gambar 22. Timbangan Duduk	50
Gambar 23. Cold Storage	51
Gambar 24. Bak Stainless Steel.....	51
Gambar 25. Meat Trolley.....	52