

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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

AHMAD WAHFI NURIS EKO PRASOJO

NPM. 20033010085

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2024**

**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

Disusun Oleh :

AHMAD WAHFI NURIS EKO PRASOJO
NPM. 20033010085

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA TIMUR
SURABAYA
2024**

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

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

Disusun Oleh:

AHMAD WAHFI NURIS EKO PRASOJO
NPM. 20033010085

**Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada tanggal
09 Juli 2024**

Tim Penguji



Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, M.P
NIP. 196307081989032002

Pembimbing



Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si
NIP. 199301042022031006

Mengetahui

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Prof. Dr. Dra. Jariyah, M.P
NIP. 19650403 199103 2001

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 : Ahmad Wahfi Nuris Eko Prasajo

NPM : 20033010085

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



Prof. Dr. Ir. Sri Winarti, M.P
NIP. 196307081989032002

Pembimbing



Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si
NIP. 199301042022031006

Mengetahui

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



Dr. Rosida, S.TP., M.P
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. Orang tua dan saudara yang selalu memberi dukungan dan doanya selama ini.
2. Prof. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Rosida, S.TP., MP, selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
4. Dr. Hadi Munarko, S.TP., M.Si, selaku Dosen Pembimbing praktik kerja lapangan yang telah banyak memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam pembuatan laporan.
5. Ibu/Bapak selaku dosen penguji seminar praktik kerja lapangan.
6. 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.
7. Bapak Irwan Agung selaku *Quality Assurance* dan pembimbing praktik kerja lapangan di PT. Raja Jeva Nisi.
8. Seluruh staff dan karyawan yang telah memberi saran dan masukan kepada penulis dalam melaksanakan praktik kerja lapangan ini.
9. Teman-teman PKKMB Bina Desa Kedungudi 2023, Sellyna, Erliana, Marga, Patricia, dan Rafliadio yang telah memberikan saran, semangat serta dorongan untuk menyelesaikan laporan praktik kerja lapangan ini.
10. 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. Akhir kata, penulis berharap semoga laporan praktik kerja lapangan ini dapat bermanfaat bagi seluruh pihak.

Surabaya, 01 Desember 2023

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I. PENDAHULUAN.....	7
A. Latar Belakang.....	7
B. Sejarah Perusahaan	9
C. Kapasitas Produksi	11
D. Pemasaran	12
E. Struktur Organisasi	12
F. Ketenagakerjaan.....	19
G. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	19
BAB II. PROSES PRODUKSI	24
A. Tinjauan Pustaka	24
BAB III. PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	47
A. <i>Grinder</i>	47
B. <i>Bowlcutter</i>	47
C. Mesin Pencetak Nugget dengan <i>Freezing Tunnel</i>	48
D. Mesin <i>Batter</i> dan <i>Breader</i>	48
E. <i>Continuous Deep Fryer</i>	49
F. Mesin Penirisan	49
G. Rak besi dan Nampan	50
H. Kipas Angin.....	50
I. Ruang <i>Air Blast Freezer</i>	51
J. Mesin <i>Continous Band Sealer</i>	51
K. <i>Metal Detector</i>	52
L. Conveyor Berjalan.....	52
M. Timbangan Elektrik.....	53
N. Timbangan Duduk.....	53
O. <i>Cold Storage</i>	54
P. Bak <i>Stainless Steel</i>	54
Q. Meat Trolley.....	54
BAB IV. UNIT PENUNJANG PRODUKSI	56
A. Sumber Air.....	56
B. Sumber Tenaga Listrik	57

C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	57
D. Pengendalian Mutu	67
BAB V. PEMBAHASAN	72
BAB VI. PENUTUP	80
A. Kesimpulan	80
B. Saran	80
BAB VII. TUGAS KHUSUS	82
A. Pendahuluan.....	82
B. Tinjauan Pustaka	83
C. Pembahasan	88
D. Kesimpulan.....	98
E. Saran	98
DAFTAR PUSTAKA.....	99
LAMPIRAN	105

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Logo PT. Raja Jeva Nisi.....	11
Gambar 2. Kemasan Produk Nugget Ayam di PT. Raja Jeva Nisi	11
Gambar 3. Struktur Organisasi di PT. Raja Jeva Nisi.....	18
Gambar 4. Denah Lokasi PT Raja Jeva Nisi, Karawang	21
Gambar 5. Tata Letak PT Raja Jeva Nisi, Karawang	22
Gambar 6. Tata Letak Ruang Produksi PT Raja Jeva Nisi, Karawang	23
Gambar 7. Diagram Alir Proses Produksi Nugget Ayam	35
Gambar 8. Diagram Alir Proses Produksi Nugget di PT. Raja Jeva Nisi	40
Gambar 9. Mesin <i>Grinder</i>	47
Gambar 10. <i>Bowlcutter</i>	48
Gambar 11. Mesin Pencetak Nugget dengan <i>Freezing Tunnel</i>	48
Gambar 12. Mesin Batter dan Breader	49
Gambar 13. Continuous deep fryer.....	49
Gambar 14. Mesin Penirisan	50
Gambar 15. Rak Besi dan Nampan	50
Gambar 16. Kipas Angin.....	51
Gambar 17. Ruangan Air Blasting Freezer	51
Gambar 18. <i>Continuous Band Sealer</i>	52
Gambar 19. <i>Metal detector</i>	52
Gambar 20. <i>Conveyor</i> Berjalan.....	52
Gambar 21. Timbangan Elektrik	53
Gambar 22. Timbangan Duduk.....	53
Gambar 23. <i>Cold Storage</i>	54
Gambar 24. Bak Stainless Steel	54
Gambar 25. Meat Trolley	55
Gambar 26. Diagram Alir Pembuatan Nugget Ayam PT Raja Jeva Nisi.....	91
Gambar 27. Pohon keputusan CCP	96

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Pembagian Jam Kerja.....	19
Tabel 2. Syarat Mutu Nugget Ayam SNI 01-6683-2014	27
Tabel 3. Komposisi Kimia Daging Ayam Per 100 Gram	28
Tabel 4. Ringkasan analisis pembahasan.....	77
Tabel 5. Struktur Tim HACCP PT. Raja Jeva Nisi	89
Tabel 6. Deskripsi Produk.....	90
Tabel 7. Analisis Bahaya dan Penentuan CCP	105