

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Diera globalisasi yang semakin kompetitif ini, setiap pelaku bisnis yang ingin memenangkan persaingan akan memberikan perhatian penuh pada mutu atau kualitas. Dalam dunia industri, kualitas barang yang dihasilkan merupakan factor yang sangat penting dan merupakan faktor kunci yang membawa keberhasilan bisnis dan peningkatan posisi bersaing. Perhatian penuh terhadap kualitas akan memberikan dampak langsung kepada perusahaan berupa kepuasan pelanggan. Industri yang menghasilkan barang dan jasa harus dapat menghasilkan suatu produk yang dapat diterima oleh pembeli atau konsumen.

Tuntutan akan permintaan produk yang baik dan berkualitas dalam jumlah yang sesuai dengan kebutuhan serta sesuai dengan permintaan pasar sangat diperlukan. Permintaan tersebut harus disesuaikan dengan kemampuan atau kapasitas perusahaan agar produk yang dihasilkan bisa memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen. Suatu perusahaan akan menjadi lebih kompetitif jika dapat mengurangi cacat produk yang dihasilkan, cacat merupakan segala sesuatu yang gagal dalam memenuhi kebutuhan yang diharapkan konsumen.

Perubahan pola hidup masyarakat yang mengarah kepada serba "instant" menjadikan kebutuhan terhadap produk pangan yang siap saji menjadi lebih tinggi. Untuk itulah, maka produk pangan yang berbasis daging ayam olahan merupakan pilihan yang tak terhindarkan. Tentu saja, selain harus memenuhi kaidah ASUH(aman, sehat, utuh dan halal), produk daging ayam olahan juga harus mempunyai cita rasa tinggi, beraneka macam variasi dan bergizi. Salah satu produk pangan yang berbasis daging ayam olahan adalah *nugget* ayam. *Nugget* ayam merupakan bahan pangan siap saji yang hanya melalui proses penggorengan terlebih dahulu langsung dapat dikonsumsi. Untuk menjaga agar produk *nugget* tetap dalam kondisi yang baik sampai ke tangan konsumen, maka diperlukan suatu proses yang dapat menambah umur simpan. Nugget digoreng setengah matang dan dibekukan untuk mempertahankan mutunya selama penyimpanan (Astawan, 2007). Nugget merupakan salahsatu bentuk produk makanan beku siap saji, yaitu produk yang telah mengalami pemanasan sampai setengah matang

(*precooked*), kemudiandibekukan (Afrisanti, 2010). Produk beku siap saji ini hanya memerlukanwaktu penggorengan selama 1 menit pada suhu 150° C. Tekstur nuggettergantungan dari bahan asalnya. *Nugget* memiliki umur simpan yang lebih lama, hal tersebut dikarenakan selain produk nugget dilakukan proses pembekuan, nugget juga dilakukan proses penggorengan sehingga kandungan kadar airnya berkurang dan menyebabkan umur simpannya menjadi lama.

Mutu merupakan keseluruhan gabungan karakteristikproduk dari pemasaran, rekayasa, pembikinan, dan pemeliharaan yang membuat produk yang digunakan memenuhi harapan –harapan konsumen (Feigenbaum, 1996). Segala aspek termasuk pengertian dan pemahaman terhadaphal-hal yang berkaitan dengan mutu sangat penting untuk dimiliki olehperusahaan, baik untuk kepentingan internal maupun eksternal. Dengan persepsiyang sama mengenai mutu maka tujuan dan cita-cita mutu perusahaan dapatdicapai dengan lebih cepat dan efisien.

Pengendalian mutu harus dimulai sejak perencanaan mutu produk. Antaratahap perencanaan dan tahap seperti pengorganisasian dan pelaksanaan harusdisertai pengawasan mutu. Hal ini memberi gambaran bahwa manajemenmutu meliputi berbagai aspek keikutsertaan berbagai pihak dalam perusahaan yang menghasilkan suatu produk yang mutunya harus dikendalikan.Pengawasan mutu adalah kegiatan yang dilakukan untuk menjamin bahwaproses yang terjadi akan menghasilkan produk sesuai dengan tujuan yangdiinginkan. Kegiatan pengawasan mutu adalah mengevaluasi kinerja nyata prosesdan membandingkan kinerja nyata proses dengan tujuan. Hal tersebut meliputi semua kegiatan dalam rangka pengawasan rutin mulai dari bahan baku, prosesproduksi hingga produk akhir. Pengawasan mutu bertujuan untuk mencapaisasaran dikembangkannya peraturan di bidang proses sehingga produk yangdihasilkan aman dan sesuai dengan keinginan masyarakat dankonsumen (Puspitasari, 2004).

PT. Wonokoyo Jaya Corporindo adalah perusahaan yang bergerak di bidang industri Perunggasan Terpadu mulai dari pembibitan sampai pengolahan daging siap saji. PT. Wonokoyo Jaya Corporindo sudah menjadi perusahaan besar yang dapat menghasilkan produk – produk olahan daging ayam yang berkualitas

baik sehingga dapat menambah wawasan tentang prinsip – prinsip pengolahan produk hasil pertanian dalam proses produksi. Salah satu hasil dari produk olahan daging ayam yaitu *nugget* ayam. *Nugget* ayam yang dihasilkan pertama kali yaitu produk *nugget* ngetop kemudian memproduksi produk *nugget* goldstar. Variasi produk – produk *nugget* unggulan yang dapat memenuhi kebutuhan masyarakat Indonesia antara lain, Nugget Original, Nugget Corn, Karage, Katsu, Stickie Original, Stickie Cheese, Pok – Pok, dan Spicy Wing.

1.2 RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana proses produksi produk olahan *nugget* di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *Unit Further and Sausage Processing Plant*?
2. Bagaimana Pengendalian Mutu pada produk olahan *nugget* di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *Unit Further and Sausage Processing Plant*?

1.3 TUJUAN

1. Mengetahui proses produksi produk olahan *nugget* di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *Unit Further and Sausage Processing Plant*.
2. Mengetahui Pengendalian Mutu pada produk olahan *nugget* di PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *Unit Further and Sausage Processing Plant*.

1.4 MANFAAT

1. Menambah wawasan serta menambah ilmu pengetahuan dan juga mendapatkan pengalaman tentang kondisi nyata suatu perusahaan atau suatu industri.
2. Membina kerjasama yang baik antara lingkungan akademis dengan lingkungan industri.
3. Terciptanya komunikasi dan kerjasama yang baik antara Universitas Trunojoyo Madura dengan PT. Wonokoyo Jaya Corporindo *Unit Further and Sausage Processing Plant*.