

Tatalaksana Produksi Susu Pasteurisasi dan Homogenisasi Serta Yogurt di CV. Cita Nasional Salatiga dan Tatalaksana Proses Pemotongan Ayam di PT. Phalosari Unggul Jaya Jombang

Hanis Nuraini
Program Studi Produksi Ternak
Jurusan Peternakan

ABSTRAK

CV. Cita Nasional merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan hasil ternak berupa susu segar yang diolah menjadi produk baru seperti susu pasteurisasi dan homogenisasi serta yogurt yang berkualitas.

Tatalaksana kegiatan untuk menghasilkan susu pasteurisasi dan homogenisasi serta yogurt dimulai dari pengadaan bahan baku, uji kualitas susu, pengolahan, pengemasan, pengawasan sanitasi dan kebersihan yang diterapkan, serta pengolahan limbah. Hasil produk susu segar di CV. Cita Nasional berupa susu pasteurisasi dan homogenisasi yang dikemas dalam bentuk *cup* dan *prepack*. Pemasaran produk dilakukan dengan sistem *Job Order* dengan wilayah pemasaran meliputi Jakarta, Surabaya, Yogyakarta, dan Semarang.

PT. Phalosari Unggul Jaya merupakan perusahaan inti yang bergerak dibidang agribisnis yang memiliki anak perusahaan yang beorientasi di bidang perunggasan berupa Rumah Potong Ayam Phalosari Unggul Jaya yang dapat menyediakan produk utama berupa karkas yang berkualitas.

Tatalaksana kegiatan diawali dari penurunan dan penimbangan ayam hidup, penggantungan, pemingsanan, peyembelihan, penirisan darah, perendaman, pencabutan bulu, pengeluaran organ dalam, pencucian, pengemasan karkas, marinasi, boneless, pengolahan MDM, penyimpanan produk, pengolahan limbah, serta pemasaran yang dilakukan diwilayah Pulau Jawa maupun Luar Pulau Jawa.

Kata Kunci : *CV. Cita Nasional, susu pasteurisasi dan homogenisasi, yoghurt, PT. Phalosari Unggul Jaya, karkas.*