

RINGKASAN

Pelaksanaan Produksi Kotor Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) Di PT. Phalosari Unggul Jaya, Jombang Jawa Timur, Dhia Khairon Falih, NIM C41181572, Tahun 2022, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Rosa Trihermawati.,M.Si,IPM. (Pembimbing I).

Praktek Kerja Lapang (PKL) adalah salah satu program yang diwajibkan untuk para mahasiswa melakukan analisa masalah yang ada di lapangan serta dapat memberikan pengalaman baru dalam memahami industri di luar kegiatan kampus, kegiatan yang dilakukan yaitu mengerjakan kegiatan yang berkaitan di RPHU mulai dari aspek manajemen, produksi, hingga kearah penjualan dan invoasi baru. Praktek Kerja Lapang (PKL) dilakukan selama 1,5 bulan di PT. Phalosari Unggul Jaya, Jombang Jawa Timur dimulai dari tanggal 2 Agustus 2021 sampai tanggal 13 September 2021, proses yang dilakukan dalam PT. Phalosari Unggul Jaya bersistem semi otomatis dan masih memanfaatkan tenaga manusia untuk menangani pekerjaan dimana pekerjaan itu membutuhkan ketelitian yang mana robot masih belum bisa melakukannya. Terdapat beberapa bagian kerja antara lainnya adalah penerimaan ayam hidup, produksi kotor, produksi bersih, dan bagian pergudangan. Diantara bagian penting dalam RPHU sendiri terdapat bagian penunjang yaitu bagian pembelian bahan baku, penjualan, perawatan mesin, pengolahan limbah, dan pengolahan produk lanjutan.

Dalam mendapatkan informasi di PT. Phalosari Unggul Jaya penulis melakukan beberapa metode yaitu melakukan wawancara dengan *quality anssurance* (QA) dan *quality control* (QC) guna mendapatkan data maupun ilmu terkait penjaminan mutu dalam RPHU untuk semua produk yang dihasilkan juga mengetahui kemana saja dan bagaimana alur produk ini dapat terjual dengan kualitas daging yang telah dijaga dengan ketat, melakukan observasi dan terjun secara langsung untuk mengikuti semua kegiatan produksi maupun non produksi seperti penyampaian materi oleh pembimbing lapangan yang ada di RPHU, dan mendokumentasikan kegiatan yang berlangsung di RPHU untuk dijadikan salah satu bukti terlaksananya kegiatan yang telah dilaksanakan.

Berdasarkan hasil yang didapat saat melakukan Praktek Kerja Lapangan mengenai kegiatan pelaksanaan produksi kotor di PT. Phalosari Unggul Jaya ada beberapa proses diantara lainnya adalah penerimaan ayam hidup yang dibeli dari luar perusahaan dengan prosedur pembelian melalui bagian pembelian RPHU yang langsung kepada bagian penjualan kemitraan, kemitraan sendiri harus menetapkan kandang mana yang memiliki kriteria yang diminta oleh bagian pembelian RPHU, jika dirasa cocok dengan pesanan bagian kurir akan mengambil ayam yang telah dipesan ke kandang dengan membawa timbangan yang telah disetujui oleh kedua belah pihak, timbangan yang telah tertera akan masuk ke bagian pembelian dan menjadi tolak ukur produksi di dalam RPHU, ayam yang datang dari kandang akan mengalami pengecekan berkas terlebih dahulu dibagian keamanan, jika berkas dirasa aman dan lengkap sesuai dengan apa yang dibawa maka ayam boleh lanjut ke produksi kotor untuk pemeriksaan kesehatan ayam, pemeriksaan kesehatan ayam yang dilakukan oleh *quality control* setelah pemeriksaan kesehatan ayam lanjut ditimbang kembali guna melihat penyusutan yang terjadi saat perjalanan dari kandang ke RPHU demi mencegah kecurangan saat diperjalanan, selanjutnya melakukan penggantungan ayam hidup pada *shackle conveyor* dengan menggantungkan kedua kaki ayam secara sempurna dan dada menghadap ke arah operator, pemingsanan dengan memingsankan ayam dengan air yang dialiri listrik guna memudahkan penyembelihan ayam dan menghindari gagal potong karena ayam terlalu banyak bergerak, penyembelihan halal dengan menerapkan hukum syariat islam guna menjamin hasil yang keluar dari RPHU adalah produk halal, penirisan darah yang dilakukan guna menghindari adanya pengaruh buruk yang dikarenakan komponen yang dapat mempengaruhi hasil karkas yang proses, perendaman ke air hangat guna membuka pori pori pada kulit ayam dengan tujuan mempermudah pencabutan bulu, pencabutan bulu dilakukan dua tahap dengan mencabut terlebih dahulu bulu kasar setelah itu ke bulu halus, perobekan anus guna mempermudah pengambilan organ lain, pengambilan usus, pengambilan hati jantung ampela, pemotongan kepala dan leher yang ditujukan untuk produk lanjutan selain karkas ayam, pembersihan kulit ari pada kaki, pembersihan akhir dengan mengecek seluruh

hasil kerja sebelumnya apakah ada yang terlewat atau tidak dengan mengecek satu persatu produk yang telah melewati proses *dressing* dan eviserasi, dan pemotongan kaki untuk melanjutkan ke bagian produksi bersih.