

RINGKASAN

Pelaksanaan Produksi Bersih di Rumah Potong Ayam (RPA) PT. Phalosari Unggul Jaya Jombang, Laila Lovitasari, NIM. C41181227, Tahun 2022, Manajemen Bisnis Unggas, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Rosa Tri Hertamawati.,M.Si,IPM (Pembimbing).

Praktik Kerja lapang (PKL) adalah salah satu program kemahasiswaan yang mewajibkan para mahasiswa untuk melakukan analisa masalah yang ada di lapangan serta dapat memberikan pengalaman baru dan meningkatkan pengetahuan bagi mahasiswa yang belum pernah didapat selama diperkuliahkan, kegiatan yang dilakukan yaitu mengerjakan kegiatan yang berkaitan di rumah potong ayam. Praktik 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.

PKL dilaksanakan di dua tempat. Lokasi PKL yang pertama dilaksanakan di PT. Phalosari Unggul Jaya yang berlokasi di Desa Mojokrapak, Kecamatan Tembelang, Kabupaten Jombang. Pada proses pemotongan di Rumah Potong Ayam (RPA) PT. Phalosari Unggul Jaya Jombang meliputi proses penerimaan ayam hidup, produksi kotor, produksi bersih, proses penyimpanan, proses pengiriman, dan spesifikasi produk semua kegiatan telah dilaksanakan dengan baik.

Dalam mendapatkan informasi di PT. Rumah Potong Ayam penulis menggunakan beberapa metode yaitu melakukan wawancara dengan *Quality Control* di setiap daerah produksi dan melakukan pengamatan dan terjun secara langsung untuk mengikuti semua kegiatan yang ada di Rumah Potong Ayam baik dengan *Supervisor*, kepala *Quality Control*, atau dengan pekerja di perusahaan tersebut. Selain melakukan diskusi dan pengamatan juga mendokumentasikan

kegiatan yang berlangsung di Rumah Potong Ayam untuk dijadikan salah satu bukti terlaksananya kegiatan-kegiatan yang sudah dikuti.

Berdasarkan hasil yang didapat saat melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) mengenai kegiatan pelaksanaan di produksi bersih di PT. Phalosari Unggul Jaya Jombang ada beberapa proses yang diantaranya adalah pencucian karkas pada ayam yang masuk pada bak pencucian dan bak penurunan suhu dengan air bersih yang dicampur *clorine* sebesar <1 ppm, seleksi (*Grading*) pemilihan karkas lalu ditimbang sesuai ukuran, pembungkusan pertama (*Packing Primer*) yng terbuat dari plastik dan diujung plastik ditutup dengan karet, pengulitan karkas (*Skinless*) pengelupasan kulit pada karkas, pemotongan karkas (*Cutting*) dilakukan untuk menghasilkan karkas ayam menjadi beberapa bagian, marinasi dilakukan pada ayam yang telah dipotong lalu dimarinasi di bak tumbler selama 8-10 menit, daging tanpa tulang (*Boneless*) pemisahan tulang dari daging pada bagian karkas, dan daging giling (*Mechanicaly Deboned Meat*) pada proses akhir sampingan dari *boneless* yang kemudian dihaluskan.