

RINGKASAN

Penerapan HACCP Di RPA PT. Phalosari Unggul Jaya Jombang, Jawa Timur Dan Tingkat Produksi Telur Harian (Henday) Di PT. Telur Intan Farm Jember, Arreta Arinda Mufqi, C41182245, Tahun 2022, Manajemen Bisnis Unggas, Politeknik Negeri Jember, Dr., Ir., Rosa Tri Hertamawati., M.Si., IPM (Pembimbing)

Praktek kerja lapang (PKL) merupakan kegiatan untuk belajar bekerja pada perusahaan/instansi yang diharapkan dapat menjadi sarana meningkatkan keterampilan dan keahlian mahasiswa. Kegiatan dilaksanakan dengan memberikan pengalaman bekerja dengan cara mengikuti kegiatan sehari-hari pada perusahaan. Tujuan dilakukan praktek kerja lapang adalah Mahasiswa dapat mengetahui manajemen pada perusahaan, Mahasiswa dapat menambah pengetahuan dan pengalaman mengenai kegiatan yang terdapat di perusahaan secara umum, Mahasiswa dapat menambah keterampilan secara langsung dari kegiatan proses produksi perusahaan.

Praktek kerja lapang dilaksanakan di PT. Phalosari Unggul Jaya. PT. Phalosari Unggul Jaya merupakan salah satu perusahaan yang bergerak pada komoditas rumah pematangan dan pengolahan ayam menjadi produk karkas utuh serta produk pengolahan lainnya. Praktek kerja Lapang (PKL) di PT. Phalosari Unggul Jaya, Jombang Jawa Timur dilakukan selama 1,5 bulan dimulai dari tanggal 2 Agustus 2021 sampai dengan tanggal 13 September 2021. Kegiatan yang dilakukan setiap hari yaitu dimulai dengan proses penerimaan ayam hidup, proses produksi kotor, proses produksi bersih, proses penyimpanan produk, proses pengiriman produk.

Metode yang dilakukan untuk mendapatkan informasi serta data di PT. Phalosari Unggul Jaya yaitu dengan melakukan wawancara dengan Quality Assurance (QA) dan Quality Control (QC), mengikuti kegiatan dan terjun langsung yang ada di RPU PT. Phalosari Unggul Jaya, melakukan dokumentasi kegiatan proses produksi untuk dijadikan bukti kegiatan yang telah dilaksanakan, serta melakukan diskusi dengan pembimbing lapang.

Berdasarkan hasil yang didapatkan pada saat praktek kerja lapang yaitu mengenai kegiatan penerapan HACCP di PT. Phalosari Unggul Jaya. HACCP merupakan sistem jaminan mutu yang dikembangkan untuk dilakukan tindakan pengendalian untuk mengontrol bahaya. Sistem HACCP sebagai sistem jaminan mutu berfungsi dalam hal mencegah penarikan produk yang dihasilkan, mencegah terjadinya penutupan pabrik atau perusahaan, meningkatkan jaminan keamanan pada produk, mencegah terjadinya kehilangan pelanggan dan pasar, mencegah pemborosan pada biaya jika terjadi masalah pada produk. Sistem HACCP terdiri atas 7 prinsip yang perlu diperhatikan yaitu prinsip pertama melaksanakan analisis bahaya, prinsip kedua melaksanakan identifikasi dan penentuan titik kendali (CCP) pada proses produksi, prinsip ketiga penetapan batas kritis (Critical Limits) terhadap CCP yang telah diidentifikasi, prinsip keempat penyusunan prosedur pemantauan dan persyaratan untuk monitor CCP, prinsip kelima menetapkan tindakan perbaikan hasil pemantauan menunjukkan suatu CCP tidak dalam kendali, prinsip keenam menetapkan prosedur verifikasi untuk memastikan sistem HACCP bekerja secara efektif, prinsip ketujuh menetapkan dokumentasi mengenai seluruh prosedur yang sesuai dengan prinsip dan penerapan. Dalam menjalankan persiapan HACCP PT. Phalosari Unggul Jaya Melakukan tahapan diantaranya menyusun tim HACCP, mendeskripsikan produk, mengidentifikasi tujuan penggunaa produk, menyusun diagram alir. PT. Phalosari Unggul Jaya telah melakukan penerapan HACCP sesuai dengan standar