

RINGKASAN

Quality Control di PT Kraton Makmur Indonesia Abadi, Zaffida Vahlevia Azza, NIM C41191718, Tahun 2023, Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Ujang Suryadi, M.P., IPM. (Pembimbing).

PT Kraton Makmur Indonesia Abadi merupakan perusahaan yang bergerak dibidang jasa pemotongan unggas yang beroperasi sejak 2017. Perusahaan ini menerima jasa pemotongan broiler, bebek, *parent stock* afkir, dan *layer* afkir. Struktur organisasi perusahaan ini terdiri dari direktur utama, kuasa manajemen dan pengelola aset, kepala HRD, kepala, produksi, kepala marketing, kepala keuangan, dan kepala QA/QC. Pegawai yang bekerja di perusahaan ini berasal dari lingkungan RPU.

Ayam yang disembelih berasal dari ayam internal dan eksternal perusahaan. Perusahaan ini berkapasitas 22 ritase sehari atau 66 ton. Penanganan ayam di area kotor terdiri atas kedatangan ayam hidup, bongkar muatan, penimbangan, penggantungan, penyembelihan, perendaman ayam, pencabutan bulu, pemotongan kepala leher, pengeluaran jeroan, pengecekan, dan pemotongan kaki. Penanganan ayam di area bersih terdiri atas pencucian karkas, penirisan karkas, seleksi, pengemasan primer. Kemudian produk dipasarkan ke kota-kota yang ada di Jawa Timur. Limbah padat yang dihasilkan ditangani oleh pihak ketiga. Limbah cair yang dihasilkan dikelola menggunakan IPAL perusahaan.

Kegiatan *quality control* (QC) dimulai dari pemeriksaan bahan baku ayam hidup, pemeriksaan air untuk proses produksi, pemeriksaan produk ayam olahan, pemeriksaan kemasan primer, pemeriksaan kemasan sekunder, dan terakhir pemeriksaan *in line* produksi. Pemeriksaan bahan baku ayam hidup dilaksanakan setiap hari dengan memeriksa keadaan fisik ayam oleh petugas QC. Pemeriksaan air untuk proses produksi meliputi pemeriksaan fisik, kimia dan mikrobiologi dilakukan 1 tahun sekali ke PT Jasa Tirta. Pemeriksaan produk olahan ayam secara fisik dilakukan setiap kali produk dikirim ke konsumen, sedangkan pemeriksaan residu antibiotik dan mikrobiologi dilakukan 1 bulan sekali dengan mengirimkan sampel ke laboratorium Kesmavet Dinas Provinsi Jawa Timur.

Pemeriksaan kemasan primer dilakukan oleh petugas QC dengan mengambil sampel 21 lembar. Pemeriksaan sekunder dilakukan oleh petugas dengan mengambil sampel 6 lembar. Terakhir pemeriksaan *in line* produksi dilakukan dengan membandingkan data lapangan dengan standar yang telah ditetapkan perusahaan.

Hasil kegiatan magang menunjukkan bahwa hampir seluruh kegiatan *quality control* sesuai dengan standar yang telah ditentukan perusahaan. Namun, suhu dan waktu pada proses *in line* produksi tidak sesuai standar perusahaan.