

RINGKASAN

Sistem Gudang Penyimpanan dan Loading Area Di RPHU CV. Cupu Artama Jaya Kabupaten Jombang, Muhammad Amin Fauzi, C41191459. 2022, D-IV Manajemen Bisnis Unggas, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Dadik Pantaya, M.Si, IPU (Pembimbing).

Magang adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar bekerja praktis pada perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang diharapkan dapat menjadi sarana penerapan keterampilan dan keahlian mahasiswa. Tujuan magang bagi mahasiswa agar memperoleh keterampilan yang tidak hanya bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial. Selain itu manfaat magang untuk memberikan pengalaman kerja kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan lokasi Magang. Magang dilakukan selama kurun waktu 60 hari dilokasi magang yaitu CV. Cupu Artama Jaya, dimulai pada tanggal 01 Agustus 2022 hingga 01 Oktober 2022.

CV. Cupu Artama Jaya merupakan rumah potong hewan unggas, berlokasi di Jalan Raya Sumberboto KM -11, Desa Rejoslamet, Kecamatan Mojowarno, Kabupaten Jombang. Kegiatan umum di CV. Cupu Artama Jaya terbagi menjadi 2 area produksi yaitu area produksi kotor dan area produksi bersih. Kegiatan pada area produksi kotor meliputi penerimaan ayam hidup, penurunan dan penimbangan ayam hidup, *hanging, stunning, killing* dan *bleeding, scalding, defeathering, eviscerasi* hingga menjadi karkas. Sedangkan kegiatan pada area produksi bersih meliputi penanganan karkas, grading karkas, packing karkas, dan proses lanjutan (*boneless, mechanically deboned meat, cut up*).

Hasil dari magang di CV. Cupu Artama Jaya tentang sistem gudang penyimpanan produk hingga loading area mendapatkan sistem dari proses gudang penyimpanan ada 3 jenis antara lain : *cilling room* , sebagai ruang penyimpanan

produk segar dengan masa simpan tidak lebih dari 3 hari, memiliki suhu kisaran 0 sampai 5° C., *air blast freezer*, ruang pembekuan (*blasting*) produk dengan proses pembekuan selama 8 sampai 12 jam, bersuhu ruang – 30° C hingga - 35° *cold storage*, sebagai tempat penyimpanan produk akhir dimana produk akan disimpan dalam ruangan dengan kurun waktu lama, bersuhu ruang - 15°C hingga - 20°C. Proses loading produk menggunakan sistem FIFO (*first in first out*) sehingga mengutamakan produk yang masuk lebih dulu akan keluar lebih dulu, dengan kondisi tertentu sistem FIFO di CV. Cupu Artama Jaya bisa disesuaikan dengan jumlah order dari pelanggan sehingga produk tidak akan tertahan lama pada gudang penyimpanan.