

RINGKASAN

Proses Produksi Karkas Utuh (*Whole Chicken*) Beku Di RPA CV. Gelang Tani Sidoarjo, Nur Kolis C41191424, 2023, 70 hlm., Manajemen Bisnis Unggas, Politeknik Negeri Jember. Dr., Ir, Raden Rara Merry Muspita Dyah Utami, MP., IPM (Pembimbing Magang).

RPA CV. Gelang Tani merupakan perusahaan yang bergerak di bidang jasa pemotongan dan pengolahan ayam menjadi produk karkas utuh serta produk sampingan. Metode yang digunakan pada kegiatan RPA CV. Gelang Tani yaitu wawancara, diskusi secara langsung dengan pembimbing lapang, observasi, yakni dengan mengikuti segala kegiatan manajemen produksi dari awal penerimaan bahan baku hingga sampai pada produk yang siap kirim. Setiap kegiatan produksi dilakukan dokumentasi sebagai salah satu bahan bukti telah dilakukannya segala kegiatan dan melaporkan hasil dari pelaksanaan kegiatan magang secara tertulis.

Proses produksi karkas beku di perusahaan ini dilakukan dengan dua cara yaitu secara tradisional dan modern. Pemotongan secara tradisional dilakukan dengan manual oleh pekerja dan bantuan alat saat proses perebusan ayam dan pencabutan bulu. Sedangkan pemotongan secara modern dilakukan dengan bantuan alat otomatis mulai dari penggantungan, pemingsanan sampai proses pengemasan tetapi juga masih menggunakan bantuan para pekerja. Ruang pembekuan karkas dan penyimpanan karkas beku menggunakan ruangan yang sama bedanya pemotongan tradisional karkas langsung di tata pada rak penyimpanan sedangkan pemotongan modern karkas di tata pada loyang. Pengemasan karkas dilakukan menggunakan plastik dan pengemasan karkas beku dengan karung. Label dari karkas ada tiga jenis sesuai dengan kualitas dan berat karkas diantaranya laenggant (LGG), Segar (SGR), dan Gemilang (GML).

Produk karkas utuh dalam bentuk beku merupakan produk utama dari perusahaan ini yang cara pemotongannya sudah sesuai dengan standar kehalalan dan terjamin ke higienisannya. Pemasaran produk karkas utuh beku dilakukan di luar pulau seperti Manado dan Papua menggunakan kontainer di setiap minggunya.