

## RINGKASAN

**Tata Laksana Produksi Daging Giling atau MDM (*Mechanically Deboned Meat*) di Rumah Potong Hewan Unggas PT. Phalosari Unggul Jaya, Kabupaten Jombang.** Zakiya Amalia C41191525 Tahun 2022. Manajemen Bisnis Unggas. Peternakan. Politeknik Negeri Jember. Ir. Anang Febri Prasetyo, S.Pt., M.Sc., IPM. (Dosen Pembimbing).

Magang dilakukan pada tanggal 01 Agustus-30 September 2022. Lokasi Magang di PT Phalosari Unggul Jaya Desa Mojokrapak, Kecamatan Tembelang, Kabupaten Jombang. PT Phalosari Unggul Jaya merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pemeliharaan ayam, pemeliharaan bebek, pemotongan ayam, pemotongan bebek dan juga pengolahan. PT. Phalosari Unggul Jaya dapat memotong ayam broiler sebanyak 40.000 ekor dengan jumlah 18 - 20 Rit dan Per Ritnya memiliki kapasitas sekitar 2.500 – 3.000 ekor ayam per harinya. PT. Phalosari Unggul Jaya memiliki 2 tempat RPA. Kegiatan yang dilakukan setiap harinya yaitu mempelajari proses produksi di RPA PT. Phalosari Unggul Jaya yang dimulai dari penerimaan ayam hidup, produksi kotor, produksi bersih, proses penangan produk *Fresh* dan *Frozen*, proses penyimpanan produk dan proses pengiriman produk. Serta di lakukan kegiatan diskusi dan evaluasi setiap minggunya oleh pembimbing lapang.

Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) merupakan salah satu usaha yang di bidang peternakan yang mempunyai tujuan untuk menghasilkan karkas ayam yang berkualitas dan siap dikonsumsi. Keberhasilan RPHU ayam dipengaruhi oleh manajemen salah satunya adalah manajemen produksi. Manajemen produksi merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi karkas ayam berkualitas baik sesuai target yang diharapkan. Produksi yang mempunyai *Quality Control* yang baik mampu membuat karkas ayam yang dihasilkan dengan baik dan menghasilkan produk daging yang aman dan halal. Manajemen produksi yang diterapkan di PT Phalosari Unggul Jaya dilakukan dengan baik dan menghasilkan produk baik.

Di PT.Phalosari Unggul Jaya untuk menjaga keamanan produk dilakukan pengendalian produk yang dilakukan oleh QA dan QC sesuai dengan SOP. Dalam kegiatan Magang selama 2 bulan di PT. Phalosari Unggul Jaya mendapat banyak materi yang di dapat salah satunya pengenalan produk yang ada di PT. Phalosari Unggul jaya. Produk yang dihasil kan salah satunya produk lanjut dan produk lanjut sampingan (MDM). Produk MDM atau dikenal *Mechanically Deboned Meat* yang berbahan dasar terongkongan dan kepala. Dalam produk MDM terdapat 3 merk produk antara lain :

1. PUSPITA
2. PERMATA
3. DIVA

Dari 3 merk produk MDM tersebut terdapat perbedaan kopisisi yang berbeda yaitu untuk MDM merk Permata kopisisi yang di pakai 60% kerongkongan dan 40 % kepala leher, sedangkan untuk MDM merk Puspita dengan kompisisi 100 % kepala leher serta MDM merk Diva menggunakan 100 % dari kerongkongan atau tulang punggung.