

RINGKASAN

Manajemen Produksi *Boneless* Ayam di CV Cupu Artama Jaya Jombang, Della Kumalasari Putri, NIM. C41191980, 2023, D-IV Manajemen Bisnis Unggas, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dr.Ir.Dadik Pantaya, M.Si, IPU (Dosen Pembimbing).

Kegiatan Magang merupakan kegiatan yang dilakukan mahasiswa semester 7 untuk memenuhi syarat kelulusan. Kegiatan magang ini bertujuan untuk menambah pengetahuan dan wawasan mahasiswa sesuai dengan bidang yang diambil dalam suatu perusahaan atau industri, serta mengasah kemampuan analisis dan keterampilan yang telah didapatkan di perkuliahan. CV. Cupu Artama Jaya merupakan industri yang bergerak dalam bidang pemotongan ayam yang telah menggunakan alat modern dan menerapkan standart operasional (SOP) guna menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Faktor kehygienisan produk menjadi point utama yang sangat diperhatikan guna menghasilkan produk dengan kualitas yang baik dan sehat. Tidak hanya karkas yang dihasilkan oleh kegiatan RPHU yaitu produk samping yang dapat dimaskimalkan pengolahannya.

Dalam kegiatan magang mahasiswa dapat menambah wawasan mengenai kegiatan proses produksi perusahaan meliputi proses penggantungan (*hanging*), pemingsanan (*stunning*), penyembelihan (*killing*), penirisan darah (*bleeding*), pencelupan kedalam air panas (*scalding*), pencabutan bulu (*defeathering*), pengeluaran jeroan (*evicerasi*), pendinginan karkas (*chilling*), pemotongan karkas (*parting*), proses penyimpanan pada *cold storage*. Metode penelitian dilakukan dengan 3 metode yaitu praktik langsung, wawancara, dan observasi. Hasil dari kegiatan magang di CV. Cupu Artama Jaya bisa mengetahui alur produksi *boneless* mulai dari persiapan bahan baku dengan maksimal suhu 10°C sampai menjadi sebuah produk yaitu *boneless*. Produksi *Boneless* di CV. Cupu Artama Jaya memproduksi sebanyak 14 ton bahan baku perhari. Bahan baku *boneless* menggunakan karkas dengan ukuran 0.9kg - 1.2 kg keatas untuk ukuran besar, sedangkan ukuran kecil 0.8 kg kebawah. Suhu bahan baku *boneless* tidak boleh melebihi 10°C begitu pula dengan produk hasil *boneless*.