

RINGKASAN

Proses Pemotongan (*Cut Up*) dan Marinasi Ayam Pada Rumah Potong Ayam PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang. Cahya Dimas Fatur Rahman, Nim D41190311, Tahun 2023 48 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, di bawah bimbingan dosen pembimbing Fredy Eka Ardhi Pratama, S.ST, M.ST

Magang merupakan suatu kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa untuk memenuhi syarat akademi guna mencapai kelulusan dengan akumulasi waktu selama kurang lebih 900 jam (20 sks). Kegiatan ini sangat penting dalam suatu pendidikan yang dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dengan dilaksanakan Magang mahasiswa diharapkan mampu mengetahui sejauh mana materi selama perkuliahan yang telah dipelajari dan dapat diimplementasikan ke dalam dunia kerja sesuai dengan kondisi perusahaan.

Tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah mampu menjelaskan dan melakukan proses pemotongan *cut up* dan marinasi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan, serta mengidentifikasi masalah dan memberikan solusi guna menyelesaikan masalah yang ada pada kegiatan proses pemotongan *cut up* dan marinasi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan merupakan perusahaan yang tergabung dalam Japfa Group yang bergerak dalam bidang pemotongan ayam pedaging atau ayam *broiler*. PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan memasok bahan baku ayam dari berbagai peternak yang tersebar di Provinsi Jawa Tengah yang masih tergabung kedalam naungan Japfa Group, tidak mengambil dari peternak luar. PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan menghasilkan dua macam produk ayam yang dapat dijual kepada *customer* yaitu produk *fresh* dan produk *frozen*. Untuk produk *fresh* biasanya berupa karkas dan jeroan (ceker, hati, ampela, jantung, usus dan tembolok), sedangkan untuk produk *frozen* sendiri terdapat beberapa produk diantaranya ayam utuh, *cut up* (bagian ayam yang telah dipotong menjadi beberapa bagian), *boneless* dan daging giling.

Fokus dari kegiatan Magang ini adalah Proses Pemotongan (*Cut Up*) dan Marinasi Ayam Pada Rumah Potong Ayam PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan

Kabupaten Semarang. *Cut up* merupakan proses pemotongan menggunakan pisau yang berbentuk seperti lempengan baja yang bergerak memutar searah dengan prinsip rotasi dan digerakkan oleh mesin. Penggunaan mesin *cut up* ini bertujuan untuk mempermudah dan mempercepat proses produksi. Pemotongan dilakukan oleh pekerja yang memiliki keahlian, kecepatan dan ketelitian dalam memotong, hal tersebut akan berpengaruh terhadap kualitas dan ukuran daging yang akan dijual kepada customer. Titik kritis pada proses pemotongan *cut up* yaitu masih terjadi retur ulang dari *brand* produk makanan dikarenakan pada bagian daging ayam yang sudah dipotong tidak memenuhi standar dan akibat kelalaian pekerja saat memotong karkas dengan mesin, sehingga masih terjadi kecelakaan.

Sedangkan permasalahan pada marinasi yaitu kurangnya pengawasan terhadap tenaga kerja menyebabkan tidak maksimalnya proses marinasi yang diterapkan. Dalam hal ini, solusi yang harus dilakukan yaitu perlu adanya pengawasan berupa pengecekan dan pengontrolan yang ketat terhadap tenaga kerja pada saat proses marinasi berlangsung. Tujuannya untuk memastikan takaran bumbu, air, dan waktu marinasi dapat sesuai dengan standar brand produk makanan. Selain untuk memberikan rasa, penggunaan bahan marinasi dengan bumbu juga dapat digunakan untuk menurunkan kandungan bakteri pada daging. Bumbu untuk marinasi harus sesuai dengan standar yakni harus memiliki logo halal, tanggal produksi, kode *batch* dan *expired date* pada kemasannya. Untuk bumbu marinasi ada dua yaitu *Allergen* (bahan tertentu pada makanan yang bisa menyebabkan alergi) dan *Non allergen* (tidak menyebabkan alergi). Marinasi daging dapat meningkatkan keamanan pangan akibat menurunnya pertumbuhan bakteri. Selain itu dapat meningkatkan nilai tambah karena dapat memperbaiki cita rasa daging dan diharapkan dapat meningkatkan daya terima konsumen.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, program studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)