

RINGKASAN

Proses Manajemen Pengendalian Kualitas (*Quality Control*) *Whole Chicken* Pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang. Rico Devriza Anwar, Nim D41190511, Tahun 2022 37 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.

Magang dilakukan di 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. Pada laporan magang ini berfokus dan tertuju kepada kegiatan proses manajemen pengendalian kualitas (*Quality Control*) *whole chicken*. Manajemen pengendalian kualitas suatu proses yang ditujukan untuk mempertahankan standar kualitas terhadap produk *Whole Chicken*. *Whole chicken* adalah ayam utuh yang dikemas dalam beberapa kemasan berat yang berbeda dan daging ayam yang telah diambil kepala leher, jeroan dan cekernya. Produk ayam utuh unggulan dari produk PT. Ciomas Adisatwa sendiri di beri label

Best Chicken dan *Chio Chicken*. Dalam memberikan produk yang terjamin kualitas dan mutunya, maka perlunya adanya pengendalian kualitas yaitu proses pengaturan bahan baku sampai produk akhir dengan memeriksa atau mengecek dan membandingkan dengan standar ayam utuh yang dilakukan secara terus menerus (*continuous improvement*).

Permasalahan yang terjadi PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan adalah masih sering ditemukan penyimpangan atau tidak kesesuaian pada proses produksi karkas antara lain belum maksimalnya pada pengawasan karkas, sehingga masih ada yang tidak memenuhi standar seperti sisa bulu, terkena cairan empedu dan ayam memar diatas standar masuk ke proses lanjutan, disebabkan kurang telitinya tenaga kerja dalam pengecekan setiap prosesnya, suhu ruangan yang berubah-ubah merupakan faktor penting dalam pengendalian mutu karkas yang akan di proses menjadi produk. Kondisi ini dapat berpengaruh terhadap kualitas karkas yang menumpuk di suhu ruang yang tidak stabil dan pengkondisian penataan belum dilakukan secara optimal, mulai dari penataan barang yang menumpuk sehingga kondisi ini dapat berpengaruh terhadap kinerja dalam proses produksi.

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