

RINGKASAN

Pelaksanaan Proses Produksi Kotor di Rumah Potong Hewan Unggas PT. Phalosari Unggul Jaya, Kabupaten Jombang. Yayan Firmansyah Tahun ,NIM C41191639. 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 ayamdipengaruhi 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 sehingga mempengaruhi produk yang dihasilkan dengan baik.

Berdasarkan hasil yang didapat saat melakukan kegiatan Magang mengenai kegiatan pelaksanaan produksi kotor di PT. Phalosari Unggul Jaya , ada beberapa proses diantara lainnya adalah penerimaan ayam hidup dimana dalam proses ini ada beberapa rangkaian kegiatan seperti pengecekan surat jalan dan timbangan yang didapat dari kandang, setelah ayam masuk ayam akan diistirahatkan sembari pengecekan keadaan ayam jika dirasa kondisi ayam dalam keadaan sehat maka dapat dilanjutkan untuk proses selanjutnya dimana ayam akan ditimbang terlebih dahulu untuk melihat berapa berat yang berkurang selama perjalanan dari kandang ke RPHU, setelah ditimbang ayam akan digantung dan dipingsankan dan selanjutnya akan dilakukan penyembelihan oleh juru sembelih. untuk proses selanjutnya yaitu penirisan darah hingga sempurna dan lanjut ayam akan melewati proses dicelupkan kedalam air hangat (*scalding*) setelah itu ayam akan dicabut bulunya sebelum proses selanjutnya. Setelah ayam bersih dari bulu dan darah, ayam akan dibersihkan untuk organ dalamnya dan dibentuk menjadi karkas dengan tanpa kepala dan kaki bagian bawah.

Kesimpulan yang dapat diambil berdasarkan dari praktik kerja lapang yang dilaksanakan di PT. Phalosari Unggul Jaya ialah proses produksi kotor dilaksanakan sudah memenuhi ketentuan yang berlaku, yaitu dalam hal pengecekan keadaan ayam saat datang di RPHU, pengistirahatan ayam yang datang, melakukan penyembelihan secara yang halal, dan proses dilakukan secara tepat dan teliti.