

## RINGKASAN

**Manajemen Pergudangan di Rumah Potong Unggas CV Puri Pangan Sejati,** Aistia Nila Iftiyanti, NIM C41191954, Tahun 2023, DIV Manajemen Bisnis Unggas, Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Agus Hadi Prayitno, S.Pt., M.Sc. (Pembimbing Magang).

Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan mulai tanggal 25 Juli 2022 sampai dengan 22 September 2022 yang dilaksanakan di Desa Pendarungan, Kecamatan Kabat, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan yang pertama dilakukan di RPU CV Puri Pangan Sejati, meliputi alur produksi pemotongan yang terdiri atas kedatangan ayam, pembongkaran keranjang, penimbangan, penggantungan, penyembelihan, penirisan darah, pencelupan, pencabutan bulu, eviserasi, pencucian karkas, perendaman dan *packing*.

Daging ayam yang di produksi di rumah potong ayam modern maupun tradisional harus memperhatikan proses penanganan di Rumah Potong Ayam karena menjadi salah satu faktor kelayakan daging yang akan dikonsumsi maupun di distribusikan pada konsumen. Perusahaan rumah potong unggas di CV Puri Pangan Sejati telah mempunyai sertifikat pendukung jaminan kelayakan, kehalalan serta sarana penyimpanan produk. Untuk itu manajemen pergudangan kegiatan penting dalam sebuah perusahaan.

Kegiatan gudang meliputi penerimaan produk, penyimpanan produk hingga pendistribusian produk. RPU CV Puri Pangan Sejati menggunakan *freezer box* tempat penyimpanan karkas beku. Pada penyimpanan di *freezer box* karkas dikelompokkan sesuai ukuran dan jenis produknya agar memudahkan pekerja untuk menyiapkan produk ketika ada pesanan.