

## RINGKASAN

**Jaminan Penyembelihan Halal Pada Proses Pemotongan di CV Puri Pangan Sejati**, Rahmad Fajar Ananda, C41190673, 2022, Manajemen Bisnis Unggas, Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Agus Hadi Prayitno, S.Pt., M.Sc. (Pembimbing Utama).

Magang merupakan kegiatan yang dilakukan mahasiswa untuk memenuhi syarat kelulusan. Tujuan kegiatan ini adalah menambah wawasan mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan sebagai bekal di dunia kerja, Melatih kecakapan skill mahasiswa dalam menjalankan serangkaian pekerjaan yang ada pada perusahaan tempat magang dengan bekal yang sudah diperoleh selama perkuliahan. Kegiatan magang dilakukan selama 2 bulan di CV Puri Pangan Sejati.

Pengumpulan data dilakukan dengan cara praktik langsung, observasi, dan wawancara. Kegiatan magang terbagi menjadi beberapa bagian yaitu area kotor, area bersih, gudang, dan *quality control*. Hasil kegiatan magang secara khusus yaitu mempelajari jaminan penyembelihan halal pada proses pemotongan di RPU CV Puri Pangan Sejati yang meliputi alur proses penyembelihan halal dan faktor kehalalan dalam proses penyembelihan halal.

Perusahaan rumah potong unggas di RPU CV Puri Pangan Sejati telah mempunyai sertifikat pendukung jaminan kelayakan, halal serta sarana penyimpanan produk yang memadai. Daging ayam yang yang di produksi di rumah potong ayam moderen maupun tradisional harus memperhatikan proses penanganan di rumah potong unggas karena menjadi salah satu kunci kelayakan daging yang akan dikonsumsi maupun di distribusikan pada konsumen