

## RINGKASAN

**Proses Manajemen Pengendalian Kualitas (*Quality Control*) *Whole Chicken* Di Rumah Potong Ayam (RPA) PT. Ciomas Adisatwa (JAPFA).** Galuh Gemilang, Nim B41202422, Tahun 2023. 61 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, di bawah bimbingan dosen pembimbing Dr. Elly Kurniawati, S.Tp., M.P (Dosen Pembimbing).

Magang merupakan suatu kegiatan yang dilakukan mahasiswa dengan tujuan memenuhi persyaratan akademi untuk kelulusan dengan waktu kumulatif selama kurang lebih 900 jam (20 sks). Kegiatan ini sangat penting dalam pendidikan diberikan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dengan setelah selesai magang, mahasiswa diharapkan dapat mengetahui sejauh mana materi dalam pelajaran telah diteliti dan dapat diimplementasikan dalam dunia kerja sesuai dengan kondisi perusahaan.

Magang dilakukan di PT.Ciomas Adisatwa adalah perusahaan anggota Japfa *Group* beroperasi di bidang ini potong ayam *broiler*. PT.Ciomas Adisatwa memasok bahan baku ayam dari berbagai peternak yang tersebar di provinsi Jawa Timur yang masih tergabung dalam kelompok Japfa Group, tidak akan mengambil alih peternak luar. PT.Ciomas Adisatwa memproduksi dua jenis produk Ayam yang bisa dijual ke pelanggan meliputi produk *fresh* dan *frozen*. Untuk produk *fresh* biasanya berupa karkas dan jeroan / jeroan (ceker, hati, ampela, jantung, usus dan cache/tembolok), sedangkan untuk produk *frozen* sendiri ada beberapa produknya antara lain ayam utuh, *cut up* (ayam dipotong-potong beberapa porsi atau bagian), *boneless* dan daging giling. Laporan magang ini berfokus dan tertuju pada aktivitas proses manajemen pengendalian mutu (*Quality Control*) ayam utuh (*Whole Chicken*). Manajemen kendali mutu adalah sebuah proses bertujuan untuk menjaga dan mempertahankan standar kualitas produk ayam utuh (*Whole Chicken*).

*Whole Chicken* adalah ayam utuh yang dikemas dalam beberapa kemasan dengan berat yang berbeda dan daging ayamnya telah dikeluarkan dari kepala, leher, organ dalam (jeroan) dan cekernya. Produk ayam utuh premium PT.Ciomas Adisatwa sendiri telah diberi label *Best Chicken* dan *Chio Chicken*. Untuk

menghasilkan produk yang terjamin mutu dan kualitasnya, perlu adanya pengendalian mutu, khususnya proses yang mengatur mulai dari bahan baku sampai menjadi produk akhir dengan cara pemeriksaan atau pengendalian dan perbandingan dengan standar ayam utuh yang dilaksanakan secara terus menerus (*continuous improvement*).

Permasalahan yang muncul PT. Unit Ciomas Adisatwa Sidoarjo tetap ada penyimpangan atau ketidaksesuaian sering terjadi pada saat produksi karkas antara lain pemantauan karkas belum maksimal sehingga masih ada beberapa tidak memenuhi standar seperti sisa bulu, terkena cairan empedu dan ayam memar di atas standar proses lanjutan, karena kurangnya ketelitian tenaga kerja dengan pengecekan setiap proses, suhu lingkungan berubah faktor penting dalam pengendalian mutu karkas yang akan diproses menjadi produk. Kondisi ini dapat mempengaruhi kualitas karkas yang terakumulasi di dalam karkas suhu ruangan tidak stabil dan pengkondisian penataan tidak dilakukan dengan baik secara optimal, dimulai dengan menata barang-barang yang ditumpuk sehingga kondisi tersebut dapat tercapai. mempengaruhi efisiensi dalam proses produksi.

**(Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, Politeknik Negeri Jember)**