

RINGKASAN

Proses Produksi Daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang, Rosalina Qorinal Husna, NIM D41201677, Tahun 2024, 53 Halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Wenny Dhamayanthi, SE, M.Si. (Pembimbing).

Magang adalah kegiatan yang bersifat wajib dan masuk didalam kurikulum pendidikan. Magang dilaksanakan pada semester 7 yang ditempuh selama 900 jam kerja atau setara dengan 20 SKS. Tujuan khusus yang dilakukan pada kegiatan magang ini adalah mampu menganalisis dan mempraktikkan kegiatan proses produksi daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan, Kabupaten Semarang.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pemotongan dan pengolahan daging ayam yang halal dan berkualitas di Indonesia. PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan dalam memproduksi daging ayam yang berkapasitas sekitar 30.000 ekor ayam per hari menggunakan mesin-mesin modern. Salah satu produk yang diproduksi pada setiap harinya adalah daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM).

Daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) merupakan daging giling yang diperoleh dari sisa daging yang menempel pada tulang. Proses produksi daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) adalah proses lanjutan setelah proses pemotongan ayam, pencabutan bulu, *carcasing*, dan *boneless*. Spesifikasi dari pembuatan proses produksi daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) melalui beberapa tahap yaitu dimulai dari penyiapan bahan baku dari daging sisa tulang dada yang selanjutnya akan digiling menggunakan mesin Lima, RM 160 DDS. Dari tahap penggilingan, selanjutnya dilakukan penyiapan kemasan dengan melipat ujung plastik

kemasan dan daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) dikemas menggunakan plastik dengan berat 1kg. Kemudian kemasan daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) di seal agar tertutup rapat. Daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) selanjutnya akan ditata diatas loyang dan diberi label kode produksi. Tahap selanjutnya yaitu pembekuan daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) di ruang blast freezer dengan suhu 35°C selama 10-12 jam. Daging yang telah melewati tahap pembekuan akan dipanen dan dimasukkan karung khusus yang berlabel best chicken. Selanjutnya akan dilakukan pendistribusian ke customer.

Dari proses produksi daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) terdapat beberapa permasalahan yang menyebabkan kegagalan produk yaitu proses penggilingan dimana daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) masih menempel di dinding mesin yang menyebabkan mesin macet. Kemudian pisau mesin kurang tajam juga menyebabkan proses penggilingan tidak sempurna. Selain itu kualitas bahan baku kurang baik akan berpengaruh pada hasil akhir produk.

Solusi dari permasalahan pada proses produksi daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) yaitu pengecekan mesin seacara rutin baik sebelum digunakan maupun sesudah digunakan, melakukan perawatan mesin secara rutin minimal 2 minggu sekali, menyiapkan cadangan pisau mesin. Selanjutnya dapat diberikan solusi dengan memilih bahan baku yang berkualitas baik dan melakukan pengecekan pada pasta daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) apabila daging berwarna pucat dilakukan pengadukan pada pasta daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) sebelum proses pengemasan yang bertujuan supaya daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) tercampur dan menghasilkan hasil akhir yang sempurna.