

RINGKASAN

Pengendalian Kualitas (*Quality control*) Produk *Whole Chicken* pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pematang, Gracia Fiorina, NIM D41202474, Tahun 2024, 48 halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. R. Abdoel Djamali, M.Si (Dosen Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Magang merupakan kegiatan yang dilakukan mahasiswa untuk dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi magang. Adapun tujuan khusus pelaksanaan magang pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pematang ini yaitu mahasiswa mampu menerapkan mengenai proses manajemen pengendalian kualitas, mengidentifikasi masalah dan memberikan solusi.

Pelaksanaan magang di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pematang ini diharapkan mahasiswa dapat menerapkan mengenai setiap tahapan proses di Departemen Produksi yakni proses *slaughtering*, proses *deboning*, dan *Ministore*. Pada Departemen *Quality Assurance* yakni dapat melakukan proses pengendalian kualitas pada proses *slaughtering*, proses *deboning*, proses pada *warehouse*, Pengiriman sampai dengan pada *customer*.

Pengendalian Kualitas yang berlaku di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pematang meliputi dimulai dari penerimaan Ayam Hidup, melakukan pengecekan *antemortem* dan *post mortem*, melakukan pengecekan analisa kualitas karkas, melakukan pengecekan proses *packing*, melakukan pengecekan produk *fresh* dan *frozen*, pembekuan cepat (*blast freezer*), pengiriman produk sampai dengan *customer*. Pengendalian Kualitas pada PT. Ciomas Adisatwa sudah berjalan dengan baik, namun masih terdapat beberapa permasalahan yang terjadi yakni *delayed process*, timbangan yang rusak, kurangnya pengawasan pada proses produksi, SDM

yang belum memahami spesifikasi, dan penyeragaman bobot dan suhu (*uniformity*).

Kesimpulan pengendalian kualitas menjadi bagian yang penting untuk memastikan bahan baku sampai dengan produk jadi sesuai dengan standar dan aman sampai kepada *customer*. Saran Solusi yang dapat diterapkan untuk mengatasi permasalahan yang terjadi yaitu melakukan penambahan personil pengawasan selama proses produksi, memaksimalkan kegiatan produksi sesuai dengan SOP dan melakukan perawatan serta pengecekan mesin secara berkala.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)