

RINGKASAN

Proses Produksi dan Pengendalian Mutu Produk *Mechanically Deboned Meat* (MDM) di CV. Cupu Artama Jaya Jombang. Nanda Oktaviana Putri, NIM B32210329, Tahun 2023, 103 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana H, S.TP., M.Sc (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang adalah sebagai bentuk implementasi secara sistematis dan sinkron antara program pendidikan di perkuliahan dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh secara langsung di dunia kerja untuk mencapai tingkat keahlian yang diinginkan. Kegiatan magang juga menjadi prasyarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Polije khususnya untuk mahasiswa Diploma III dilaksanakan pada semester lima (5).

Tujuan utama didirikan Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) adalah untuk memperoleh karkas unggas, dimana pada bagian tubuh unggas setelah dilakukan penyembelihan dan dipisahkan pada bagian-bagian tertentu. Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) harus memiliki sekat pemisah fisik yang jelas antara daerah kotor dan daerah bersih sehingga tidak menimbulkan kontaminasi antar daerah dan dengan produk karkas unggas. Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) memiliki peranan penting dalam rantai pasok daging unggas.

Karkas ayam merupakan bagian tubuh unggas tanpa darah, bulu, kepala, kaki dan organ dalam. Menurut BSN Mutu Karkas dan Daging Ayam, karkas ayam adalah bagian tubuh ayam setelah dilakukan penyembelihan secara halal, pencabutan bulu dan pengeluaran jeroan, tanpa kepala, leher, kaki, paru-paru dan atau ginjal, dapat berupa karkas segar, karkas segar dingin atau karkas beku. Dimana karkas juga salah satu bahan makanan yang memiliki nilai gizi yang tinggi, karena didalamnya terkandung zat makanan yang sangat diperlukan oleh tubuh manusia antara lain kandungan air sekitar 75%, protein 19%, lemak 2,5%, dan non protein nitrogen (NPN) 1,65% dan bahan organik lainnya 0,65%.

Mechanically Deboned Meat (MDM) adalah daging giling yang diperoleh dari hasil pemisahan menggunakan mesin pemisah, daging yang menempel pada tulang

tenggorokan dan sisa tulang dari pengolahan dada dan paha tidak bertulang. *Mechanically Deboned Meat* (MDM) adalah hasil produk dari sari daging ayam. Untuk perusahaan CV. Cupu Artama Jaya menggunakan bahan baku berupa tulang punggung (kerongkong), tulang paha, kepala leher tanpa mata serta daging – daging yang masih menempel di tulang. Dimana pada proses pembuatan *Mechanically Deboned Meat* (MDM) terdapat beberapa tahapan diantaranya yaitu: penerimaan bahan baku frozen, proses thawing, proses pencacahan bahan, proses penimbangan bahan, proses penggilingan, proses pengadukan, proses pengemasan primer produk, proses peloyangan dalam rak, proses pembekuan ABF, proses pengarungan, proses penyimpanan, dan proses pengiriman (loading).

Pengendalian mutu adalah suatu kegiatan untuk pemantauan, evaluasi dan sebagai upaya tindak lanjut dalam mencapai persyaratan mutu yang ditetapkan dalam sistem produksinya. Pengendalian mutu sebuah perusahaan dapat dilakukan oleh bagian pengawas mutu terpisah dari bagian proses produksi. Jika sebuah perusahaan dapat menekan tingkat kecacatan suatu produk, maka perusahaan kemungkinan mendapatkan keuntungan jauh lebih besar. Untuk pengendalian mutu produk *Mechanically Deboned Meat* (MDM) yang harus diperhatikan yaitu: pengendalian mutu bahan baku, pengendalian mutu proses produksi, pengendalian mutu produk akhir dan pengendalian distribusi dan transportasi.