

RINGKASAN

Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi pada Proses Produksi Daging Ayam Tanpa Tulang (*Boneless*) di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang. Mariska Ari Zuniarti Nim D41202053, Tahun 2024, 47 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, di bawah bimbingan Dosen Pembimbing Andi M. Ismail, S.ST, M.Si.

Magang merupakan suatu kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa untuk memenuhi syarat akademik guna mencapai kelulusan dengan akumulasi waktu selama kurang lebih 900 jam (20 sks). Kegiatan ini sangat penting dalam suatu pendidikan yang dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Melalui pelaksanaan Magang mahasiswa diharapkan mampu mengetahui sejauh mana materi selama perkuliahan yang telah dipelajari dan dapat diimplementasikan ke dalam dunia kerja sesuai dengan kondisi perusahaan.

PT. Ciomas Adisatwa (Japfa), merupakan industri besar yang bergerak di bidang Rumah Potong Ayam (RPA) dan pengolahan daging ayam yang telah menerapkan teknologi modern serta memiliki jaminan keamanan pangan. PT. Ciomas Adistawa menghasilkan produk berupa karkas ayam utuh (*whole chicken*) dalam bentuk segar (*fresh*) dan beku (*frozen*), potongan daging ayam (*cut up*), daging ayam tanpa tulang (*boneless*), daging giling (*mechanically deboned meat*) dan produk samping (*by product*) yaitu kepala leher, ceker, hati, ampela, jantung, usus dan tembolok. Bahan utama yang digunakan oleh PT. Ciomas Adisatwa Pabelan merupakan bahan yang telah memenuhi syarat Aman, Sehat, Utuh dan Halal.

Pada Laporan Magang ini penulis lebih berfokus dan tertuju kepada penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses produksi daging ayam tanpa tulang (*Boneless*) di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang. Permasalahan yang terjadi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan yaitu proses produksi terhambat dikarenakan dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi masih kurang optimal. Permasalahan tersebut dikarenakan oleh berbagai faktor.

Penyebab pertama yaitu faktor tenaga kerja. Jumlah tenaga kerja untuk tim sanitasi masih kurang dan beberapa tenaga kerja masih belum memakai alat pelindung diri (APD) dengan benar sesuai SOP. Kedua, faktor mesin *jet cleaner* yang digunakan dalam proses sanitasi mengalami kerusakan. Ketiga, material karkas untuk produksi daging ayam tanpa tulang (*boneless*) masih kurang bersih setelah dari ruang proses *dirty area*. Oleh karena itu, diperlukan alternatif solusi agar penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses produksi daging ayam tanpa tulang (*boneless*) bisa lebih optimal kedepannya.

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