

RINGKASAN

Manajemen Pengendalian Kualitas Karkas Ayam Pada Ruang Proses Produksi *Dirty Area* PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang. Rodhiyatul Maula, NIM D41201881, Tahun 2024, 56 halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, di bawah bimbingan dosen pembimbing Bapak Andi M. Ismail, S.ST., M.Si.

Magang merupakan suatu kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa untuk memenuhi syarat akademi 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 Unit Pabelan adalah perusahaan yang tergabung dalam Japfa *Group* yang bergerak dalam bidang pemotongan ayam pedaging atau ayam *broiler*. PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang memasok bahan baku ayam dari berbagai peternak di Provinsi Jawa Tengah dan masih dibawah naungan Japfa *Group*, tidak mengambil dari peternak luar. PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan menghasilkan dua macam produk yaitu *fresh* dan *frozen*. Untuk produk *fresh* berupa karkas dan jeroan (hati ampela, kepala, cecker, jantung, usus, dan tembolok). Sedangkan untuk produk *frozen* terdiri dari ayam utuh, *cut up* (ayam yang dipotong menjadi beberapa bagian), *boneless*, dan MDM (daging giling).

Permasalahan yang terjadi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang adalah masih terdapat penyimpangan atau ketidaksesuaian pada proses produksi karkas antara lain belum maksimalnya pada pengawasan karkas, sehingga masih ada yang tidak memenuhi standar seperti sisa bulu, terkena cairan empedu, masih tersisa kulit ari dan ayam memar diatas standar masuk ke proses lanjutan. Hal tersebut disebabkan kurang telitinya tenaga kerja dalam pengecekan setiap prosesnya, suhu ruangan yang tidak stabil, terjadi kerusakan pada mesin, pekerja

tidak fokus, penyembelihan tidak sempurna, dan farm yang kurang terjaga kebersihannya. Kondisi tersebut dapat mempengaruhi kualitas karkas ayam untuk masuk pada tahapan proses produksi selanjutnya yaitu proses produksi bersih (*clean area*), sehingga menyebabkan tenaga kerja di ruang proses produksi bersih (*clean area*) melakukan pengecekan ulang pada karkas ayam yang seharusnya sudah masuk tahapan bersih namun masih terdapat karkas ayam yang tidak memenuhi standar.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, program studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)