

RINGKASAN

Penerapan *Good Manufacturing Practies* Di Rumah Potong Hewan Unggas PT Sreeya Sewu Indoneisa Tbk, Shafa At Tiara, C41201074, Tahun 2023, 45 hlm, Manajemen Bisnis Unggas, Politeknik Negeri Jember. Ir. Agus Hadi Prayitno., S.Pt., M.Sc., IPM (Pembimbing Magang).

Magang merupakan suatu kegiatan yang diwajibkan bagi mahasiswa yang sedang menempuh semester tujuh di Politeknik Negeri Jember. Tujuan dari pelaksanaan magang ini adalah untuk memberikan pengalaman langsung kepada mahasiswa dalam dunia usaha, industri, dan dunia kerja. Diharapkan, melalui magang, mahasiswa dapat mengaplikasikan keterampilan dan keahlian yang telah diperoleh selama perkuliahan. PT Sreeya Sewu Indonesia, Tbk berlokasi di Jl. Raya Parung No. KM 19, Jabon Mekar, Kec. Parung, Kabupaten Bogor, Jawa Barat 16330, menjadi salah satu instansi perusahaan yang terlibat dalam kegiatan magang. Perusahaan ini dikenal sebagai salah satu perusahaan pemotongan ayam terbesar di Indonesia. Magang di PT Sreeya Sewu Indonesia akan berlangsung mulai tanggal 23 Juli hingga 23 September 2023.

Mahasiswa yang mengikuti magang diharapkan untuk aktif mengikuti setiap kegiatan yang diadakan oleh perusahaan. Ini melibatkan pengenalan terhadap alat-alat yang digunakan, memahami tahap produksi, dan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) sesuai dengan ketentuan dan peraturan yang berlaku. Pentingnya peran GMP dalam industri pangan, khususnya pada perusahaan pemotongan ayam, menjadi fokus utama selama magang. Penerapan GMP pada industri pangan, termasuk di dalamnya pemotongan ayam, menjadi persyaratan dasar untuk menghasilkan produk yang bermutu dan aman secara konsisten. Keberhasilan penerapan GMP akan memastikan bahwa proses produksi berjalan sesuai standar yang ditetapkan, menjaga sanitasi, kebersihan, dan keamanan pangan. Kontaminasi terhadap produk selama proses produksi harus dihindari agar produk yang dihasilkan aman untuk dikonsumsi.

Program magang diharapkan dapat membuat mahasiswa memahami dan mengimplementasikan prinsip-prinsip GMP secara praktis dalam industri

pemotongan ayam. Mereka akan belajar secara langsung tentang proses produksi, sanitasi, pengawasan proses, hingga penyimpanan dan distribusi produk. Setiap aspek GMP, seperti lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin, peralatan, dan pengawasan proses, harus diperhatikan secara detil. Selain memahami aspek teknis, mahasiswa juga diharapkan mampu berinteraksi secara baik dengan pekerja di lapangan, instruktur, dan pimpinan perusahaan. Hal ini penting untuk menciptakan kondisi kerja yang harmonis, sambil tetap mematuhi Bimbingan Kerja Praktek Magang (BKPM). Pada akhir magang, diharapkan mahasiswa dapat mengaplikasikan pengetahuan dan pengalaman yang diperoleh untuk meningkatkan keterampilan dan keahlian mereka dalam dunia industri pemotongan ayam. Kontribusi positif dari mahasiswa diharapkan dapat terwujud, dan pemahaman mereka tentang penerapan GMP dalam proses produksi pangan semakin mendalam. Keseluruhan, magang di PT Sreeya Sewu Indonesia diharapkan dapat menjadi penghubung yang efektif antara perguruan tinggi dan dunia industri.