

## RINGKASAN

**Alur Proses Produksi *Mechanically Deboned Meat* (MDM) Di CV. Cupu Artama Jaya Kabupaten Jombang**, Luluk Lailatul Fitria Kanapi, C41200663, 2023, D -IV Manajemen Bisnis Unggas, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Rosa Tri Hertamawati, M. Si, IPM (Pembimbing).

Magang merupakan kegiatan mahasiswa yang mempelajari praktis kerja di industri. Tujuan kegiatan magang adalah mengembangkan pengetahuan dan keterampilan mahasiswa antara hubungan teori dengan pengalaman dan penerapan di dunia kerja, mampu berpikir kritis mengenai permasalahan yang terjadi di lapangan.

Lokasi 2 magang dilaksanakan di CV. Cupu Artama Jaya Jombang sebagai yang bertempat di Jl. Raya Sumberboto KM-11 Ds. Rejoslamet, Kec. Mojowarno, Kab. Jombang, Jawa Timur. CV. Cupu Artama Jaya merupakan perusahaan yang bergerak dibidang Rumah Potong Ayam (RPA). Kegiatan magang dilakukan pada tanggal 09 Oktober-09 Desember 2023. Pada perusahaan ini terdapat produk sampingan selain karkas yaitu *Mechanically Deboned Meat* (MDM) merupakan hasil daging giling yang dihasilkan dari pemisahan daging yang tersisa pada tulang setelah perlakuan deboning melalui perlakuan mekanis. Produk MDM ini sebagai bahan baku seperti bakso, nugget, sosis, dan kornet, di CV. Cupu Artama Jaya pada *Mechanically Deboned Meat* (MDM) terdapat beberapa aspek pokok yaitu meliputi: pengertian *Mechanically Deboned Meat* (MDM), manajemen proses produksi *Mechanically Deboned Meat* (MDM) terdiri dari (penerimaan bahan baku MDM, *thawing*, penimbangan bahan baku MDM, penggilingan bahan, pengadukan, pengemasan primer produk MDM, peloyangan, pembekuan produk MDM, penyimpanan, dan distribusi produk MDM), jenis kemasan produk MDM, spesifikasi produk MDM, dan produksi MDM di bulan oktober-november 2023 mengalami peningkatan sebanyak 27%.