

## RINGKASAN

**Proses Produksi *Boneless* di RPHU PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso**, Setya Islamianda, Nim C41201378, Tahun 2024, 50 hlm, D-IV Manajemen Bisnis Unggas, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Hariadi Subagja, S.Pt., M.P., IPM. (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang merupakan kegiatan yang dilakukan mahasiswa semester VII di suatu perusahaan yang digunakan untuk memenuhi syarat kelulusan. Kegiatan magang ini bertujuan untuk mengembangkan wawasan mahasiswa dan mendapatkan pengalaman serta melatih keterampilan untuk mampu menjadi lulusan Sarjana Terapan (S.Tr.Pt) yang memiliki keahlian serta keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahlian masing-masing. Metode yang digunakan pada kegiatan magang yaitu mahasiswa praktik langsung dengan ikut serta kegiatan di perusahaan, observasi dengan aktif mengadakan pengamatan atau peninjauan dan wawancara dengan aktif berdiskusi dan mengajukan pertanyaan secara langsung kepada pembimbing lapang, *foreman* atau *forelady* serta karyawan. Pada kegiatan magang ini dilaksanakan di Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso.

PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso merupakan industri yang bergerak pada bidang Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) berbahan utama ayam pedaging (broiler). Bahan utama yang digunakan berasal langsung dari *farm* kemitraan PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso. Dalam memenuhi syarat mutu produk yang dihasilkan yaitu Aman, Sehat, Utuh, Halal (ASUH) maka semua proses produksi harus terkontrol dari segi kebersihan, suhu, perlakuan, proses penyembelihan sampai pengolahan ayam hingga produk lanjutannya. Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso menghasilkan produk berupa *griller*, *boneless*, marinasi, *Chicken Carcass Meat* (CCM), *by product* seperti kepala, ceker, jeroan (hati, ampela, jantung), tunggir, kulit dan karkas. Produk diproduksi sesuai dengan jumlah permintaan yang telah ada dan dipasarkan dalam

bentuk segar (*fresh*) dan beku (*frozen*). Semua rangkaian proses produksi telah menggunakan alat modern dan menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk menjamin kualitas produk yang dihasilkan.

Kegiatan yang dilakukan selama magang adalah mengetahui alur proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku ayam hidup, proses penyembelihan (*killing*), proses pengeluaran jeroan (*evisceration*), proses *cut up*, proses produksi *boneless*, proses produksi marinasi, proses produksi CCM, proses pengemasan produk, proses pembekuan dan proses penyimpanan di *cold storage*.

Pada laporan magang ini penulis berfokus pada proses produksi *boneless* yang dihasilkan oleh RPHU PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso mulai dari pengadaan bahan baku, alur proses produksi, jenis produk yang dihasilkan dan pengemasan sesuai jenis masing-masing produk.