

## RINGKASAN

**Manajemen Produksi Karkas Rumah Potong Ayam PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan-Salatiga**, Shelanda Noviandari, NIM D41171049, Tahun 2021, 82 hlm., Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Muksin, SP, M.Si (Pembimbing).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan pendidikan yang dilakukan di perusahaan. Kegiatan ini adalah kegiatan dimana mahasiswa mempraktikkan secara langsung teori yang didapat dibangku perkuliahan pada pekerjaan yang ada di perusahaan. Praktik kerja lapang dapat memberikan wawasan, pengalaman baru, keterampilan serta keahlian khusus sesuai bidang keahliannya. Pada kegiatan PKL ini dilaksanakan di Rumah Potong Ayam PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan-Salatiga.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan, Salatiga merupakan sebuah perusahaan rumah pemotongan ayam pedaging (*broiler*) yang tergabung ke dalam Japfa Group. Bahan utama yang digunakan oleh PT. Ciomas Adisatwa Pabelan merupakan bahan yang telah memenuhi syarat Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH). Bahan utama disini merupakan Ayam *broiler* berkualitas yang berasal langsung dari *farm*. PT. Ciomas Adisatwa memiliki mitra sendiri untuk peternak ayamnya. Syarat mutu utama karkas ayam adalah ASUH (aman, sehat, utuh, dan halal) maka semua proses produksi harus dilakukan secara terkontrol dari segi kebersihan, suhu, perlakuan, dan proses penyembelihan. Rumah potong ayam PT. Ciomas adisatwa merupakan salah satu RPA yang menghasilkan produk berupa ayam utuh, *cut up* marinasi, *boneless*, MDM (*Mechanically Deboned Meat*) atau daging giling dan hasil samping seperti kepala, kulit, ceker, tunggir, jeroan (hati, ampela, usus, tembolok). Produk tersebut dijual sesuai permintaan customer dan dipasarkan ke supermarket dalam bentuk segar (*fresh*) ataupun beku (*frozen*).

Kegiatan-kegiatan yang dilakukan selama praktik kerja lapang adalah proses produksi karkas, proses produksi *cut up*, proses produksi marinasi, proses

produksi *boneless*, proses produksi daging giling, proses pengemasan masing-masing produk, proses penyimpanan beku.

Pada laporan PKL ini penulis lebih fokus pada manajemen produksi karkas yang meliputi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian. Proses produksi karkas pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan adalah meliputi persiapan bahan baku, pencampuran bahan, penimbangan karkas, penyeleksian karkas, packing karkas, penataan karkas pada krat, pembekuan cepat, packing sekunder, dan yang terakhir adalah penyimpanan beku.

Pada diagram ishikawa, yang menjadi penyebab ayam memar dan ayam patah adalah tenaga kerja yang kurang hati-hati pada saat proses hanging dan juga tergesa-gesa pada saat proses penurunan krat. Kemudian yang menjadi penyebab ayam dengan tembolok besar adalah karena kesalahan metode ayam yang tidak dipuaskan pada saat ayam masih di farm, adanya kelalaian tenaga kerja dalam penjagaan dan juga terkait pengawasan ayam pada saat di farm. Untuk ayam tercemar empedu dan jeroan rusak terjadi akibat dari tenaga kerja yang kurang hati-hati pada saat proses pengeluaran jeroan, dan alat congkel yang digunakan sudah tidak layak untuk digunakan. Dan yang menjadi penyebab suhu tinggi pada karkas adalah kurangnya pengawasan dari tenaga kerja maupun *quality control* terhadap pengecekan suhu pada karkas dan karkas dibiarkan terlalu lama diruang produksi atau tidak secepatnya diproduksi.