

RINGKASAN

Manajemen Perkandangan Ayam Broiler Di PT Sentral Unggas Perkasa Kabupaten Lumajang dan Sistem Manajemen Keselamatan Dan Kesehatan Kerja (K3) Di RPA CV Cupu Artama Jaya Kabupaten Jombang. Rizaqul Maulahul Aflakh C41202457, Prodi Manajemen Bisnis Unggas Jurusan Peternakan Politeknik Negeri Jember, Tahun 2023. Pembimbing: Dr. Ir. Rosa Tri Hertamawati,M.Si.,IPM.

Praktik Kerja Lapang dilakukan pada tanggal 04 Oktober 2022 s/d 04 Desember 2022. Lokasi Kantor di PT Sentral Unggas Perkasa Perum, Griya Semeru, Blok B17 Citrodiwangsang, Lumajang, Jawa timur. PT. Sentral Unggas Perkasa merupakan perusahaan yang bergerak dibidang Pemeliharaan Ayam broiler komersial yang berlokasi di Lumajang Kandang internal (*Semi Close House*) desa Klumprit Kecamatan Sumbersuko Kabupaten Lumajang. Memiliki 3 Kandang, kandang A memiliki populasi 8.000 ekor dengan sistem kandang *semi clouse house*, kandang B memiliki populasi 6.000 ekor dengan sistem kandang rak, kandang C memiliki populasi 8.000 ekor dengan sistem kandang *semi clouse house*.

Daging yang berkualitas baik adalah salah satu tujuan dari peternakan ayam broiler diantara banyak lagi tujuan lainnya. Perusahaan peternakan merupakan usaha ternak yang dilakukan pada tempat tertentu serta berkembang biaknya dan manfaatnya di atur dan diawasi oleh peternak.

Untuk mencapai semua tujuan tersebut maka diperlukan sarana dan prasarana penunjang produksi. Sarana dan prasarana produksi ini harus selalu dilakukan pemeliharaan yang teratur dan terencana. Manajemen perkandangan adalah suatu kegiatan pengaturan atau sistem yang terencana secara akurat yang bertujuan untuk mencapai tujuan perusahaan. Kegiatan magang yang telah dilaksanakan di PT. Sentral Unggas Perkasa (SUP) Lumajang yaitu proses pemeliharaan meliputi persiapan kandang, persiapan kedatangan DOC (*Day Old Chicken*), Pemberian pakan, pemberian obat dan vaksi, balik sekam, sampling, dan panen.

Bahwa sistem perkandangan yang ada pada kandang internal milik Bpk. Samsul Arifin, PT Sentral Unggas Perkasa Lumajang menggunakan sistem perkandangan *Semi Closed House*, dimana mereka menekankan pada tujuan

perusahaan yaitu meminimalisir biaya perkandangan tetapi dengan memaksimalkan pendapatan. Dimana sistem perkandangan meliputi konstruksi kandang, ventilasi kandang, desain kandang, tempat pakan, tempat minum, dan juga kepadatan kandang. Mereka memaksimalkan semua unsur manajemen perkandangan untuk mendapat hasil yang lebih dari keuntungan perhitungan perkandangan.

Hasil pemeliharaan PT Sentral Unggas Perkasa Lumajang. panen dilakukan pada ayam umur 34 hari, total populasi 7.737 ekor, dengan berat rata rata 2.15 Kg. Tonase panen 35.750 Kg, FCR pada pemeliharaan yaitu 1.71 dengan IP 372 (Sangat Baik).

Magang adalah kegiatan mahasiswa untuk belajar bekerja praktis pada perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang diharapkan dapat menjadi sarana penerapan keterampilan dan keahlian mahasiswa. Tujuan magang bagi mahasiswa agar memperoleh keterampilan yang tidak hanya bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial. Selain itu manfaat magang untuk memberikan pengalaman kerja kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari sampai hari pada perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan lokasi Magang. Magang dilakukan selama kurun waktu 60 hari dilokasi magang yaitu CV. Cupu Artama Jaya, dimulai pada tanggal 09 Oktober 2023 hingga 09 Desember 2023.

CV. Cupu Artama Jaya merupakan rumah potong hewan unggas, berlokasi di Jalan Raya Sumberboto KM sampai 11, Desa Rejoslamet, Kecamatan Mojowarno, Kabupaten Jombang. Kegiatan umum di CV. Cupu Artama Jaya terbagi menjadi 2 area produksi yaitu area produksi kotor dan area produksi bersih. Kegiatan pada area produksi kotor meliputi penerimaan ayam hidup, penurunan dan penimbangan ayam hidup, hanging, stunning, killing dan bleeding, scalding, defeathering, eviscerasi hingga menjadi karkas. Sedangkan kegiatan pada area produksi bersih meliputi penanganan karkas, grading karkas, packing karkas, dan proses lanjutan (boneless, mechanically deboned meat, cut up).

CV. Cupu Artama Jaya mengatur alur manajemen bisnis nya dengan membagi 2 proses yaitu, daerah kotor dan daerah bersih. Proses pemotongan ayam pada industri ini yang terdapat pencemaran secara biologik, kimiawi dan fisik yang tinggi masuk ke dalam daerah kotor. Sedangkan daerah bersih adalah daerah pemrosesan ayam yang tingkat pencemarannya rendah terhadap biologis, kimiawi dan fisik.

Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) di CV Cupu Artama Jaya masih belum menetapkan Sistem Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3), tetapi untuk Sistem K3 di RPA CV Cupu Artama Jaya tetap berjalan dengan sesuai prosedur yang ada di Rumah Potong Hewan Unggas.