

RINGKASAN

Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada Produk Ayam Utuh (*Whole Chicken*) Di PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo, Satrio Budi Utomo, NIM B32221226, Tahun 2024, 56 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Pembimbing Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP., M.P.

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 01 Agustus – 30 November 2024 di PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo yang terletak di Jalan Raya Tarik Km 2 Desa Waruberon, Kecamatan Balongbendo, Kabupaten Sidoarjo, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan magang merupakan kegiatan untuk menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa di dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Selain itu, mahasiswa juga dapat membandingkan hubungan teori yang diperoleh di kampus dengan praktik kerja dalam suatu industri serta meningkatkan wawasan terhadap pengembangan diri sehingga dapat menjadi bekal bagi mahasiswa untuk terjun langsung ke dalam dunia kerja.

PT Ciomas Adisatwa memiliki peternakan (*farm*) internal perusahaan yaitu *ciomas commercial farm* yang mana peternakan tersebut menjadi pemasok utama ayam yang akan diproses dan apabila sumber utama pemasok ayam tidak dapat memenuhi permintaan *customer*, perusahaan akan mengambil ayam dari peternakan (*farm*) eksternal lain. PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo memiliki dua macam produk yakni produk *fresh* dan *frozen*. Hasil produk yang dihasilkan oleh PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo berupa ayam utuh, *cut up & marinasi*, *boneless*, dan daging giling (MDM). Penyimpanan produk terdapat di *cold storage & chill room*. Pengolahan Air Limbah (IPAL) yang tersedia di PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo diolah sedemikian rupa dan sudah memenuhi persyaratan Peraturan Menteri Kesehatan No. 32 tahun 2017, untuk kemudian air tersebut dibuang ke saluran pembuangan. Laporan magang ini berfokus pada penerapan sistem jaminan halal yang telah didapatkan dari BPJPH untuk penyelenggara sistem jaminan halal di PT Ciomas Adisatwa unit Sidoarjo pada produk *Whole Chicken* atau ayam utuh.

Pada proses pengolahan di PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo yang menghasilkan karkas ayam terutama produk ayam utuh (*Whole Chicken*) sangat penting untuk memastikan bahwa dalam proses pengolahan dari awal hingga akhir telah dinyatakan halal yang dikeluarkan oleh BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal). Halal merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan produk yang menggunakan prinsip ASUH (Aman, Sehat, Umum, dan Halal). Hal yang paling mendasar pada sistem jaminan halal adalah sertifikasi halal dan label halal. Kedua hal ini saling berhubungan yakni sertifikat halal yang dikeluarkan pihak berwenang dapat menerbitkan label halal untuk sebuah produk yang akan dicantumkan pada kemasan sehingga konsumen dapat mengetahui status kehalalan sebuah produk.

Produk karkas ayam merupakan produk hewani yang memiliki resiko menjadi produk haram sangat tinggi. Sehingga perlu penanganan lebih untuk menjaga agar produk karkas ayam tetap menjadi produk halal. Titik kritis kehalalan produk karkas ayam ada 3 yakni saat pemingsanan, penyembelihan, dan penuntasan darah. Perlakuan titik kritis kehalalan produk karkas ayam di PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo telah memenuhi persyaratan berdasarkan fatwa MUI No 12 Tahun 2009. Yakni menjaga syarat kehalalan mulai dari ayam yang akan diolah, peralatan yang digunakan, orang yang akan melakukan, dan proses pengolahan hingga menjadi produk siap konsumsi. PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo telah mendapatkan sertifikat halal yang diterbitkan oleh BPJPH.