

RINGKASAN

Penerapan Metode *Individual Quick Freezing (IQF)* dalam Proses Pembekuan Produk Ayam Frozen di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso, Eva Mariska, NIM. B32222401, Tahun 2025, 48 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Abi Bakri, M.Si.

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. Mahasiswa akan memperoleh keterampilan yang tidak hanya bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial. Kegiatan ini dilaksanakan untuk memberikan pengalaman kerja kepada mahasiswa dengan cara ikut bekerja sehari-hari pada perusahaan/industri/instansi dan/atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan lokasi Magang. Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 1 September-31 Desember 2024 yang berlokasi di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso. Pengumpulan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan praktik langsung. Kegiatan magang di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso terbagi menjadi beberapa departemen yaitu produksi, *quality control*, *warehouse* dan laboratorium.

Produk yang dihasilkan oleh PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso diantaranya ialah produk beku, *boneless*, *parting*, marinasi, produk *fresh* dan *by product*. Produk utama yang dihasilkan yang produk beku yang melalui proses pembekuan cepat menggunakan mesin *Individual Quick Freezing (IQF)*. Pada laporan magang ini penulis mengangkat topik bahasan terkait penerapan metode *Individual Quick Freezing (IQF)* dalam proses pembekuan ayam frozen di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso.