

RINGKASAN

Proses Produksi Ayam Marinasi di RPHU PT. Charoen Pokphan Indonesia Plant Bondowoso, Muhammad Riziq Ridho, C41211078. Mahasiswa, 2021, 70 hlm, D-IV Manajemen Bisnis Unggas, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Gayuh Syaikhullah., S.Pt., M.Si. (Dosen Pembimbing).

Magang merupakan suatu kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa untuk memenuhi syarat akademi guna mencapai kelulusan dengan akumulasi waktu selama kurang lebih 900 jam (20 sks). Kegiatan ini sangat penting dalam suatu pendidikan yang dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dengan dilaksanakan Magang mahasiswa diharapkan mampu mengetahui sejauh mana materi selama perkuliahan yang telah dipelajari dan dapat diimplementasikan ke dalam dunia kerja sesuai dengan kondisi perusahaan.

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.

Proses parting adalah pemotongan yang dilakukan dengan pisau berbentuk lempengan baja yang berputar dengan prinsip rotasi dan dioperasikan oleh mesin. Mesin *cut up* ini digunakan untuk mempermudah dan mempercepat proses

produksi. Sementara itu, tahap marinasi melibatkan pencampuran daging ayam dengan bumbu marinasi menggunakan mesin *tumbler* selama 15 sampai 30 menit. Selain memberikan rasa, bahan marinasi juga berfungsi menurunkan jumlah bakteri pada daging. Marinasi bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dengan memperbaiki cita rasa daging, yang diharapkan dapat meningkatkan penerimaan konsumen.

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