

RINGKASAN

Proses Produksi dan Penerapan HACCP di PT. Dagsap Endura Eatore Unit RPA Yogyakarta 1, Nafizah Dwi Hardini Rahman, Nim C41211184, Tahun 2025, jumlah 54 hlm, D-IV Manajemen Bisnis Unggas, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Rr. Merry Muspita Dyah. Utami, MP., IPM (Pembimbing Magang)

Kegiatan magang merupakan kegiatan yang dilakukan mahasiswa di suatu Perusahaan untuk memenuhi syarat kelulusan. Kegiatan magang ini bertujuan mengembangkan wawasan mahasiswa dan mendapatkan pengalaman serta melatih keterampilan sehingga mampu menjadi lulusan Sarjana Terapan (S.Tr. Pt) yang memiliki keahlian serta keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahlian masing-masing. Metode yang digunakan pada kegiatan magang ini yaitu mahasiswa praktik langsung dengan ikut serta kegiatan di Perusahaan, observasi dan mengadakan pengamatan atau peninjauan dan wawancara dengan aktif berdiskusi dan mengajukan pertanyaan secara langsung kepada pembimbing lapang, serta karyawan. Pada kegiatan ini dilaksanakan PT. Dagsap Endura Eatore Unit RPA Yogyakarta.

PT. Dagsap Endura Eatore Unit RPA Yogyakarta merupakan perusahaan yang bergerak di bidang Rumah Potong Ayam (RPA) ayam pedaging (broiler) yang berasal dari *farm* kemitraan UD. Sekar Mulyo dan juga CV. Sekar Langit dalam memenuhi syarat dan mutu produksi yang dihasilkan yaitu Aman, Sehat, Utuh, Halal (ASUH) maka semua proses produksi harus terkontrol dari segi perlakuan, proses penyembelihan, kebersihan, suhu, sampai pengolahan ayam hingga produk lanjutannya. PT. Dagsap Endura Eatore Unit RPA Yogyakarta menghasilkan produk berupa *bonelees dada*, *bonelees paha*, *Mechanically Deboned Meat* (MDM), sayap, dan kulit sedangkan untuk *by product* berupa kepala, AJH (ampela, jantung, hati), dan *scrub*. Semua rangkaian proses produksi telah menggunakan alat modern dan juga control melalui penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) dan HACCP (*Hazzard Analysis Critical Control Point*) untuk menjamin kualitas produk yang dihasilkan.

RINGKASAN

Manajemen Seleksi dan Culling Fase Grower Di PT. Widodo Makmur Unggas Tbk Unit Breeder Farm Yogyakarta 2, Nafizah Dwi Hardini Rahman, Nim C41211184, Tahun 2025, jumlah hlm, D-IV Manajemen Bisnis Unggas, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. RR. Merry Pusita D. U, MP., IPM (Pembimbing Magang).

Kegiatan magang merupakan kegiatan yang dilakukan mahasiswa semester VII di suatu Perusahaan yang digunakan untuk memenuhi syarat kelulusan. Kegiatan magang ini bertujuan mengembangkan wawasan mahasiswa dan mendapatkan pengalaman serta melatih keterampilan sehingga mampu menjadi lulusan Sarjana Terapan (S.Tr.Pt) yang memiliki keahlian serta keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahlian masing-masing. Metode yang digunakan pada kegiatan magang ini yaitu mahasiswa praktik langsung dengan ikut serta kegiatan di Perusahaan, observasi dengan aktif mengadakan pengamatan atau peninjauan dan wawancara dengan aktif berdiskusi dan mengajukan pertanyaan secara langsung kepada pembimbing lapang, *foremen* atau *forelady* serta karyawan. Pada kegiatan ini dilaksanakan PT. Widodo Makmur Unggas Tbk. Unit *Breeder Farm* Yogyakarta.

merupakan perusahaan yang bergerak di bidang *breeding farm* yang fokus pada ayam broiler *Parent stock* (PS) strain *Hubbard*. Bahan utama yang digunakan berasal dari PT. Widodo Makmur Unggas Tbk unit *Breeder Farm* GPS. PT. Widodo Makmur Unggas Tbk. Unit *Breeder Farm* Yogyakarta menghasilkan produk berupa telur vertil untuk di tetaskan pada *hatchery*. Semua rangkaian proses pemeliharaan telah menggunakan alat modern dan juga control melalui penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk menjamin kualitas produk yang dihasilkan.