

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Produk *Parting 10* (Potongan Komersil) di unit RPHU PT. Sreeya Sewu Indonesia Tbk, 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. Sreeya Sewu Indonesia, Tbk. merupakan produsen pakan ternak dan unggas terkemuka di Indonesia karena telah memperkenalkan teknologi *biosecurity* yang ketat dan mengklaim bahwa produk yang dihasilkan higienis, sehat dan aman untuk dikonsumsi. Selain itu, sejalan dengan sertifikasi Halal sebelumnya, PT. Sreeya Sewu Indonesia Tbk. adalah yang pertama di Indonesia yang menggunakan *blockchain* halal untuk proses pemotongan sesuai Syariah Islam, yang memungkinkan pelanggan dan konsumen memiliki akses transparan terhadap proses pemotongan ayam.

Kegiatan yang dilakukan selama magang adalah mengetahui dan memahami alur proses produksi dari penerimaan bahan baku ayam hidup, proses penyembelihan (*killing*), proses pengeluaran jeroan (*evisceration*), proses *cut up*, proses produksi *boneless*, proses produksi *parting* sampai marinasi, proses pengemasan produk, proses pembekuan dan proses penyimpanan di *cold storage*.

Pada laporan magang ini penulis berfokus pada pengendalian mutu produk *parting 10* yang dihasilkan oleh RPHU PT. Sreeya Sewu Indonesia Tbk