

RINGKASAN

Proses Produksi Produk Karkas *Fresh* Dan *Loading Area* Di RPA CV. Cupu Artama Jaya Jombang, Khoirul Huda, NIM. C41200531, Tahun 2024, 51 hlm, D-IV Manajemen Bisnis Unggas, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Anang Febri Prasetyo, S.Pt., M.Sc., IPM (Pembimbing Magang).

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. Tujuan magang bagi mahasiswa agar memperoleh keterampilan yang tidak hanya bersifat kognitif dan afektif, namun juga psikomotorik yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial. Selain itu manfaat magang 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. Magang dilakukan selama kurun waktu 60 hari dilokasi magang yaitu CV. Cupu Artama Jaya, dimulai pada tanggal 9 Oktober 2023 hingga 9 Desember 2023.

CV. Cupu Artama Jaya merupakan rumah potong hewan unggas, berlokasi di Jalan Raya Sumberboto KM -11, Desa Rejoslamet, Kecamatan Mojowarno, Kabupaten Jombang. Kegiatan umum di CV. Cupu Artama Jaya terbagi menjadi 2 area produksi yaitu area produksi kotor dan area produksi bersih. Kegiatan pada area produksi kotor meliputi penerimaan ayam hidup, pemeriksaan *antemortem*, *resting*, penurunan dan penimbangan ayam hidup, *hanging*, *stunning*, *killing* dan *bleeding*, pemeriksaan *postmortem*, *scalding*, *defeathering*, *evicerasi* hingga menjadi karkas meliputi pemotongan kepala dan leher, pelubangan anus dan perobekan perut, pengambilan hati jantung dan gizzard, pengambilan usus, pembersihan karkas dan pengecekan tembolok, pemotongan ceker, pemisahan hati jantung dan gizzard, pembersihan gizzard. Sedangkan kegiatan pada area produksi bersih meliputi penanganan karkas, *grading* karkas, *packing* karkas, dan proses lanjutan (*boneless*, *mechanically deboned meat*, *cut up*).

Hasil dari magang di CV. Cupu Artama Jaya tentang proses produksi karkas *fresh* dan area *loading* yaitu mengetahui proses untuk menghasilkan

produk karkas *fresh* diantaranya ialah pencucian karkas melalui mesin screw chiller, penirisan, grading, packing. Bila ada pesanan yang sesuai spesifikasi dan di ruang penyimpanan kehabisan stok maka karkas langsung akan dilakukan loading untuk dimuat dengan menggunakan metode *just in time*. Bila mana karkas hasil pemotongan belum menemukan pembeli atau nyetok produk, maka karkas fresh akan disimpan pada *cilling room* batas maksimal selama 3 hari. Pada saat penyimpanan menggunakan metode FIFO (*first in fist out*).