

RINGKASAN

Pemantauan Suhu Produk *Frozen* Selama Proses *Packing* Sekunder dan Waktu Tunggu Sebelum Masuk pada *Cold Storage* PT. Sreeya Sewu Indonesia Tbk, Faradziba Rahayu Sifa' Iftitah Ramadhanti, NIM. C41210243, Tahun 2025, 35 hlm, D-IV Manajemen Bisnis Unggas, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Budi Prasetyo, S.Pt., MP., IPM. (Pembimbing Magang)

Ayam ras pedaging atau yang lebih dikenal sebagai ayam broiler adalah salah satu varietas unggulan yang dihasilkan melalui persilangan antara berbagai jenis ayam, yang memiliki produktivitas tinggi terutama dalam produksi daging. Proses pembibitan ayam broiler melibatkan perkawinan silang, seleksi, dan rekayasa genetika. Di Indonesia, daging ayam broiler sangat populer karena harganya yang terjangkau dan kandungan nutrisinya yang kaya. Daging ini tidak hanya kaya akan protein, tetapi juga mengandung berbagai vitamin dan mineral, seperti Vitamin B5, B6, dan D, serta zat besi, asam amino, dan Tryptophan. Menurut Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM), setiap 100 gr daging ayam broiler mengandung sekitar 37 gr protein, sementara 100 gr daging tanpa kulit dan tulang mengandung sekitar 400 mg *Tryptophan*. Tetapi, daging ayam broiler memiliki sifat yang mudah rusak, sehingga diperlukan pengolahan lebih lanjut yaitu dengan olahan marinasi ataupun bahan mentah. Salah satu program penting yang dilakukan yaitu melakukan pemantauan suhu terhadap produk *frozen* dari keluar blast hingga packing sekunder dan masuk ke dalam *cold storage*, sehingga hal ini dapat membantu pihak PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk. dalam mengetahui waktu tunggu produk yang telah keluar dari keluar *blast* hingga produk di *packing* dan masuk ke dalam *cold storage* sesuai standart SOP atau tidak.

Magang di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk. dapat memberikan sebuah dampak baik bagi mahasiswa yang tentunya untuk persiapan di dunia kerja kedepannya khususnya di industrial, mengenai bidang pengecekan suhu standart pada produk serta jam tunggu *packing* dan masuk ke dalam *cold storage*. Tujuan khususnya adalah mengidentifikasi sebuah masalah dalam pelaksanaan lama waktu *packing* hingga masuk ke dalam *cold storage* dan memberikan solusi terkait waktu tunggu yang lama sehingga membuat suhu produk menurun kualitasnya. Selain itu,

mahasiswa juga diharapkan dapat memberikan masukan dan saran guna memperbaiki dari segi SOP pada area gudang khususnya pada saat *packing* produk dan masuk ke *cold storage*.

PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk. berlokasi di Jl. Raya Parung No KM 19, Jabon Mekar, Kecamatan Parung, Kabupaten Bogor, Jawa Barat 16330, menjadi salah satu instansi perusahaan yang terlibat dalam kegiatan magang. Perusahaan ini dikenal sebagai salah satu perusahaan pemotongan ayam terbesar di Indonesia. Magang di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk. akan berlangsung mulai 22 Juli hingga 22 September 2024. Pada lokasi magang ini, kegiatan utamanya adalah pemotongan ayam di Rumah Potong Ayam (RPA) dengan kapasitas produksi besar, yaitu sekitar 102.000 ekor per hari. Proses pemotongan ayam mengikuti dilakukan sesuai dengan ketentuan syariat Islam, dengan produk utama dibedakan menjadi 3 jenis produk yaitu karkas, *parting*, dan *boneless*. Pada proses produksi hal dilakukan diantaranya proses pemotongan ceker, pemisahan jeroan, pengemasan, dan hingga pendistribusian produk ayam utuh bersih atau produk karkas potongan dan olahan produk marinasi.

Kegiatan magang yang berfokus dengan membentuk adanya peraturan atau SOP baru di RPA PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk. Peraturan ini bertujuan untuk mencegah adanya kerusakan produk, dan menurunnya kualitas yang dapat merusak kepercayaan konsumen. Dengan adanya SOP ini PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk. akan lebih bertanggung jawab dalam pengendalian waktu tunggu dan pembagian jumlah produk yang akan dikemas pada waktu bersamaan. Setiap waktu dipantau secara berkala untuk meminimalkan trolley menumpuk, sehingga produk tidak menjadi produk *thawing* dengan dibantu menggunakan pancaindera dan alat yang khusus. Dalam penerapan ini, perusahaan menggunakan peralatan seperti alat bor dan termometer khusus untuk mengecek suhu pada produk. Data pemantauan suhu dilakukan selama satu minggu dari Juli hingga Agustus 2024 dan menunjukkan bahwa kenaikan suhu paling tinggi terjadi pada bulan Agustus yang sebagian besar angka suhu menjadi naik dari standart. Namun, terdapat beberapa tantangan lainnya, seperti sulitnya mengatur pegawai untuk segera melakukan *packing* supaya segera

dimasukkan ke dalam *cold storage* sehingga tidak membuat suhu naik dan merusak kualitas produk.