

RINGKASAN

Pengendalian Kualitas Dirty Area di RPHU PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk, Mohammad Rizqi Kurnia, C41211311. Laporan Magang, 2024, 28 halaman, D-IV Manajemen Bisnis Unggas, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Budi Prasetyo, S.Pt., MP., IPM. (Pembimbing Magang).

Kegiatan magang ini bertujuan untuk mempelajari pengendalian kualitas di area dirty area Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk, salah satu perusahaan terkemuka yang bergerak di industri pemotongan unggas. Proses produksi ayam di RPHU mencakup beberapa tahap, seperti penerimaan ayam hidup, pemingsanan, penyembelihan, penirisan darah, pencabutan bulu, pengeluaran jeroan, pencucian, pendinginan, pengemasan, hingga penyimpanan.

Metode yang digunakan dalam magang ini meliputi observasi, wawancara, dan praktik langsung. Hasil kegiatan menunjukkan bahwa penerapan pengendalian kualitas mencakup beberapa aspek utama, seperti verifikasi GMP (*Good Manufacturing Practices*), pengecekan *ante-mortem* dan nekropsi, verifikasi *voltase stunner*, verifikasi suhu scalding, pemeriksaan plucker bulu kasar dan halus, pemeriksaan *post-mortem*, serta pengecekan kualitas *by-product*.

Hasil menunjukkan bahwa perusahaan telah menerapkan standar kualitas yang baik, namun masih terdapat beberapa kendala, seperti cemaran bulu setelah proses plucker yang melebihi standar serta suhu water chiller yang belum konsisten pada area tertentu. Oleh karena itu, disarankan untuk meningkatkan pengaturan plucker dan menambah isolasi suhu pada *water chiller*.

Kesimpulannya, pelaksanaan pengendalian kualitas dirty area di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk telah berjalan baik dengan sistem pengawasan ketat, yang menjamin mutu dan kehalalan produk. Laporan ini memberikan wawasan penting tentang penerapan pengendalian kualitas pada proses produksi unggas di rumah potong modern.