

RINGKASAN

Proses Produksi *Boneless* Serta Kolerasi *Voltase Stunning* Terhadap Memar di Rumah Potong Ayam PT XYZ, Muhammad Syafi'ul Umam, NIM. C41210213, Tahun 2025, 51 hlm, D-IV Manajemen Bisnis Unggas, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Hadi Prayitno, S.Pt., M.Sc., 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 untuk mengembangkan wawasan mahasiswa dan mendapatkan pengalaman serta melatih keterampilan untuk 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 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, *foreman* atau *forelady* serta karyawan. Pada kegiatan magang ini dilaksanakan di rumah potong ayam (RPA) PT XYZ.

PT XYZ merupakan industri yang bergerak pada bidang Rumah Potong Ayam (RPA) bahan baku ayam broiler dan *value added meat* (VAM). Bahan baku utama yang digunakan rumah potong ayam berasal dari *farm* kemitraan PT Ciomas Adisatwa. Dalam memenuhi syarat mutu produk yang dihasilkan yaitu Aman, Sehat, Utuh, Halal (ASUH) maka semua proses produksi harus terkontrol dari segi kebersihan, suhu, perlakuan, proses penyembelihan sampai pengolahan ayam hingga produk lanjutannya. Rumah potong ayam PT XYZ menghasilkan produk berupa karkas, *boneless*, marinasi, *chicken carcass meat* (CCM), by product seperti kepala, ceker, jeroan (hati, ampela, jantung), tunggir, kulit dan tulang. Produk diproduksi sesuai dengan jumlah permintaan yang telah ada dan dipasarkan dalam bentuk segar (*fresh*) dan beku (*frozen*). Semua rangkaian proses produksi telah menggunakan alat modern dan menerapkan standar operasional prosedur (SOP) untuk menjamin kualitas produk yang dihasilkan.

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

Pada laporan magang ini penulis berfokus pada dua proses yaitu pertama proses produksi *boneless* yang dihasilkan oleh RPA PT XYZ mulai dari pengadaan bahan baku. Kedua kolerasi antara *voltase stunning* dengan memar pada karkas.