

RINGKASAN

Proses Produksi Area *Dirty Area* (Area Kotor) Pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang Kabupaten Pemalang. Firman Prasetyo Utomo, Nim D41210332, Tahun 2024 97 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, di bawah bimbingan dosen pembimbing Paramita Andini, S.ST., M.ST.

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 Magang mahasiswa diharapkan mampu mengetahui sejauh mana materi selama perkuliahan yang telah dipelajari dan dapat diimplementasikan ke dalam dunia kerja sesuai dengan kondisi perusahaan. Tujuan khusus dalam kegiatan ini adalah untuk mampu memahami dan menjelaskan mengenai proses produksi *dirty area* (area kotor) di PT.Ciomas Adisatwa Unit Pemalang, mampu mengidentifikasi masalah yang ada pada kegiatan proses produksi *dirty area* (area kotor) PT.Ciomas Adisatwa Unit Pemalang, mampu memberikan solusi untuk menyelesaikan masalah yang ada pada kegiatan proses produksi *dirty area* (area kotor) pada PT.Ciomas Adisatwa Unit pemalang.

Magang dilakukan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang merupakan perusahaan yang tergabung kedalam naungan Japfa Group yang bergerak dalam bidang pemotongan ayam pedaging atau ayam broiler. PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang memasok bahan baku ayam dari berbagai peternak yang tersebar di Provinsi Jawa Tengah yang masih tergabung kedalam naungan Japfa Group, tidak mengambil dari peternak luar. PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang menghasilkan dua macam produk ayam yang dapat dijual kepada customer yaitu produk *fresh* dan produk *frozen*. Untuk produk *fresh* biasanya berupa karkas dan *visceeral* (jeroan) (ceker, hati, ampulla, jantung, usus dan tembolok), sedangkan untuk produk *frozen* sendiri terdapat beberapa produk diantaranya ayam utuh, *cut up* (bagian ayam yang telah dipotong menjadi beberapa bagian), *boneless* dan

daging giling. Pada laporan magang ini berfokus dan tertuju kepada kegiatan proses produksi kotor (*dirty area*). Proses produksi kotor suatu proses yang dilakukan untuk menghasilkan karkas ayam yang akan di proses diruang proses bersih dengan berbagai macam jenis produk dalam berbagai kemasan yang berbeda dan menghasilkan produk dari produksi kotor berupa *by product* produk *visceral* (jeroan), kepala, dan ceker yang merupakan produk fresh dari PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.

Permasalahan yang terjadi pada proses produksi kotor (*dirty area*) yaitu terhambatnya proses produksi. Sehingga terjadi pengangguran tenaga kerja di produksi kotor (*dirty area*) dengan kurun waktu yang cukup lama. Hal ini disebabkan karena beberapa hal yaitu kurangnya kesiapan tenaga kerja pada saat akan melakukan produksi, keterlambatan kedatangan ayam dari pihak peternakan (*farm*), terjadinya kerusakan kendaraan yang mengantar ayam pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang, terjadinya kerusakan pada mesin-mesin produksi, dan kurangnya kesiapan mesin produksi, sehingga terjadi perpanjangan proses produksi (keterlambatan) yang tidak sesuai dengan jadwal PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, program studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)