

RINGKASAN

Proses produksi *Clean Area* Pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.

Riansyah, Nim D41212492, 44 Halaman, Tahun 2025, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, dibawah bimbingan dosen pembimbing Paramita Andini, S.ST.,M.ST.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang khususnya pada proses produksi *Clean Area* yang diterapkan di perusahaan tersebut, dikarenakan proses produksi pada *Clean Area* ini ialah sebagai penentu kualitas produk pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang sehingga proses produksi *Clean Area* harus berjalan dengan lancar dan stabil, maka dari itu ada beberapa masalah pada ruang bersih *Clean Area* yang sangat menghambat proses produksi seperti, kelalaian tenaga kerja menyebabkan kurang teliti, trouble pada mesin produksi, dan faktor lingkungan.

Tujuan khusus pada Laporan Magang ini penulis agar mampu memahami dan menjelaskan mengenai alur proses produksi (*Clean Area*) pada PT.Ciomas Adisatwa Unit Pemalang, mampu mengidentifikasi masalah yang ada pada proses produksi *Clean Area* di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang, dan mampu memberikan solusi guna menyelesaikan masalah yang ada pada proses produksi (*Clean Area*) di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang Jawa Tengah.

Pada Laporan Magang ini penulis lebih berfokus pada proses produksi bersih (*Clean Area*) pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang. proses produksi bersih (*Clean Area*) Tahapan pertama saat karkas ayam masuk ke ruang proses *clean area* adalah melalui proses di *drum chiller*. *Drum chiller* merupakan proses dimana ayam direndam di air yang telah dicampur klorin dengan konsentrasi 0,5-1 ppm dengan suhu 4⁰ C. Proses perendaman di *drum chiller* bertujuan untuk menjaga suhu karkas sesuai dengan standarnya agar kualitas karkas tetap terjaga, kemudian karkas melalui proses *grading*. *grading* merupakan proses pengelompokkan karkas sesuai dengan *bodyweight* yang sudah di setting sebelumnya. Proses *grading* karkas di PT Ciomas Adisatwa dilakukan secara otomatis melalui mesin *autograding* dan secara manual dengan menggunakan

timbangan. Setelah melalui proses *grading* karkas dikemas menggunakan plastik, kemudian masuk ke dalam *cold storage* untuk produk fresh dan masuk ke dalam *blasting freezer* untuk produk frozen, dan untuk produk permintaan customer akan lanjut pada proses produksi selanjutnya seperti, penimbangan karkas sesuai permintaan customer kemudian lanjut pada proses boneless, Packing au, *cutup*, marinasi, MDM (*Mechanically Deboned Meat*), *vacum sealer*, *blast freezer*.

Proses produksi *Clean area* dimulai dari *Drum hiller* sampai dengan proses *Blast Frezer*. Terdapat beberapa masalah pada *Man*, *Matrial* dan *Machine*. Yang mana beberapa masalah ini sangat mempengaruhi produktifitas proses produksi pada *Clean Area* terutama dalam mengejar target waktu dimana adanya masalah tersebut sangat menghambat dan mengulur banyak waktu sehingga target waktu yang telah ditetapkan tidak sesuai dengan maksimal. Sebaiknya dapat segera di atasi dan di eksekusi dengan sebaik - baiknya agar tidak mempengaruhi proses produksi dan juga agar dapat meminimalisirkan proses produksi yang semakin *on time* (Tepat waktu) sehingga dapat menjaga integritas produk dan Kesehatan konsumen pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemasang.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)