

RINGKASAN

Manajemen Pemotongan (*Cut up*) dan Marinasi Ayam Pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pematang. Amin Alfarizi, Nim D41210126, Tahun 2025
74 halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, di bawah bimbingan dosen pembimbing Ariesia Ayuning G, S.Pi., MP.

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 oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dengan 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 pelaksanaan kegiatan magang ini adalah agar peserta magang mampu memahami secara mendalam, menjelaskan dengan baik, dan melaksanakan proses pemotongan *cut up* serta marinasi yang dilakukan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pematang. Selain itu, kegiatan ini juga bertujuan untuk mengidentifikasi berbagai permasalahan yang mungkin timbul selama proses pemotongan *cut up* dan marinasi berlangsung. Dengan kemampuan analisis yang dimiliki, peserta diharapkan dapat memberikan solusi yang tepat dan efektif guna menyelesaikan permasalahan yang ada.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pematang merupakan perusahaan yang tergabung dalam Japfa Group yang bergerak dalam bidang pemotongan ayam pedaging atau ayam *broiler*. PT. Ciomas Adisatwa Unit Pematang 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 Pematang menghasilkan dua macam produk ayam yang dapat dijual kepada customer yaitu produk *fresh* dan produk *frozen*. Untuk produk *fresh* biasanya berupa karkas dan jeroan (ceker, hati, ampela, 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.

Kegiatan magang ini berfokus pada manajemen pemotongan (*cut up*) dan marinasi ayam di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pematang. Proses *cut up* dilakukan menggunakan pisau berbentuk lempengan baja yang bergerak berputar berdasarkan prinsip rotasi, dengan bantuan mesin. Penggunaan mesin ini bertujuan untuk meningkatkan efisiensi dan mempercepat proses produksi. Pemotongan dilakukan oleh tenaga kerja yang terampil, cepat, dan teliti, karena hal ini memengaruhi kualitas serta ukuran daging yang akan dipasarkan. Titik kritis proses ini adalah risiko kecelakaan yang disebabkan oleh kelalaian pekerja saat menggunakan mesin.

Pada proses marinasi menghadapi kendala berupa kurangnya pengawasan terhadap tenaga kerja, yang menyebabkan hasil marinasi tidak optimal. Solusi yang dapat dilakukan adalah meningkatkan pengawasan melalui pengecekan dan pengendalian yang ketat selama proses berlangsung. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa takaran bumbu, air, dan durasi marinasi sesuai dengan standar produk. Selain menambah cita rasa, marinasi juga membantu menurunkan jumlah bakteri pada daging. Terdapat dua jenis bumbu marinasi, yaitu *allergen* (bahan yang dapat menyebabkan alergi) dan *non-allergen* (bahan yang tidak menyebabkan alergi). Proses marinasi tidak hanya meningkatkan keamanan pangan dengan menghambat pertumbuhan bakteri, tetapi juga menambah nilai pada produk dengan meningkatkan rasa dan daya tarik konsumen terhadap daging tersebut.

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