

RINGKASAN

Proses Pengendalian Kualitas Pada Pengambilan Hati Ampela di PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan, Diah Ayu Lestari, NIM. D41210525, Tahun 2025, hal 47, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, di bawah bimbingan Dosen Pembimbing Bapak Fredy Eka Ardhi Pratama, 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 oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Melalui pelaksanaan magang mahasiswa diharapkan mampu mengetahui sejauh mana materi selama perkuliahan yang telah dipelajari dan dapat diimplementasikan ke dalam dunia kerja sesuai dengan kondisi perusahaan.

PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan adalah perusahaan yang tergabung dalam Japfa Group yang bergerak dalam bidang pemotongan ayam pedaging atau ayam *broiler*. PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan memasok bahan baku ayam dari berbagai peternak di Provinsi Jawa Tengah dan masih di bawah naungan Japfa Group, tidak mengambil dari peternak luar. PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan menghasilkan dua macam produk yaitu *fresh* dan *frozen*. Untuk produk *fresh* berupa karkas dan jeroan (hati ampela, kepala, ceker, jantung, usus, dan tembolok). Sedangkan untuk produk *frozen* terdiri dari ayam utuh, *cut up* (ayam yang dipotong menjadi beberapa bagian), *boneless*, dan MDM (daging giling).

Permasalahan yang terjadi di PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan adalah masih terdapat penyimpangan atau ketidaksesuaian pada proses produksi hati ampela antara lain kurangnya pekerja pada bagian *evicerating* dan petik hati ampela, sehingga masih ada yang tidak memenuhi standard seperti hati ampela pecah, hati ampela yang terkena cairan empedu. Hal tersebut disebabkan kurangnya tenaga kerja dalam pencongkolan organ ayam dan petik hati ampela, pekerja kurang fokus, *speed shackle* tidak optimal, perobekan abdomen tidak sempurna dan

kurangnya pengawasan terhadap farm dalam pemilihan ayam yang bagus. Kondisi tersebut dapat mempengaruhi kualitas hati ampela untuk masuk pada tahapan proses produksi selanjutnya yaitu proses *packing*, sehingga menyebabkan tenaga kerja di bagian *packing* melakukan pengecekan ulang pada hati ampela yang seharusnya sudah masuk tahapan pengemasan namun masih terdapat hati ampela yang tidak memenuhi *standard*.