

RINGKASAN

Implementasi *Quality control* Pada Proses Produksi *Dirty Area* Di Rumah Potong Hewan Unggas PT. Sreeya Sewu Indonesia Tbk. Bogor Jawa Barat, Atharachman Dzaky Zen, NIM C41210357, Tahun 2025, 52 halaman, D-IV Manajemen Bisnis Unggas, Jurusan Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Gayuh Syaikhullah, S.Pt., M.Si. (Pembimbing Magang).

Magang merupakan suatu kegiatan yang diwajibkan bagi mahasiswa yang sedang menempuh semester tujuh di Politeknik Negeri Jember. Tujuan dari pelaksanaan magang ini adalah untuk memberikan pengalaman langsung kepada mahasiswa dalam dunia usaha, industri, dan dunia kerja. Melalui magang, mahasiswa diharapkan dapat mengaplikasikan keterampilan dan keahlian yang telah diperoleh selama perkuliahan. PT Sreeya Sewu Indonesia, Tbk berlokasi di Jl. Raya Parung No. KM 19, Jabon Mekar, Kec. Parung, Kabupaten Bogor, Jawa Barat 16330, menjadi salah satu perusahaan yang terlibat dalam kegiatan magang. Perusahaan ini dikenal sebagai salah satu perusahaan pemotongan ayam terbesar di Indonesia. Magang di PT Sreeya Sewu Indonesia akan berlangsung mulai tanggal 29 September hingga 29 November 2024.

Terdapat 3 metode yang digunakan mahasiswa dalam memperoleh data selama magang berlangsung yaitu metode observasi, wawancara, dan praktik langsung. Ini melibatkan pemahaman proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku, proses penyembelihan, proses pemotongan, proses penyimpanan hingga proses pengiriman. Serta memahami penerapan *quality control* di *dirty area* pada proses produksi berlangsung untuk memastikan produk akhir memenuhi standar kualitas dan keamanan yang ditetapkan. Pentingnya peran *quality control* dalam industri pangan, khususnya pada perusahaan pemotongan ayam, menjadi fokus utama selama magang. Penerapan *quality control* tidak hanya berfokus pada produk akhir, tetapi juga pada proses produksi berlangsung, mulai dari penerimaan bahan baku hingga proses pemotongan. Dengan adanya penerapan prinsip-prinsip *quality control*, perusahaan dapat mengidentifikasi dan mengatasi masalah sebelum produk mencapai konsumen.

Program magang diharapkan dapat membuat mahasiswa memahami dan mengimplementasikan *quality control* dalam industri pemotongan ayam. Mereka akan belajar secara langsung tentang pengawasan proses produksi secara menyeluruh mulai dari penerimaan ayam hingga produk memasuki area bersih. Implementasi *quality control* pada proses produksi area kotor meliputi pemeriksaan *antemortem*, nekropsi, pemeriksaan kualitas ayam hidup, verifikasi voltase pemingsanan, verifikasi suhu air *scalding*, pemeriksaan bulu setelah plucker, pemeriksaan *defect* karkas, verifikasi air *chiller*, pemeriksaan *postmortem*, pemeriksaan suhu produk sampingan hingga pemeriksaan kebersihan karkas sebelum memasuki area bersih. Selain memahami aspek teknis, mahasiswa juga diharapkan mampu berinteraksi secara baik dengan pekerja di lapangan, instruktur, dan pimpinan perusahaan. Hal ini penting untuk menciptakan kondisi kerja yang harmonis. Pada akhir magang, diharapkan mahasiswa dapat mengaplikasikan pengetahuan dan pengalaman yang diperoleh untuk meningkatkan keterampilan dan keahlian mereka dalam dunia industri pemotongan ayam. Kontribusi positif dari mahasiswa diharapkan dapat terwujud, dan pemahaman mereka tentang penerapan *quality control* dalam proses produksi di area kotor semakin mendalam.