

## RINGKASAN

**Manajemen Pengemasan Produk (Kepala Leher, Ceker, dan Hati Ampela) pada *Dirty area* PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang,** Qonita Ramadhania, NIM D41210902, Tahun 2025, 73 Halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Prof. Dr. Ir. Bagus P. Yudhia Kurniawan., MP. (Pembimbing).

Magang adalah serangkaian kegiatan yang bersifat wajib yang dilakukan mahasiswa untuk memenuhi syarat akademik guna mencapai kelulusan dan kegiatan ini masuk didalam kurikulum pendidikan. Kegiatan magang dilakukan pada semester 7 dengan waktu tempuh selama 900 jam kerja atau setara dengan 20 SKS. Kegiatan ini sangat penting dalam suatu Pendidikan yang dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dengan adanya pelaksanaan magang ini diharapkan mahasiswa 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 Pabelan adalah suatu perusahaan yang tergabung dalam *Japfa Group* yang bergerak pada bidang Rumah Potong Ayam (RPA) dan pemotongan ayam pedaging atau ayam *broiler* yang telah menerapkan teknologi modern sekaligus memiliki jaminan keamanan pangan. PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan menghasilkan beberapa produk berupa karkas ayam utuh (*whole chicken*) dalam bentuk segar (*fresh*), dan beku (*frozen*), potongan daging ayam (*cut up*), daging ayam tanpa tulang (*boneless*), daging giling (MDM), dan produk samping seperti kepala leher, ceker, hati, ampela, jantung, usus, dan tembolok. Untuk produk kepala leher, ceker, dan hati ampela, terdapat proses pengemasan *Best Meat* atau produk *fresh* yang dikemas menjadi produk kemasan dengan berat 1 kg atau 1.000 gram dengan plastik kemasan *Best Chicken* ukuran 19 BC lurus.

Pengemasan merupakan kegiatan akhir dalam suatu proses produksi, dengan tujuan guna menjaga kualitas produk, memperpanjang masa simpan, dan dapat memudahkan ketika proses penyimpanan sehingga saat pendistribusian produk

dapat dilakukan dengan baik dan sampai ke *customer* dalam keadaan baik pula. Sistem pengemasan yang tidak efektif dan efisien dapat mengakibatkan produsen kurang mendapatkan keuntungan dan juga secara tidak langsung dapat mempengaruhi keputusan pembelian oleh *customer*.

Dalam proses pengemasan kepala leher, ceker, dan hati ampela ini masih sering ditemukannya permasalahan yaitu kecacatan kemasan produk seperti *seal* plastik yang tidak merekat, plastik kemasan yang meleleh dibagian atas *seal*-nya, yang menyebabkan kebocoran pada produk, plastik kemasan salah *coding* dalam penamaan, jenis produk maupun tanggal *expired*, dan kualitas bahan baku rendah. Manajemen pengemasan sangat diperlukan untuk mengatasi permasalahan yang ada di *dirty area* PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan agar dapat mengendalikan proses pengemasan sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas sesuai standart perusahaan dan dapat memenuhi permintaan *customer*.

Penerapan fungsi manajemen pengemasan pada kepala leher, ceker, dan hati ampela di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan terdapat 4 tahap POAC yaitu *Planning* (Perencanaan), *Organizing* (Pengorganisasian), *Actuating* (Pelaksanaan), dan *Controlling* (Pengawasan). Dalam pengamatan sekaligus penelitian penulis menggunakan data pendukung yang diperoleh selama kegiatan magang diperusahaan dengan menggunakan metode Diagram Sebab-Akibat (Ishikawa) dengan tujuan guna memperoleh alternatif solusi dan perbaikan dalam mengatasi permasalahan yang terjadi selama proses pengemasan kepala leher, ceker, dan hati ampela di *dirty area* PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.

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