

RINGKASAN

Penerapan *Hygiene* dan Sanitasi Pada Proses Produksi *Killing Area* di PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan, Reza Pramana Putra, NIM. D41211583, Tahun 2024, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Bapak Fredy Eka Ardhi Pratama, S.ST., M.ST, (Pembimbing).

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). Tujuan khusus dilakukan kegiatan magang ini adalah mampu menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada proses produksi di *Killing area* di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang, mampu mengidentifikasi dan merumuskan permasalahan mengenai penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses produksi di *killing area* di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang, mampu merumuskan dan memberikan alternatif solusi dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses produksi di *killing area* di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang

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 dibawah 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). untuk produk *frozen* terdiri dari ayam utuh, cut up (ayam yang dipotong menjadi beberapa bagian), *boneless*, dan MDM (daging giling). Pelaksanaan kegiatan magang mahasiswa ini di tempatkan pada proses produksi produk tersebut.

Permasalahan yang terjadi di PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan adalah masih terdapat penyimpangan atau ketidaksesuaian pada penerapan *hygiene*

dan sanitasi pada *killing* area antara lain kurangnya pekerja pada bagian *blending time* ,sehingga masih ada darah dan kotoran yang menempel pada bagian *blending time*,dan tenaga kerja yang kurang fokus. Kondisi tersebut dapat mempengaruhi *hygiene* dan sanitasi pada *killing* area. Sehingga tidak memenuhi standar SOP yang ada di perusahaan. Solusi dari permasalahan tersebut yaitu dengan menambah pekerja di bagian *blending time*,karyawan harus selalu memastikan proses sanitasi di *killing* area berjalan sesuai sop,penerapan sop pada prosedur kerja perlu dilaksanakan agar pekerja melaksanakan dengan baik dan menambah sumber tenaga air seperti sumur bor dan mesin pompa air agar tekanan lebih maksimal.