

RINGKASAN

Peningkatan Yield pada Proses Pembuatan RTG Bakso Keju di PT. Charoen Pokphand Indonesia - Food Division Unit Ngoro, Mutiara Azzahro, NIM B41220576, Tahun 2025, 65 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.T.P., M.P (Dosen Pembimbing).

PT. Charoen Pokphand Indonesia *Food Division* Unit Ngoro merupakan salah satu perusahaan industri yang bergerak dibidang pemotongan ayam dan pengolahan produk daging ayam. Kegiatan magang ini bertujuan untuk mengetahui proses produksi bakso RTG, mengetahui persentase *yield* pada proses produksi, mengidentifikasi penyebab penurunan *yield* pada proses produksi bakso RTG dan melakukan implementasi dari solusi yang diberikan. Metodologi pelaksanaan dilakukan dengan metode observasi, wawancara, dan studi pustaka.

Proses produksi Bakso RTG di PT. Charoen Pokphand Indonesia – Food Division Unit Ngoro meliputi persiapan bahan baku, *chopping I*, *chopping II*, *chopping III*, *forming*, *boiling I*, *boiling II*, *dripping and cooling down*, *vacuum plastic filling*, *metal detector*, sortasi, pasteurisasi, *freezing*, *box packing*, *cold storage*. Proses pembuatan Bakso RTG menghasilkan penurunan *yield* lebih besar dari standar yang ditetapkan perusahaan. *Yield* RTG Bakso Keju rata-rata yaitu (80,29%) dan *yield* RTG Bakso BBQ yaitu (90,83%). Hasil identifikasi terjadi penurunan *yield* pada proses pembuatan bakso RTG disebabkan oleh bahan baku yang diperoleh dari plant 1 tidak sesuai dengan berat yang sudah ditetapkan, pada analisis hasil sampling didapatkan rata-rata produk SBB (8,95%) untuk berat aktual dari produk SBB yaitu 10 Kg per bag. Saran yang bisa diberikan terhadap permasalahan penyebab terjadi penurunan *yield* yaitu perlu dilakukan penimbangan bahan baku secara individual dan rutin sebelum proses produksi dimulai serta mempercepat pengiriman pada hari pemotongan ayam agar dapat meminimalkan kehilangan cairan ayam akibat driploss.