

## RINGKASAN

**Implementasi Standar Operasional Prosedur (SOP) Dalam Proses *Cut Up 9* di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang.** Ivan Rafif Bakhtiar, Nim D41222876, Tahun 2025 50 halaman Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, di bawah bimbingan dosen pembimbing Fredy Eka Ardhi Pratata, S.ST. M.ST

Magang merupakan suatu kegiatan yang dilakukan mahasiswa untuk memenuhi syarat akademi guna mencapai kelulusan dengan akumulasi waktu selama kurang lebih 900 jam (20 sks). Kegiatan ini sangat penting dalam wsuatu pendidikan yang dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dengan dilaksanakan magang mahasiswa diharapkan mampu mengetahui sejauh mana materi selama perkuliahan yang telah dipelajari dan dapat diimplementasikan ke dalam dunia kerja sesuai dengan kondisi perusahaan.

Tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah mampu menjelaskan dan melakukan SOP proses pemotongan *cut up 9* di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang, serta mengidentifikasi msalah dan memberikan Solusi guna menyelesaikan masalah yang ada pada kegiatan SOP proses pemotongan *cut up 9* di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang.

PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang merupakan Perusahaan yang tergabung dalam Japfa Group yang bergerak dalam bidang pemotongan ayam pedaging atau ayam broiler. PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang memasok bahan baku ayam dari berbagai peternak yang tersebar di Provinsi Jawa Tengah yang masih tergabung kedalam naungan Japfa Group, tidak mengambil dari peternak luar. PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang menghasilkan dua macam produk ayam yang dapat dijual kepada *customer* yaitu produk *fresh* dan *frozen*. Untuk produk *fresh* biasanya berupa karkas dan jeroan (ceker, hati, ampela, jantung, usus, dan tembolok), sedangkan untuk produk *frozen* sendiri terdapat beberapa produk diantaranya ayam utuh, *cut*

*up* (bagian ayam yang telah dipotong menjadi beberapa bagian), *boneless* dan daging giling.

Fokus dari kegiatan magang ini adalah Implementasi Standar Operasional Prosedur (SOP) Dalam Proses *cut up* 9 di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang. *Cut up* 9 merupakan proses pemotongan menjadi 9 bagian ayam menggunakan pisau yang berbentuk seperti lempengan baja yang bergerak memutar searah dengan prinsip rotasi dan digerakkan oleh mesin. Penggunaan mesin *cut up* ini bertujuan untuk mempermudah dan mempercepat proses produksi berjalan. Pemotongan dilakukan oleh operator yang memiliki keahlian, kecepatan, dan ketelitian dalam memotong. Implementasi SOP *Cut up* 9 ditemukan belum mencapai efektivitas penuh. Hal ini, ditunjukkan oleh adanya pengajuan retur oleh *customer* karena spesifikasi produk, seperti ukuran, rasa, dan berat, yang tidak konsisten dengan standar yang disepakati. Masalah kualitas ini Sebagian besar disebabkan oleh kesalahan operator, di mana adanya jam operasional yang Panjang (9 - 14 jam) di lingkungan yang bersuhu sangat rendah ( $0^{\circ}$  C -  $4^{\circ}$  C) mengakibatkan kelelahan dan penurunan fokus operator, yang pada akhirnya meningkatkan human error dan pengabaian prosedur *trimming* (koreksi). Selain itu , masalah juga diperparah oleh kecepatan *conveyor belt* yang tidak diselaraskan secara optimal dengan kemampuan efektif operator, memaksa mereka mengorbankan akurasi pemotongan demi mengejar target kapasitas produksi.

Untuk menjaga kualitas produk secara berkelanjutan, Perusahaan disarankan untuk memperkuat budaya kualitas dan kemampuan sumber daya manusia dengan membangun sistem tata kelola yang lebih kokoh. Hal ini dapat dilakukan dengan mewajibkan semua operator *cut up* 9 mengikuti program sertifikasi kompetensi secara berkala, menerapkan sistem rotasi kerja yang lebih sering untuk mengurangi kelelahan, dan mengatasi masalah lantai kerja yang licin dengan instalasi alas karet anti slip di *clean area*. Selain itu, penting juga untuk mengatasi sumber masalah dari hulu, yaitu kualitas bahan baku dari pemasok, dengan menerapkan sistem penilian kinerja pemasok yang lebih ketat, terutama yang berfokus pada konsistensi bobot karkas yang dikirim. Dengan perbaikan menyeluruh pada faktor-faktor penyebab ini, proses *cut up* 9 diharapkan dapat terlaksana secara optimal, sehingga dapat

mengurangi tingkat kecacatan produk dan memenuhi standar kualitas yang diminta oleh customer secara konsisten.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, program studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)**