

RINGKASAN

Implementasi Penggunaan *Raw Material BIL* Ayam Medium Untuk Meningkatkan *Yield* dan Meminimalisir *Drip Loss* pada Produk Paha Atas 20-30 Gram di PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Plant Ngoro, Mojokerto. Widya Eka Putri Lestari, NIM D41222083, Tahun 2025, 137 halaman, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Deltaningtyas Tri Cahyaningrum, S.T., M.T (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang merupakan kegiatan yang dilakukan mahasiswa semester VII di suatu perusahaan yang digunakan untuk memenuhi syarat kelulusan. Kegiatan magang ini bertujuan untuk mengembangkan wawasan mahasiswa dan mendapatkan pengalaman serta melatih keterampilan untuk mampu menjadi lulusan Sarjana Terapan Pertanian (S.Tr.P) yang memiliki keahlian serta keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahlian masing-masing. Metode yang digunakan pada kegiatan magang yaitu mahasiswa praktik langsung dengan ikut serta kegiatan di perusahaan, observasi dengan aktif mengadakan pengamatan dan wawancara dengan aktif berdiskusi dan mengajukan pertanyaan secara langsung kepada pembimbing lapang, *foreman* dan *forelady*, serta karyawan. Pada kegiatan magang ini dilaksanakan di Departemen *Slaughter House* (SH) PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Plant Ngoro, Mojokerto.

PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Plant Ngoro, Mojokerto merupakan industri yang bergerak pada bidang Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) berbahan utama ayam pedaging (*broiler*). Bahan utama yang digunakan berasal langsung dari *farm* kemitraan PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Plant Ngoro, Mojokerto. Dalam memenuhi syarat mutu produk yang dihasilkan yaitu Aman, Sehat, Utuh, Halal (ASUH) maka semua proses produksi harus terkontrol dari segi kebersihan, suhu, perlakuan, proses penyembelihan sampai pengolahan ayam hingga produk lanjutannya. Departemen *Slaughter House* (SH) PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Plant Ngoro, Mojokerto menghasilkan produk berupa *Griller*, *boneless*, marinasi, *Chicken Carcass Meat* (CCM), *by product* seperti kepala, ceker, jeroan (hati, ampela, jantung), tunggir,

kulit dan karkas. Produk diproduksi sesuai dengan jumlah permintaan yang telah ada dan dipasarkan dalam bentuk segar (*fresh*) dan beku (*frozen*). Semua rangkaian proses produksi telah menggunakan alat modern dan menerapkan Standar Operasional Prosedur (SOP) untuk menjamin kualitas produk yang dihasilkan.

Kegiatan yang dilakukan selama magang adalah mengetahui alur proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku ayam hidup, proses penyembelihan (*defeathering*), proses pengeluaran jeroan (*evisceration*), proses *cut up*, proses produksi *griller*, proses produksi *boneless*, proses produksi marinasi, proses produksi *Chicken Carcass Meat* (CCM), proses pengemasan produk, proses pembekuan dan proses penyimpanan di anterum susun. Pada laporan magang ini penulis berfokus pada proses produksi Paha Atas 20-30 Gram yang dihasilkan oleh Departemen *Slaughter House* (SH) PT. Charoen Pokphand Indonesia - *Food Division* Plant Ngoro, Mojokerto mulai dari pengadaan bahan baku, alur proses produksi, jenis produk yang dihasilkan dan pengemasan sesuai jenis masing-masing produk.

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