

RINGKASAN

Implementasi Penggunaan *Raw material fullwing* Ayam Besar untuk Meningkatkan *Yield* dan Produktivitas Produk NOCW (New Orleans Spicy Wing) dan Spicy Wing di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division Plant Ngoro, Mojokerto*. Firliatur Rofika, NIM D41222036, Tahun 2025, 114 halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Deltaningtyas Tri Cahnyaningrum, S.T., M.T. (Dosen Pembimbing), Deckris Sary Endang Nababan, S.Pt (Pembimbing Lapang).

Pelaksanaan kegiatan magang merupakan salah satu syarat akademik yang wajib dipenuhi oleh mahasiswa untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan (D-IV) pada Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember. Kegiatan magang ini dilaksanakan selama lima bulan, yaitu mulai 1 Juli hingga 22 November 2025, bertempat di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Plant Ngoro, Mojokerto, yang dikenal sebagai salah satu produsen dan distributor unggas terbesar di Indonesia, yang memproduksi berbagai jenis produk olahan ayam dengan standar mutu tinggi dan telah beredar luas di pasar domestik. Beberapa produk unggulannya meliputi Golden Fiesta, Fiesta, Champ, Okey, Akumo, dan Asimo, yang masing-masing dikembangkan untuk memenuhi kebutuhan konsumen terhadap produk pangan yang aman, bergizi, dan berkualitas tinggi. Pelaksanaan Magang menggunakan beberapa metode pengumpulan data meliputi observasi lapangan, wawancara dengan pihak terkait, praktik kerja langsung, dan studi literatur. Metode ini dipilih untuk memperoleh data yang akurat dan menyeluruh mengenai kegiatan operasional perusahaan, sehingga hasil magang dapat menggambarkan kondisi nyata di lapangan serta menjadi dasar yang kuat dalam penyusunan laporan dan analisis kegiatan produksi.

Melalui magang ini, mahasiswa diharapkan mampu memahami secara mendalam proses produksi serta faktor-faktor yang memengaruhi *yield* dan produktivitas pada produk NOCW (New Orleans Chicken Wings) dan Spicy Wing di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Plant Ngoro, Mojokerto. Pemahaman terhadap aspek tersebut menjadi penting mengingat *yield* dan

produktivitas merupakan dua indikator utama dalam menilai efisiensi suatu proses produksi.

Yield menunjukkan tingkat keberhasilan perusahaan dalam mengonversi bahan baku menjadi produk jadi dengan meminimalkan kehilangan bahan (*loss*), sedangkan produktivitas mencerminkan kemampuan tenaga kerja dan sistem produksi dalam menghasilkan output secara optimal dalam waktu tertentu. Peningkatan kedua aspek tersebut sangat penting untuk memastikan proses produksi berjalan efisien, menjaga kestabilan mutu produk, serta mendukung daya saing perusahaan di industri pengolahan pangan. Namun demikian, dalam pelaksanaannya masih ditemukan permasalahan rendahnya nilai *yield* dan produktivitas, yang mengindikasikan adanya ketidakefisienan dalam pemanfaatan bahan baku serta penurunan kinerja lini produksi. Kondisi tersebut dapat disebabkan oleh berbagai faktor, seperti ukuran bahan baku yang tidak seragam, metode kerja yang belum optimal, serta kondisi peralatan dan tenaga kerja yang memengaruhi hasil akhir produk.

Melalui analisis yang dilakukan menggunakan pendekatan fishbone (diagram Ishikawa), ditemukan bahwa rendahnya *yield* dan produktivitas menjadi faktor utama yang menghambat efisiensi proses produksi. Berbagai aspek, seperti ketidaksesuaian ukuran bahan baku, metode kerja yang belum optimal, serta kondisi peralatan yang kurang mendukung, berkontribusi terhadap penurunan hasil akhir produk dan tidak tercapainya target produksi yang diharapkan.

Sebagai tindak lanjut dari hasil analisis tersebut, implementasi penggunaan *raw material fullwing* ayam berukuran besar dipandang sebagai solusi yang tepat untuk meningkatkan efisiensi proses produksi serta hasil akhir produk NOCW (New Orleans Chicken Wings) dan Spicy Wing. Penggunaan ayam berukuran besar memungkinkan proporsi daging yang dihasilkan lebih tinggi dibandingkan tulang, sehingga nilai *yield* meningkat secara signifikan. Dengan demikian, implementasi ini diharapkan dapat membantu perusahaan mencapai target produksi secara optimal, menjaga konsistensi mutu produk, serta mendukung peningkatan kinerja operasional secara berkelanjutan.