

## RINGKASAN

**PROSES PRODUKSI PADA SOSIS MERAH (ABAH) DI PT. PHALOSARI UNGGUL JAYA,** Ibram Dinar Wahyu Girifani, NIM. B32231880, Tahun 2025, 55 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri M.M.(Dosen Pembimbing Magang) dan Bapak Anugrah Puji Harjono (Pembimbing Lapang).

PT. Phalosari Unggul Jaya merupakan Perusahaan swasta nasional yang bergerak dibidang perunggasan yang memproduksi pembesaran ayam hidup secara internal (Own Farm – Closed House) dan 2 unit RPA (Rumah Potong Ayam) industri makanan (Frozen Food), dimana kapasitas total potong ayam hidup dapat mencapai  $\text{+ } 7.000$  ekor / jam ( $\text{+ } 84.000$  Kg) fasilitas penyimpanan beku (Cold Storage) yang berkapasitas  $\text{+ } 1.000$  ton, dan di dukung penyimpanan sementara(Chiling Room) dan juga memiliki produk sampingan yaitu Frozen Food khususnya produk sosis merah (ABAH). Perusahaan ini berdiri pada tahun 2008, kantor dan pabrik Perusahaan berlokasi di Jl. Mojokaprak no. 1 A, Mojokaprak, Kab. Jombang 61452 Jawa Timur Indonesia. Tidak hanya sebagai produsen makanan sosis merah saja tetapi juga menghadirkan produk makanan lain seperti nugget, bakso, kornet. Setiap tahapan produksi di pantau secara ketat berdasarkan SOP Perusahaan yang ada. Hal ini menunjukkan bahwa pada proses produksi sudah terjamin pada produk Frozen Food tersebut

Proses produksi di PT. Phalosari Unggul Jaya dilakukan mulai dari, penerimaan dan perisapan bahan baku, penggilingan daging, seasoning, pembuatan emulsi, pencampuran (Mixing), pencetakan (Stuffing), pemasakan (Smoking), showering, pendinginan (Pre cooling), pemotongan (Cutting), pengemasan sekunder, pendekripsi kontaminasi, pembekuan, pengemasan tersier, ruangan pendingin (Cold storage)