

RINGKASAN

Febrian Yudistira Robiana, Jurusan Peternakan Politeknik Negeri Jember, 18 November 2017. Manajemen Pemotongan Ayam Dirumah Potong ayam Phalosari Unggul Jaya jombang dan Manajemen Pengolahan Susu Pasteurisasi dan Homogenisasi di CV. Cita Nasional. Komisi Pembimbing, Ketua: Erfan Kustiawan. S.Pt.M.P.

Penduduk Indonesia yang jumlahnya besar merupakan peluang dan tantangan bagi bangsa ini untuk memenuhi kebutuhan pangan. Upaya pemenuhan kebutuhan pangan salah satunya yaitu dengan menyediakan produk makanan yang mengandung protein hewani. Hal ini dapat ditunjang dengan meningkatkan produksi usaha peternakan ayam dan sapi. Usaha peternakan ayam dan sapi dapat berupa *breeding farm*, penetasan, Rumah Potong Ayam (RPA), Rumah Potong Hewan (RPH), *Feedlot*, Peternakan Sapi Perah, Industri Pengolahan Susu, dsb.

Tujuan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini adalah melatih mahasiswa agar lebih bisa memahami dan mengontrol terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah, melatih mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya, serta melatih mahasiswa berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dibakukan. Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan selama tiga bulan, di Rumah Potong Ayam Phalosari Unggul Jaya Jombang dan CV. Cita Nasional salatiga.

Lokasi PKL pertama yaitu Rumah Potong Ayam Phalosari Unggul Jaya Jombang. Rumah Potong Phalosari Unggul Jaya Jombang merupakan Rumah Potong Ayam skala besar dengan bangunan dan alat yang digunakan sudah modern. Permintaan produk yang semakin banyak menyebabkan Rumah Potong Ayam Phalosari Unggul Jaya Jombang memperbesar bangunan dan disesuaikan dengan SNI Rumah Potong Ayam. Lokasi Rumah Potong Ayam Phalosari Unggul Jaya Jombang dikelilingi sawah dan jarak ke pemukiman penduduk ± 250 meter. Lokasi PKL kedua yaitu di CV. citaNasional Salatiga. CV. Cita Nasional merupakan perusahaan industri yang bergerak dalam bidang pengolahan susu pasteurisasi dan homegenisasi. CV. Cita Nasional didirikan pada tahun 2000 dengan beralamat Km 5 Kopeng, Kec. Getasan Kabupaten

Salatiga Provinsi Jawa Tengah yang diresmikan oleh Prof. Dr. Ir. Bungaran Saragih Mec selaku menteri pertanian dan perkebunan Republik Indonesia.

Hasil PKL pertama Rumah Potong Ayam (RPA) Phalosari Unggul Jaya Di Jombang dan yang kedua dilakukan di CV. Cita Nasional Salatiga Semarang. Kegiatan PKL yang dilakukan di Rumah Potong Ayam Phalosari Unggul Jaya yaitu manajemen pemotongan ayam meliputi: penurunan ayam, penggantungan, pemingsanan, penyembelihan dan penirisan darah, perendaman air panas, pencabutan bulu, pengeluaran organ dalam, perendaman dan pencucian karkas, grading dan parting karkas, pengemasan, penyimpanan, penanganan hasil, pemasaran, sanitasi proses produksi, serta penanganan limbah. Kegiatan PKL kedua di CV. Cita Nasional yaitu Manajemen pengolahan susu pasteurisasi dan Homogenisasi susu yang meliputi: pengujian fisik dan kimia susu, area proses, yoghurt, proses pengemasan, pemasaran.

Disimpulkan manajemen pemotongan ayam dirumah potong ayam Phalosari Unggul Jaya Jombang Lokasi Rumah Potong Ayam Phalosari Unggul Jaya jombang Peralatan yang digunakan untuk proses produksi sudah modern yang sudah sesuai dengan standart perusahaan seperti mesin penggantung ayam, pemingsanan ayam, tangki perebusan karkas, mesin pencabut bulu, bak pencucian karkas, mesin cutting dan penyimpanan karkas sementara. Proses pemotongan dimulai dari penerimaan ayam hidup, penimbangan ayam, peristirahatan ayam sementara, penggantungan ayam, pemingsanan ayam, penyembelihan ayam, penirisan darah, perebusan ayam, pencabutan bulu ayam. pemotongan kepala, penyobekan rongga perut, pengambilan organ dalam, pemotongan kaki. area pengemasan dimulai dari pencucian karkas, grading karkas, potongan karkas, *boneless* karkas, karkas tanpa kulit, pengemasan karkas. Untuk ruang penyimpanan, ruang pendingin, ruang pembekuan, ruang penyimpanan beku. Semua area yang ada di Rumah Potong Ayam Phalosari Unggul Jaya telah sesuai prosedur perusahaan yang mengarah kepada standart nasional indonesia (01-6160-1999) tentang rumah potong unggas. Produk yang dihasilkan Rumah Potong Ayam Phalosari Unggul Jaya Jombang yaitu berupa produk utama dan produk sampingan, produk utama meliputi karkas utuh dengan merk permata, merk diva dan merk puspita, hasil marinasi, *boneless* karkas, karkas tanpa kulit, dan untuk hasil sampingan yaitu hati jantung dan ampela, kaki, kepala dan leher, usus dan bulu ayam. Penanganan limbah yang ada di Rumah Potong Ayam Phalosari Unggul Jaya Jombang memiliki 8 bak kolam limbah cair dan 2 bak untuk limbah padat, limbah cair dilakukan pengendapan

sebelum limbah cair dibuang, pembuangan limbah cair dilakukan 2 minggu sekali. dan kesimpulan dari CV.Cita Nasional CV. Cita Nasional Peralatan yang digunakan untuk proses produksi sudah modern yang sudah sesuai dengan standart perusahaan seperti, mesin pasteurisasi dengan alat PHE (*Plae Heat Exchanger*) dan homogenizer, peralatan laboratorium, mesin kemasan cup produk susu (*autometric in line cup filler and sealer/ fillow matic cup*) dan mesin kemasan minipack (*purepack machine/ fillow pack*). Proses pasteurisasi dan homogenisasi dengan kapasitas 40 sampai 45 liter perhari dan yoghurt sebanyak 4000 liter dimulai dari ruang laboratorium. Area proses meliputi penampungan susu dari KUD, proses pencampuran susu dengan stabilizer, pasteurisasi susu, homogenizer susu, proses pengolahan yoghurt. Area filling meliputi kemasan produk cup dan kemasan Pack. Semua proses yang dilakukan oleh CV. Cita Nasional telah memenuhi Standar Nasional Indonesia (02-0208-1987). Produk yang dihasilkan CV. Cita Nasional berupa produk susu pasteurisasi dan homogenisasi susu terdiri dari kemasan cup rasa coklat, strawberi, moka, jeruk dan tawar, dan kemasan mini pack.