

RINGKASAN

Tatalaksana Pemeliharaan Sapi Potong di PT. Agro Fauna Kertosari Mojokerto dan Manajemen Produksi Rumah Potong Ayam di UD. Wahana Sejahtera Foods Jombang, Septian Prastyo, NIM C31120139, Tahun 2015, 89 hlm, Produksi Ternak, Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Nurkholis, S. Pt. MP (Pembimbing Utama) dan Suluh Nusantoro. S. Pi, M. Sc (Koordinator PKL).

Tujuan praktek kerja lapangan ini secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai Tatalaksana Pemeliharaan Sapi Potong di PT. Agro Fauna Kertosari Mojokerto dan Manajemen Produksi Rumah Potong Ayam di UD. Wahana Sejahtera Foods Jombang.

Hasil Praktek kerja lapang dilaksanakan di PT. Agro Fauna Kertosari Kecamatan Kutorejo Kabupaten Mojokerto dimulai pada tanggal 15 april 2015 sampai dengan 20 mei 2015. Kegiatan yang dilakukan adalah pemeliharaan sapi, pemberian pakan dan minum, pembersihan kandang, progam kesehatan, penanganan penyakit, manajemen pemasaran. Praktek kerja lapang kedua juga dilaksanakan di UD. Wahana Sejahtera Foods Kecamatan Tembelang Kabupaten Jombang yang dimulai pada tanggal 05 juni hingga 11 juli 2015 kegiatan yang dilakukan adalah *unloading*, penggantungan, pemingsanan (*stunning*), penirisan darah (*bleeding*), perendaman air panas, pencabutan bulu, pemotongan kepala leher, dan ceker, serta eviserasi (pengeluaran organ dalam), perendaman dan pencucian karkas, *grading*, *parting*, *packing*, penyimpanan, penanganan hasil, pemasaran, sanitasi proses produksi, serta penanganan limbah.

Perkandangan di PT. Agro Fauna Kertosari menggunakan tipe kandang ganda yaitu *head to head* dan *tail to tail*, yaitu sapi saling berhadapan *head to head* dan sapi saling bertolak belakang *tail to tail* yang dilengkapi lorong tengah. Produk utama UD. Wahana Sejahtera Foods berupa karkas, MDM, ayam *parting*, kulit, ayam marinasi dan *boneless*, serta produk sampingan (hati, jantung, ampela, kepala, leher, usus, kaki, dan tulang paha).