



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Waktu dan Tempat Praktik Kerja Lapangan	2
2.2 Jenis dan Metode Pengumpulan Data	2
2.2.1 Data Primer	2
2.2.2 Data Sekunder	3
2.3 Alat dan Bahan	3
2.4 Prosedur Kerja	3
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	3
3.2 Struktur Organisasi	4
3.2.1 Departemen QA/QC (Quality Assurance/Quality Control)	4
3.2.2 Departemen Produksi	5
3.2.3 Departemen Teknik	5
3.2.4 Departemen HRD	6
3.2.5 Departemen Warehouse	6
3.2.6 Departemen Purchasing	6
3.3 Kebijakan Mutu, Visi, dan Misi	7
3.3.1 Kebijakan Mutu	7
3.3.2 Visi dan Misi	7
3.4 Prasarana Perusahaan	7
4 PROSES PRODUKSI	8
4.1 Bahan Produksi	8
4.2 Proses Produksi Ayam Potong	9
4.2.1 Area Unloading	9
4.2.2 Area Killing Room	11
4.2.3 Area Eviscerating	13
4.2.4 Area Chilling-Grading	13
4.2.5 Area Cut up	14
4.2.6 Area Penyimpanan	15
4.3 Produk dan Pemasaran	16
4.3.1 Produk Parting	16
4.3.2 Produk Boneless	16
4.3.3 Fillet	17
4.3.4 Marinasi	17
4.3.5 Karkas Utuh	17
4.3.6 Special Product	17



4.3.7	<i>Trimming</i>	18
4.3.8	MDM (<i>Mechanical Deboned Meat</i>)	18
4.3.9	Produk Samping (<i>By product</i>)	18
5	PENYEBARAN SUHU PADA SUDUT RUANG <i>CUT UP</i>	18
5.1	Identifikasi Masalah	18
5.2	Pengujian Suhu Produk Karkas pada Sudut Ruang <i>Cut up</i>	19
5.3	Hasil Pengujian Suhu Produk Karkas pada Sudut <i>Cut up</i>	21
6	SIMPULAN DAN SARAN	22
6.1	Simpulan	22
6.2	Saran	22
	DAFTAR PUSTAKA	23
	LAMPIRAN	24
	RIWAYAT HIDUP	29

