

**EVALUASI PENERAPAN QUALITY CONTROL RUMAH POTONG HEWAN
UNGGAS DI PT. PHALOSARI UNGGUL JAYA**

TUGAS AKHIR



**Oleh:
MUHAMMAD YUSUF
NIM: 202110680411002**

PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN AGRIBISNIS UNGGAS

FAKULTAS VOKASI

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG

2025

HALAMAN JUDUL

**EVALUASI PENERAPAN QUALITY CONTROL RUMAH POTONG HEWAN
UNGGAS DI PT. PHALOSARI UNGGUL JAYA**

SKRIPSI

Diajukan kepada universitas Muhammadiyah malang sebagai salah satu syarat
mendapatkan gelar sarjana Terapan Aribisnis Unggas (S.Tr.Agr.Ply)



Oleh:

Muhammad Yusuf

202110680411002

PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN AGRIBISNIS UNGGAS

FAKULTAS VOKASI

UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MALANG

2025

LEMBAR PERSETUJUAN

TUGAS AKHIR

EVALUASI PENERAPAN QUALITY CONTROL RUMAH POTONG HEWAN UNGGAS DI PT. PHALOSARI UNGGUL JAYA

oleh :

Muhammad Yusuf

202110680411002

Diterima dan disetujui
Pada tanggal 10 Juli 2025

Pembimbing 1




Apriliana Devi Anggraini, S.Pt., M.Sc

Pembimbing 2




Ir. Ali Mahmud, S.Pt., M.Pt.



Dekan,

Dr. Lailis Syafaah, M.T

Ketua Program Studi,


M. Zul Mazwan, S.P., M.Sc

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR

EVALUASI PENERAPAN QUALITY CONTROL RUMAH POTONG HEWAN UNGGAS DI PT. PHALOSARI UNGGUL JAYA

Yang disiapkan dan disusun oleh :

Nama : **Muhammad Yusuf**

NIM : **202110680411002**

Jurusan : **D4 Agribisnis Unggas**

Telah dipertahankan di depan penguji pada tanggal 10 Juli 2025 dan dinyatakan telah memenuhi syarat untuk diterima sebagai kelengkapan guna memperoleh gelar Sarjana Terapan Agribisnis Poultry (S.Tr.Agr.Ply) pada Universitas Muhammadiyah Malang.

Susunan Tim Penguji :

Penguji I : **Dr. Akhis Soleh Ismail S.Pt.**

Penguji II : **Rafwan Afandi, S.Pt., M.Pt**

Penguji III : **Apriliana Devi Anggraini, S.Pt., M.Sc**

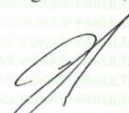
Penguji IV : **Ir. Ali Mahmud, S.Pt., M.Pt.**

1. 
2. 
3. 
4. 


Dekan,

Dr. Lailis Syafaah, M.T.

Ketua Program Studi,


M. Zul Mazwan, S.P., M.Sc.

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

SURAT PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Muhammad Yusuf
Tempat, tanggal lahir : Jombang, 23 Agustus 2000
Nim : 202110680411002
Fakultas : VOKASI
Program Studi : D4 AGRIBISNIS UNGGAS

Dengan ini menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa:

1. Skripsi dengan judul "Evaluasi Penerapan Quality Control Rumah Potong Hewan Unggas Di PT. Phalosari Unggul Jaya" adalah hasil karya saya, dan dalam naskah skripsi ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh akademik disuatu perguruan tinggi,
2. Tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, baik sebagian atau keseluruhan, kecuali secara tertulis dikutip dalam naskah ini disebutkan dalam sumber kutipan atau daftar pustaka.
3. Skripsi ini dapat dijadikan sumber Pustaka yang merupakan hak bebas royalti noneklusif.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Malang, 15 Agustus 2025

Yang menyatakan



Muhammad Yusuf

NIM: 202110680411002

Abstrak

Evaluasi Penerapan *Quality Control* Rumah Potong Hewan Unggas di PT. Phalosari Unggul Jaya Oleh : Muhammad Yusuf 1), Apriliana Devi Anggraini S.Pt., M.Sc 2), Ir. Ali Mahmud S.Pt., M.Pt)

1. Mahasiswa Studi Sarjana Terapan Agribisnis Unggas, Fakultas Vokasi UMM
Email : yusufjr865@gmail.com

2. Dosen Peternakan, Fakultas Pertanian - Peternakan UMM, 2025

Penelitian ini bertujuan untuk Untuk mengetahui dan menganalisis sistem manajemen perusahaan serta tahapan proses produksi yang diterapkan di RPA PT. Phalosari Unggul Jaya, mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk siap dipasarkan. Untuk memahami dan mengevaluasi penerapan sistem pengendalian mutu di RPA PT. Phalosari Unggul Jaya dalam rangka menjamin kualitas produk. Untuk mengidentifikasi dan menganalisis berbagai tantangan yang dihadapi oleh RPA PT. Phalosari Unggul Jaya dalam pelaksanaan pengendalian mutu produk. Metode penelitian ini menggunakan penelitian evaluatif kualitatif dengan mengambil data sampel dengan purposive sampling dengan melakukan wawancara dan penelitian langsung di tempat penelitian kemudian dilakukan analisis dan penarikan kesimpulan, total sampel dalam penelitian ini berjumlah 2 responden yang terdiri atas Mandor *Quality Control* dan mandor produksi. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Analisis Evaluatif Kualitatif dengan menggunakan cara Pengumpulan Data, Transkripsi Data, Koding (Coding), Identifikasi Tema, Interpretasi dan Penarikan Kesimpulan, Triangulasi data. Hasil penelitian yang diperoleh menjelaskan bahwa Peran *Quality Control* Pada Rumah Potongan Hewan sangat diperlukan dengan tugas nya yaitu pengawasan mulai persiapan pada Produksi Kotor yang mencakup pada PAH (Penerimaan Ayam Hidup), Penggantungan, Pemingsanan, Penyembelihan Halal, Penirisan Darah, Perebusan, Pencabutan Bulu, Eviscerasi, Packing Produk Sampingan, Produksi bersih (Bersih Packing Primer), Pemotongan setelah proses Grading, masuk pada *Chilling Room*, ABF (*Air Blast Freezer*), Packing sekunder, masuk pada *Cold Storage* (CS), Loading Produk, Pemasaran).

Kata Kunci: *Quality Control, Rumah Potong Ayam, Sistem Manajemen Produksi, Pengendalian Mutu, Evaluasi Kualitatif, Tahapan Produksi, RPA PT. Phalosari Unggul Jaya*



ABSTRACK

Evaluation of the Implementation of Quality Control in Poultry Slaughterhouse at Pt. Phalosari Unggul Jaya

Muhammad Yusuf*, Apriliana Devi Anggraini S.Pt., M.Sc**, Ir. Ali Mahmud
S.Pt., M.Pt**

Student of D4 Poultry Agribusiness *, UMM Vocational Faculty
Lecturer of Poultry Agribusiness**, Faculty of Vocations, University of
Muhammadiyah Malang

Email:yusufjr865@gmail.com

This study aims to determine and analyze the company management system and stages of the production process applied at RPA PT. Phalosari Unggul Jaya, starting from receiving raw materials to products ready to be marketed. To understand and evaluate the implementation of the quality control system at RPA PT. Phalosari Unggul Jaya in order to guarantee product quality. To identify and analyze the various challenges faced by RPA PT. Phalosari Unggul Jaya in implementing product quality control. This research method uses qualitative evaluative research by taking sample data with purposive sampling by conducting interviews and direct research at the research location, then analyzing and drawing conclusions, the total sample in this study amounted to 2 respondents consisting of the Quality Control Foreman and the production foreman. The data analysis technique used in this study is Qualitative Evaluative Analysis using the method of Data Collection, Data Transcription, Coding, Theme Identification, Interpretation and Conclusion Drawing, Data Triangulation. The results of the study obtained explain that the Role of Quality Control in Slaughterhouses is very necessary with its duties, namely supervision starting from preparation for Gross Production which includes PAH (Receiving Live Chickens), Hanging, Stunning, Halal Slaughter, Draining Blood, Boiling, Plucking Feathers, Evisceration, Packing By-products, Clean Production (Clean Primary Packing), Cutting after the Grading process, entering the Chilling Room, ABF (Air Blast Freezer), Secondary Packing, entering Cold Storage (CS), Product Loading, Marketing).

Keywords: *Quality Control, Chicken Slaughterhouse, Production Management System, Quality Control, Qualitative Evaluation, Production Stages, RPA PT. Phalosari Unggul Jaya*

Kata Pengantar

Puji syukur kami panjatkan atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang senantiasa melimpahkan rahmat, taufik serta hidayahnya, Sehingga penulis berkesempatan menyusun Tugas Akhir dengan judul **Evaluasi Penerapan *Quality Control* Rumah Potong Hewan Unggas di PT. Phalosari Unggul Jaya** yang merupakan salah satu syarat kelulusan pada program studi sarjana terapan Agribisnis Unggas Fakultas Vokasi Universitas Muhammadiyah Malang dapat dilaksanakan dan diselesaikan dengan baik. Karya Tulis Ilmiah ini digunakan sebagai Tugas Akhir yang di laksanakan pada tanggal 13 januari 2025 yang bertempat di PT. Phalosari Unggul Jaya Jombang. Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan Tugas Akhir ini tidak akan berhasil tanpa bantuan, motivasi dan doa yang sangat bermanfaat bagi penulis, maka pada kesempatan ini penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Bapak M. Zul Maswan S.P., M.Sc selaku ketua program studi sarjana terapan Agribisnis Unggas, Yang telah memberikan dukungan selama masa studi
2. Ibu Apriliana Devi Anggraini S.Pt., M.Sc selaku Dosen Pembimbing 1 serta Bapak Ir. Ali Mahmud S.Pt., M.Pt selaku Dosen Pembimbing 2.
3. Seluruh *Quality Control* dan Karyawan PT. Phalosari Unggul Jaya Jombang telah memberikan kesematan dan informasi yang dibutuhkan dalam proses penelitian.
4. Kedua orang tua yang tercinta yang senantiasa memberikan doa, semangat dan dukungan moral maupun material.
5. teman-teman yang telah memberikan saya support serta motivasi dalam menyelesaikan laporan tugas akhir ini.

Semua pihak yang telah membantu dalam menyelesaikan Laporan ini. Akhir kata penyusun berharap semoga Karya Tulis Ilmiah di RPA PT. Phalosari Unggul Jaya ini dapat memberikan manfaat kepada pembaca pada umumnya dan kepada penyusun khususnya.

Jombang, 06 Maret 2025

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Lembar Pengesahan Persetujuan	ii
Lembar Pengesahan.	iii
Surat Pernyataan Keaslian.....	iv
Abstrak	v
Abstrack.....	vii
Kata Pengantar.....	vii
Daftar Isi.....	ix
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Tabel.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kajian Teori.....	8
2.1.1 Pengertian Quality Control.....	8
2.1.2 Sistem Quality Control pada Rumah Potong Hewan Unggas.....	10
2.1.3 Standart Mutu dan Keamanan Pangan (Misalnya: HACCP, GMP, SSOP).11	
BAB III METODE PENELITIAN	
3.1 Jenis dan Pendekatan Penelitian.....	13
3.2 lokasi dan Waktu Penelitian.....	13
3.3 Populasi dan Sampel	14
3.4. Teknik Pengumpulan Data.	15
3.5. Instrumen Penelitian.	16
3.6. Teknik Analisis Data.....	17
3.7. Etika Penelitian.....	17

BAB IV PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Penelitian RPHU.	18
4.2 Deskripsi Data	18
Struktur Organisasi PT Phalosari Unggul Jaya.....	19
A. Direktur.....	20
B. General Manager	20
C. Manager	20
D. Marketing	20
E. Purchasing.....	21
F. Personalia and General Affair (PGA).....	21
G. Quality Assurance (QA) dan Quality Control (QC).....	21
H. Production Plan and Inventory Control (PPIC).....	22
I. Kepala Produksi.....	22
J. Kepala Gudang	22
K. Maintenance.....	23
4.3 Ketenagakerjaan PT Phalosari Unggul Jaya.....	23
4.3.1 Jam Kerja.....	23
4.3.2 Tenaga Kerja Tetap.....	24
4.3.3 Tenaga Kerja Training.....	24
4.3.4 Kesejahteraan Karyawan.....	25
4.3.4.1 Tunjangan.....	25
4.3.4.2 Cuti.....	25
4.3.4.3 Tunjangan Hari Raya.....	25
4.3.4.4 Fasilitas Karyawan	25
4.3.4.5 Proses Produksi PT Phalosari Unggul Jaya.....	25
4.3.5 Produksi Kotor	27
4.3.5.1 PAH (Penerimaan Ayam Hidup).....	27
4.3.5.2 Peggantungan.....	28
4.3.5.3 Pemingsanan.....	29
4.3.5.4 Penyembelihan Halal	30
4.3.5.5 Penirisan Darah.....	31
4.3.5.6 Proses Perebusan.....	31

4.3.5. 7 Pencabutan Bulu.....	32
4.3.5. 8 Eviscesari.....	33
4.3.5. 9 Packing Produk Sampingan.....	34
4.3.5. 10 Proses Pencucian dan Penurunan Suhu Karkas	34
4.3.5 11 Proses Penirisan dan Grading Karkas.....	35
4.3.5.12 proses paking primer.....	36
4.3.5.13 Cutting.....	37
4.3.5. 14 Chilling Room	37
4.3.5. 15 ABF (Air Blast Freezer)	38
4.3.5. 16 Packing Sekunder.....	38
4.3.5. 17 Cold Storage.....	39
4.3.5. 18 Loading Produk.....	40
4.3.5. 19 Pemasaran PT Phalosari Unggul Jaya	41
4.4 Analisis Data.....	42
A. Tujuan.....	42
B. Ruang Lingkup	42
4.5 Pembahasan Hasil	42
4.5.1 Evaluasi Penerapan Quality Control	42
4.5.2 Kesesuaian dengan Standart.....	43
4.5.3 Kendala dan Rekomendasi.....	43
BAB V PENUTUP	
5.1 Kesimpulan.....	44
5.2 Saran.....	44
Daftar Pustaka.....	45
Lampiran.....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Struktur Organisasi.....	19
Gambar 2 Bagan Alur Proses Produksi.....	26
Gambar 3 PAH (Penerimaan Ayam Hidup).....	27
Gambar 4 Penggantungan.....	28
Gambar 5 Proses Pemingsanan dan Alat Stunning.....	29
Gambar 6 Penyembelihan Halal.....	30
Gambar 7 Proses Penirisan Darah.....	31
Gambar 8 Proses Perebusan.....	32
Gambar 9 Proses Pencabutan Bulu.....	32
Gambar 10 Pencabutan Bulu Secara Manual.....	32
Gambar 11 Pengeluaran Jeroan.....	33
Gambar 12 Proses Packing Produk Sampingan.....	34
Gambar 13 Proses Packing Produk Sampingan.....	34
Gambar 14 Proses Pencucian dan Penurunan Suhu Karkas.....	35
Gambar 15 Proses Garding Karkas.....	35
Gambar 16 Packing Primer.....	36
Gambar 17 Cutting.....	37
Gambar 18 <i>Chilling Room</i>	37
Gambar 19 ABF (<i>Air Blast Freezer</i>).....	38
Gambar 20 Packing Sekunder.....	39
Gambar 21 Proses <i>Cold Storage</i>	39
Gambar 22 Loading Produk.....	40

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jam Kerja.....	25
Tabel 2 Tenaga Kerja.....	26
Tabel 3 Standart Packing karkas.....	36



Daftar Pustaka

- Agustina, Avelia Tria. 2023. *Penyelenggaraan Quality Control Terhadap Kualitas Daging Segar Di Rumah Potong Ayam (RPA) CV. Mandala Maju Mapan*. Tugas Akhir. Program Studi Agribisnis Peternakan dari Politeknik Pembangunan Pertanian Malang Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian Kementerian Pertanian
- Anda Nugroho dkk. 2021. Poverty eradication programs in Indonesia: Progress, challenges and reforms, *Journal of Policy Modeling*, Volume 43, Issue 6, Pages 1204-1224, ISSN 0161- 8938, <https://doi.org/10.1016/j.jpolmod.2021.05.002>.
<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0161893821000661>
- Crosby, Philip B. (1979), *Quality is free : The Art of Making Quality Certain*, New York : New American Library
- FAO, 2009
- David A, Garvin. (1984) *Sloan Management Review* “What Does Product Quality Really Mean?”
- Gaznur, Zikri Maulana. 2017. *Evaluasi Penerapan Standar Sanitasi dan Higien di Rumah Potong Hewan Kategori II. Jurnal Veteriner*, 18(1), 109-113.
- Hardiyanti, Ansella Jatuningtya Ratih, Wildan Fajar Bachtiar, STP., M. Eng, S.T., M.Si. 2018. *Magang di Bagian Quality Control Unit Rumah Potong Ayam (RPA) PT Dagsap Endura Eatore Yogyakarta (Temuan Masalah pada Area Kotor dan Area Bersih)* Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id>
- Jatuningtyas, Ansella. 2018. *Magang di Bagian Quality Control Unit Rumah Potong Ayam (RPA) PT Dagsap Endura Eatore Yogyakarta Temuan Masalah pada Area Kotor dan Area Bersih*. Tugas Akhir. Program Studi Diploma III Agroindustri Departemen Teknologi Hayati dan Veteriner Sekolah Vokasi Universitas Gadjah Maja Yogyakarta.
- Juran, Joseph M. (1974). *Juran`s Quality Control Handbook*. Fifth edition. McGraw-Hill : USA
- Lestari, Marlina. 2020. *Proses Pemotongan dan Evaluasi Karkas Ayam di Rumah Potong Hewan Unggal PT QL Trimitra Cianjur*. Tugas Akhir. Program Studi Paramedik Verentiner Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor
- Mitra,Amitava. 1998. *Fundamental of Quality Control and Improvement*, second edition. Upper sadle river, N.J: Prentice hall.
- Robbins, S. (2012). *Perilaku organisasi*. Penerbit Salemba Empat. Jakarta.
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Gajah Mada University Press, Yogyakarta

WHO. 2020. *Constitution of the World Health Organization edisi ke-49*. Jenewa:.. hlm. 1. ISBN 978-92-4-000051-3

Wursanto. 2007. *Manajemen Kearsipan*. Jakarta: PT Gramedia.

Yayat M. Herujito. 2006. *Dasar-Dasar Manajemen*. Jakarta: PT. Grasindo



Artikel 3

EVALUASI PENERAPAN QUALITY CONTROL RUMAH POTONG HEWAN UNGGAS DI PT. PHALOSARI UNGGUL JAYA

MUHAMMAD YUSUF
D4 Agribisnis Unggas III
University of Muhammadiyah Malang

Document Details

Submission ID
trnoid::13312065061

Submission Date
Aug 12, 2025, 11:49 AM GMT+7

Download Date
Aug 12, 2025, 11:52 AM GMT+7

File Name
TROL_RUMAH_POTONG_HEWAN_UNGAS_DI_PT_PHALOSARI_UNGUL_JAYA.docx

File Size
2.8 MB

67 Pages

10,161 Words

66,415 Characters

turnitin Page 1 of 70 - Cover Page

Submission ID trnoid::13312065061

turnitin Page 2 of 70 - Integrity Overview

Submission ID trnoid::13312065061


12% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

Filtered from the Report

- ▶ Bibliography
- ▶ Quoted Text

Top Sources

12%  Internet sources
0%  Publications
0%  Submitted works (Student Papers)

Integrity Flags

0 Integrity Flags for Review

No suspicious text manipulations found.

Our system's algorithms look deeply at a document for any inconsistencies that would set it apart from a normal submission. If we notice something strange, we flag it for you to review.

A flag is not necessarily an indicator of a problem. However, we'd recommend you focus your attention there for further review.