

RINGKASAN

Proses Produksi dan Pengendalian Mutu Karkas Ayam Fresh di CV. Cupu Artama Jaya Jombang, Nanda Ryzcha Maulidya Choiri NIM. B32212184 Tahun 2023, 79 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Anna Mardiana H S.TP., M.SC selaku dosen pembimbing.

Kegiatan magang kali ini bertempat di CV. Cupu Artama Jaya jombang yang merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pemotongan ayam yang memiliki tujuan guna memenuhi kebutuhan masyarakat akan daging ayam yang semakin lama semakin meningkat. Kegiatan magang ini memiliki tujuan untuk meningkatkan pengetahuan, wawasan serta menambah pengalaman bagi mahasiswa dalam dunia kerja dan melatih mahasiswa dalam berpikir kritis dalam menganalisa dan menangani masalah yang terjadi dilapang.

Proses produksi karkas ayam fresh dimulai dari proses penyembelihan ayam, proses pencabutan bulu ayam, proses pengambilan organ dalam ayam, proses pemotongan kaki dan kepala ayam, proses pencucian dan penurunan suhu ayam, kemudian proses grading ayam dan pemisahan sesuai dengan ukurannya serta penataan karkas ayam pada keranjang sebelum karkas dilakukan muat atau dilakukan penyimpanan pada chilling room.

Proses pengendalian mutu pada karkas ayam fresh sangat perlu diperhatikan guna mencegah kontaminasi silang yang mungkin dapat terjadi pada karkas ayam fresh karena karkas ayam fresh merupakan bahan pangan yang mudah terkontaminasi sehingga pengendalian mutu sangat perlu diperhatikan. Hal hal yang diperhatikan dalam proses pengendalian mutu karkas ayam fresh ialah proses pemotongannya. Hasil pemotongan atau penyembelihan ayam harus diperhatikan karena hasil penyembelihan sangat menentukan kehalalan dari karkas ayam yang ada. Selanjutnya ialah proses Scalding. Suhu dari proses scalding ini sangat menentukan kualitas dari produk karkas yang ada. Suhu yang terlalu tinggi dapat membuat pori pori dari kulit ayam terlalu terbuka sehingga pada saat dilakukan pencabutan bulu, karkas akan terkoyak dan hancur. Selain itu suhu yang terlalu

tinggi dapat membuat karkas ayam menjadi matang sehingga karkas ayam menjadi produk yang gagal.

Proses yang perlu diperhatikan selanjutnya ialah pengendalian rantai dingin pada karkas. Pengendalian rantai dingin ini sangat perlu diperhatikan, karena karkas merupakan bahan yang mudah terkontaminasi, sehingga menjaga karkas dalam keadaan dingin dibawah suhu pertumbuhan bakteri sangat diperlukan untuk memperpanjang umur simpan dari karkas dan menjaga kesegaran dari karkas. Suhu yang biasa digunakan dalam menjaga rantai dingin karkas ialah $<8^{\circ}\text{C}$. Menjaga suhu karkas berada pada standart yang telah ditentukan, dilakukan dengan cara melakukan pemberian es batu baik pada air pencucian karkas maupun pada karkasnya secara langsung. Di CV. Cupu Artama Jaya, penjagaan rantai dingin dilakukan dengan cara melakukan perendaman karkass dengan menggunakan air es, serta melakukan pemberian es batu serut pada karkas yang sudah dipacking keranjang dan akan dilakukan muat dan melakukan penambahan es batu Kembali pada saat karkas akan dilakukan muat. Dengan perlakuan demikian suhu karkas ayam Fresh yang ada di CV. Cupu Artama Jaya dapat terjaga dan karkass ayam fresh masih tetap dalam keadaan segar ditangan konsumennya.