



ANALISA PERBANDINGAN KUALITAS FISIK KARKAS *FRESH* DAN KARKAS HASIL *THAWING* DI PT SO GOOD FOOD

LISNAWATI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Analisa Perbandingan Kualitas Fisik Karkas *Fresh* dan Karkas Hasil *Thawing* di PT So Good Food” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2022

Lisnawati
J3E119059



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



RINGKASAN

LISNAWATI. Analisa Perbandingan Kualitas Fisik Karkas *Fresh* dan Karkas Hasil *Thawing* di PT So Good Food. *Comparative Analysis of the Physical Quality of Fresh Carcasses and Thawing Carcasses at PT So Good Food*. Dibimbing oleh CAECILLIA CHRISMIE NURWITRI.

Karkas adalah bagian tubuh ayam setelah dilakukan penyembelihan secara halal, pencabutan bulu dan pengeluaran jeroan tanpa kepala, leher, kaki, paruparu, dan atau ginjal, dapat berupa karkas segar, karkas segar dingin, atau karkas beku. Karkas atau daging ayam merupakan pangan yang mudah rusak karena cemaran bakteri dalam pangan dapat menurunkan kualitasnya dan mengakibatkan pangan hewani mudah rusak. Metode pembekuan merupakan salah satu metode yang dapat dilakukan untuk memperpanjang masa simpan. Pembekuan dilakukan dengan tujuan menekan aktivitas mikroorganisme, reaksi-reaksi enzimatik, kimia dan kerusakan fisik. Ketika daging akan diproses lebih lanjut maka terlebih dahulu dilakukan *thawing*, yaitu proses penyegaran kembali. Apabila terjadi kesalahan pada proses *thawing* maka akan merugikan karena kualitas daging akan rusak dan akan cepat mengalami proses pembusukan. Selain itu, daging beku yang disegarkan kembali (*thawing*) akan kehilangan rasa, warna, dan kelembaban daging.

Rumah Potong Ayam (RPA) PT So Good Food unit Sukabumi yang berlokasi di Jl. Leuwinanggung, Desa Purwasari, Kecamatan Cicurug merupakan salah satu perusahaan penyedia daging ayam yang sudah memenuhi persyaratan Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH). Meskipun proses produksi telah dijalankan dengan baik dan sesuai, tetap masih ada kecil kemungkinan bahwa daging ayam akan mengalami kerusakan apabila pada prosesnya terdapat penanganan yang kurang tepat. Kerusakan fisik pada karkas menyebabkan karkas tidak dapat diperjual belikan. Hal tersebut tentu saja menimbulkan dampak kerugian terhadap perusahaan sehingga pengamatan ini dilakukan untuk mencegah hal tersebut terjadi. Pengamatan dilakukan selama 16 jam terhadap dua jenis yaitu karkas segar dan karkas hasil *thawing* (karkas beku yang telah di *thawing*) yang disimpan pada suhu ruang produksi dengan pengamatan setiap satu jam sekali dengan parameter yang diamati yaitu warna, aroma, tekstur, lendir, dan suhu.

Berdasarkan hasil yang telah diperoleh, didapat data bahwa warna, tekstur, lendir, dan aroma karkas hasil *thawing* lebih cepat berubah atau mengalami kerusakan dibandingkan dengan karkas segar. Rata-rata karkas hasil *thawing* mulai rusak setelah 9,19 jam, sedangkan rata-rata karkas segar terlihat mulai rusak setelah 13,59 jam. Selain itu, data suhu yang didapat menunjukkan bahwa suhu karkas *fresh* dan suhu karkas hasil *thawing* tidak berbeda nyata karena terima H_0 , $P \text{ value} > P \text{ alpha}$ (0,05) terkecuali potongan *fillet* yaitu berbeda nyata karena tolak H_0 , $P \text{ value} < P \text{ alpha}$ (0,05). Berdasarkan hasil data tersebut dapat disimpulkan bahwa karkas hasil *thawing* lebih cepat mengalami kerusakan dibandingkan dengan karkas segar.

Kata kunci : karkas, kualitas fisik, rumah potong ayam (RPA), *thawing*



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2022

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



ANALISA PERBANDINGAN KUALITAS FISIK KARKAS *FRESH* DAN KARKAS HASIL *THAWING* DI PT SO GOOD FOOD

LISNAWATI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk
memperoleh gelar Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2022**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Judul Laporan Akhir : Analisa Perbandingan Kualitas Fisik Karkas *Fresh*
dan Karkas Hasil *Thawing* di PT So Good Food
Nama : Lisnawati
NIM : J3E119059

Disetujui oleh

Pembimbing :
Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri D.A.A.



Diketahui oleh
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Ketua Program Studi :
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P, M.P.
NIP. 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi :
Prof. Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian : 19 Juli 2022

Tanggal Lulus : 02 AUG 2022