



## 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*