



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II METODE	3
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	3
2.2 Metode Pengumpulan Data	3
2.3 Metode Pengujian	3
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	4
3.1 Sejarah	4
3.2 Visi dan Misi	5
3.3 Tujuan	5
3.4 Struktur Organisasi	5
IV PROSES PRODUKSI	6
4.1 <i>Dirty Area</i>	6
4.1.1 Penerimaan Ayam	6
4.1.2 Penimbangan dan Penggantungan Ayam	6
4.1.3 Pemingsanan ( <i>Stunning</i> )	7
4.1.4 Penyembelihan Halal dan Penirisan Darah Ayam	7
4.1.5 Perebusan ( <i>Scalding</i> )	8
4.1.6 Pencabutan Bulu ( <i>Plucker</i> )	9
4.1.7 Penyayatan Kulit Leher dan Pemotongan Kepala	9
4.1.8 Pemotongan dan Pengambilan Ceker	9
4.1.9 Penggantungan Karkas dan Penyayatan Abdomen	10
4.1.10 Pencabutan Bulu Tunggir dan Sayap	10
4.1.11 <i>Evisceration</i> (Pengeluaran Jeroan), Pengambilan Ati Ampela, dan Pemotongan Usus	11
4.1.12 Pengambilan Tembolok dan <i>Trachea</i>	11
4.1.13 Pengecekan Karkas dan Pencucian Karkas	11
4.2 <i>Clean Area</i>	12
4.2.1 Pencucian dan Pendinginan	12
4.2.2 Penirisan dan Pengecekan Suhu	12
4.2.3 <i>Grading</i> Karkas	13
4.2.4 Pemotongan Karkas	13
4.2.5 Pengemasan Primer	14
4.2.6 Pengemasan Sekunder	15
4.2.7 Penyimpanan di <i>Chilling Room</i>	16
4.2.8 Penyimpanan dan Pembekuan di <i>Blast Freezer</i>	16
4.2.9 Penyimpanan di <i>Cold Storage</i>	17



V	HASIL DAN PEMBAHASAN	18
	5.1 Warna	19
	5.2 Aroma	19
	5.3 Tekstur	20
	5.4 Lendir	20
	5.5 Suhu	21
	5.6 Pembahasan	22
VI	SIMPULAN DAN SARAN	25
	6.1 Simpulan	25
	6.2 Saran	25
	DAFTAR PUSTAKA	26
	LAMPIRAN	29
	RIWAYAT HIDUP	33

© Hak Cipta Milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

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

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

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

## DAFTAR TABEL

1	Perbandingan waktu perubahan warna karkas	19
2	Perbandingan waktu perubahan aroma karkas	19
3	Perbandingan waktu perubahan tekstur karkas	20
4	Perbandingan waktu perubahan lendir karkas	20
5	Perbandingan suhu karkas	21

## DAFTAR GAMBAR

1	Struktur organisasi RPA PT So Good Food Unit Cicurug tahun 2022	5
2	Proses penerimaan ayam	6
3	Proses penimbangan ayam dan penggantungan ayam oleh pekerja (a) Penimbangan ayam (b) Penggantungan ayam	7
4	Proses pemingsanan ( <i>stunning</i> )	7
5	Proses penyembelihan ayam secara halal oleh JULEHA (Juru Sembelih Halal dan proses penirisan darah ayam (a) Proses penyembelihan secara halal (b) Proses penirisan darah ayam	8
6	Proses perebusan ( <i>scalding</i> )	8
7	Proses pencabutan bulu ( <i>plucker</i> )	9
8	Proses penyayatan kulit leher dan pemotongan kepala oleh pekerja (a) Proses penyayatan kulit leher (b) Proses pemotongan kepala	9
9	Proses pemotongan ceker menggunakan pisau dan pengambilan ceker oleh pekerja (a) Proses pemotongan ceker (b) Proses pengambilan ceker	10
10	Proses penggantung karkas kembali dan penyayatan abdomen oleh pekerja (a) Proses penggantung karkas (b) Proses penyayatan abdomen	10
11	Proses pencabutan bulu tunggir dan sayap	10
12	Proses pengeluaran jeroan oleh pekerja di ruang eviscerasi (a) Proses <i>evisceration</i> (b) Proses pengambilan ati ampela (c) Proses pemotongan usus	11
13	Proses pengambilan tembolok dan <i>trachea</i> oleh pekerja (a) Proses pengambilan tembolok (b) Proses pengambilan <i>trachea</i>	11
14	Proses pengecekan kembali karkas oleh pekerja dan pencucian karkas dengan <i>shower</i> (a) Proses pengecekan karkas (b) Proses pencucian karkas	12
15	Proses pencucian dan pendinginan	12
16	Proses penirisan pada mesin peniris dan pengecekan suhu oleh QC (a) Proses penirisan (b) Proses pengecekan suhu	13
17	Proses <i>grading</i> karkas	13
18	Macam-macam produk tanpa tulang ( <i>boneless</i> ) (a) BSB ( <i>Boneless Skinless Breast</i> ) <i>double</i> (b) BSB ( <i>Boneless Skinless Breast</i> ) <i>single</i> (c) BL ( <i>Boneless Leg</i> ) (d) <i>Fillet</i> (e) BB ( <i>Boneless Breast</i> ) (f) BSL ( <i>Boneless Skinless Leg</i> ) (g) Tulip	13
19	Macam-macam potongan ayam (a) <i>Wing stick</i> (b) <i>Middle wing</i> (c) <i>Wing tip</i> (d) Paha bawah (e) Paha atas, (f) Sayap (g) Dada (h) <i>Cut up</i>	14
20	Ayam utuh	14



21	Proses pengemasan primer	14
22	Macam-macam kemasan primer yang digunakan di RPA PT So Good Food (a) Kemasan primer untuk turunan dada (b) Kemasan primer untuk turunan paha, AU, CU, <i>Parting</i> (c) Kemasan primer untuk VAM (d) Kemasan primer produk tulang (paha, dada dan punggung)	15
23	Proses pengemasan sekunder	16
24	Macam-macam kemasan sekunder yang digunakan di RPA PT So Good Food (a) Kemasan sekunder untuk turunan dada (b) Kemasan sekunder untuk turunan paha (c) Kemasan sekunder untuk VAM (d) Kemasan sekunder untuk AU, CU, <i>parting</i> (e) Kemasan sekunder untuk <i>customer</i> khusus	16
25	Dua <i>chilling room</i> yang berada di RPA PT So Good Food (a) <i>Chilling room</i> 1 (b) <i>Chilling room</i> 2	17
26	Proses penyimpanan dan pembekuan di <i>blast freezer</i>	17
27	Proses penyimpanan di <i>cold storage</i>	17
28	Rata-rata perubahan suhu karkas <i>fresh</i> dan <i>thawing</i>	21

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Proses produksi di <i>dirty area</i>	31
2	Proses produksi di <i>clean area</i>	32



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies