



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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR.....	XI
DAFTAR TABEL	XI
DAFTAR LAMPIRAN	XI
1 PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan.....	1
2 TINJAUAN PUSTAKA	2
2.1 Proses Penyelesaian Ayam	2
2.2 Evaluasi Keamanan dan Kehalalan Karkas	2
3 METODE KAJIAN.....	3
3.1 Tempat dan Waktu Praktik Kerja Lapangan	3
3.2 Metode Pengambilan Data	3
3.3 Analisis Data.....	4
4 KEADAAN UMUM.....	4
4.1 Sejarah Lembaga	4
4.2 Letak Geografis	4
4.3 Sarana dan Prasarana	5
4.4 Visi dan Misi	5
4.5 Struktur Organisasi.....	5
5 PROSES PEMOTONGAN DAN EVALUASI KARKAS AYAM DI RUMAH POTONG HEWAN UNGGAS PT QL TRIMITRA CIANJUR	5
5.1 Persiapan Ayam.....	5
5.2 Proses Pemotongan Ayam.....	6
5.3 Evaluasi karkas	11
5.3.1 Pemeriksaan Organoleptik	11
5.3.2 Pengujian Mikrobiologi	13
5.3.3. Pemeriksaan kehalalan produk.....	15
6 SIMPULAN DAN SARAN	16
6.1 Simpulan.....	16
6.2 Saran	16
DAFTAR PUSTAKA	17
LAMPIRAN.....	19



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.

DAFTAR GAMBAR

1. Pengistirahatan ayam	6
2. Pemeriksaan Antemortem	6
3. Penimbangan ayam	6
4. a) Pengantungan ayam, b) Ayam melewati besi, c) ayam masuk kamar gelap	7
5. Proses <i>stunning</i> ayam	7
6. Penyembelihan a) pisau, b) proses penyembelihan	8
7. Proses penirisan darah	8
8. Proses perendaman air panas	9
9. a) Proses pencabutan bulu dengan <i>plucker</i> , b) pencabutan bulu manual	9
10. a) Proses pemotongan leher, b) pengeluaran jeroan	10
11. Proses pencucian karkas a). <i>Drum chiller</i> 1 dan 2, b) Test kit klorin	10
12. a) Pemeriksaan secara organoleptik, b) daging ayam	11
13. Temuan bulu	13
14. a) Produk ayam, b) produk dilewatkan mesin <i>metal detektor</i>	13
15. Terpotongnya 3 saluran a) trakea, b) esophagus, c) vena	15



DAFTAR TABEL

1. Hasil Pemeriksaan Organoleptik	12
2. Batas maksimum cemaran mikroba	14
3. Hasil Pemeriksaan Mirkroba	14

DAFTAR LAMPIRAN

1. Struktur Organisasi	20
2. Instruksi Kerja (IK) sampling	21
3. Jurnal Harian Praktik lapang	22
4. Laporan Periodik PL	26