

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.

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Permintaan kebutuhan masyarakat terhadap pangan asal hewan meningkat seiring dengan bertambah jumlah penduduk. Daging ayam merupakan bahan pangan asal hewan yang digemari oleh masyarakat karena harganya yang terjangkau. Kebutuhan daging ayam terus meningkat mendesak industri perunggasan khususnya industri rumah pemotongan hewan unggas menyediakan karkas yang berkualitas. Rumah Potong Hewan Unggas (RPH-U) merupakan kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higieine tertentu serta digunakan sebagai tempat pemotongan unggas untuk konsumsi masyarakat (SNI 1999). RPH-U merupakan salah satu sarana yang dapat menyediakan bahan pangan asal hewan khususnya karkas ayam. Kualitas produk yang dihasilkan sangat tergantung dari proses yang dilakukan dari setiap RPH-U.

RPH-U PT QL TRIMITRA merupakan salah satu fasilitas rumah pemotongan hewan unggas yang ada di daerah Cianjur Jawa Barat. RPH-U ini menggunakan sistem semi modern dalam proses pemotongan ayam, dengan kapasitas pemotongan 20.000 ekor/hari. Proses pemotongan ayam adalah proses yang beresiko tinggi terjadinya kontaminasi bakteri patogen. Karkas ayam di dapatkan melalui rangkaian proses yaitu proses penerimaan dan penampungan ayam hidup, penyembelihan, pengeluaran jeroan, pencucian dan pendinginan, pemotongan karkas, penyimpanan produk dan pendistribusian (Sams 2001). Karkas ayam yang berkualitas dapat dihasilkan apabila menerapkan aspek higiene sanitasi, cara produksi dan penanganan karkas (Kementan 2010).

Di butuhkan sebuah sistem pendekatan berupa cara-cara produksi pangan asal hewan yang baik pada setiap mata rantai produksi, mulai dari peternakan sampai ke meja makan guna memperoleh produk karkas yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH). Salah satu tahap produksi yang dapat menjadi titik kritis dan kehalalan karkas adalah tahap pemotongan hewan (penyembelihan) (Abubakar, 2009). Menurut SNI (2016), karkas ayam yang berkualitas harus terjamin keamanan pangannya yaitu ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal). Proses pemotongan di RPH-U sangat menentukan kehalalan dan keamanan pangan yang dihasilkan.

1.2 Tujuan

Tujuan dari laporan akhir ini untuk menguraikan informasi mengenai proses pemotongan dan evaluasi karkas ayam di RPH-U PT QL TRIMITRA Cianjur.