



RINGKASAN

NURUL HUDA. Pemotongan Ayam Broiler dan Penanganan Karkas di Rumah Potong Hewan Unggas PT Tiga Perkasa Panganindo (*Broiler Slaughtering and Carcasses Handling at The Poultry Slaughterhouse PT Tiga Perkasa Panganindo*) Dibimbing oleh GILANG AYUNINGTYAS

Ayam broiler merupakan salah satu komoditas dari sub sektor peternakan unggas dengan hasil akhir daging yang dapat dikonsumsi. Kebutuhan daging ayam terus meningkat mendesak industri perunggasan khususnya industri rumah potong unggas menyediakan karkas yang berkualitas. Data Badan Pusat statistik (BPS) 2020 Hal ini didukung dengan data statistik kementan 2021 menyampaikan bahwa adanya peningkatan konsumsi daging ayam broiler di Indonesia. Konsumsi daging ayam broiler pada tahun 2019 sebesar 5,683 kg/kapita/tahun menjadi 6,048 kg/kapita/tahun pada tahun 2020. Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) merupakan salah satu sarana yang dapat menyediakan bahan pangan asal hewan khususnya karkas ayam.

Rumah Pemotongan Hewan Unggas (RPHU) merupakan suatu kompleks bangunan dengan desain dan syarat tertentu digunakan untuk tempat pemotongan hewan bagi konsumsi masyarakat umum. UPD adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat melakukan pembagian karkas, pemisahan daging dari tulang, dan pemotongan daging sesuai topografi karkas untuk menghasilkan daging untuk dikonsumsi masyarakat umum. RPA juga berberapan sebagai tempat dilaksanakan penanganan pra dan pasca pemotongan ayam broiler. Tujuan Laporan Akhir untuk menguraikan informasi mengenai proses pemotongan ayam broiler di Rumah Potong Hewan Unggas PT Tiga Perkasa Panganindo

Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di Rumah Potong Hewan Unggas PT Tiga Perkasa Panganindo yang bertempat di Desa Tajurhalang, Kecamatan Tajurhalang, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan selama 3 bulan, yaitu mulai tanggal 28 Februari sampai dengan tanggal 27 Mei 2022. Metode pelaksanaan PKL di Rumah Potong Hewan Unggas PT Tiga Perkasa Panganindo adalah praktik secara langsung ke lapangan dengan mengikuti seluruh aktivitas di RPA sesuai dengan jadwal dan ketentuan oleh pihak PT Tiga Perkasa Panganindo, serta mengumpulkan data sekunder dengan melakukan wawancara dan diskusidengan pembimbing lapang selama PKL dilaksanakan.

Proses pemotongan ayam broiler di Rumah Potong Hewan Unggas PT Tiga Perkasa Panganindo terdiri dari penerimaan ayam hidup, peristirahatan, penggantungan, pemingsanan, penyembelihan, penirisan darah, perendaman air panas, pencabutan bulu, pemotongan kepala dan leher, pengeluaran jeroan, pencucian karkas, perendaman air es, menyeleksi grade, dan penyimpanan karkas.

Kata Kunci : Ayam broiler, karkas, pemotongan, PT Tiga Perkasa Panganindo