



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
II METODE	2
2.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan PKL	2
2.2 Metode Pelaksana Praktik Kerja	2
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	3
3.2 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	3
3.3 Visi dan Misi	4
3.4 Ketenagakerjaan	4
3.5 Sarana Produksi	4
3.6 Struktur Organisasi	5
IV PENANGANAN DAN PEMOTONGAN AYAM	5
4.1 Pra Pemotongan dan Proses Pemotongan Ayam	6
4.1.1 Penerimaan Ayam	6
4.1.2 Peristirahatan Ayam	8
4.1.3 Penggantungan Ayam	8
4.1.4 Pemingsanan Ayam	9
4.1.5 Penyembelihan Halal	9
4.2 Pasca Pemotongan Ayam	10
4.2.1 Pencelupan Air Panas (<i>Scalding</i>)	10
4.2.2 Pencabutan Bulu (<i>Defeathering</i>)	11
4.2.3 Pemisahan Kepala dan Kaki	11
4.2.4 Pengeluaran Jeroan (<i>Evisceration</i>)	11
4.2.5 Pencucian Karkas	12
4.2.6 Perendaman Air Es (<i>Chilling Tank</i>)	12
4.2.7 Menyeleksi <i>Grade</i>	13
4.2.8 Penyimpanan Karkas	15
4.3 Performa	16
4.4 <i>Quality Control</i>	18
4.4.1 Pelaksanaan <i>Quality Control</i>	18
4.5 Sanitasi di Rumah Potong Hewan Unggas	18
4.5.1 Sanitasi Peralatan	19
4.5.2 <i>Personal Hygiene</i>	19
V PENANGANAN LIMBAH	21
5.1 Limbah Cair	21

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



5.2	Limbah Padat	21
VI PRODUK DAN PEMASARAN		21
6.1	Karkas Utuh	22
6.2	Produk <i>Parting</i>	22
6.3	Produk <i>Boneless</i>	23
6.4	<i>Fillet</i>	23
6.5	Marinasi	23
6.6	Produk Samping (<i>By product</i>)	24
6.7	Pemasaran	24
VII SIMPULAN		25
DAFTAR PUSTAKA		27
LAMPIRAN		29
RIWAYAT HIDUP		37

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





DAFTAR TABEL

1	Penerimaan, Pencatatan dan Penyusutan Bobot Badan Ayam Broiler Selama Perjalanan	6
2	Susut Total Penerimaan Ayam	7
3	Meyeleksi <i>Grade</i> Karkas Ayam Broiler	13
4	Hasil Main <i>Product</i> Karkas <i>Grade</i> A dan B pada Pengiriman Ayam Dua	ke-14
5	Klasifikasi Gudang Penyimpanan Karkas	15
6	Data Bobot Non Karkas pada Pengiriman Ayam ke Dua	16
7	Performa Produksi Karkas di RPHU PT Tiga Perkasa Panganindo	17
8	Mikroba pada karkas dan daging ayam menurut SNI No. 3924:2009	22
9	Harga Produk Karkas dan Non Karkas	24

DAFTAR GAMBAR

1	Lokasi Rumah Potong Hewan Unggas PT Tiga Perkasa Panganindo	3
2	Struktur Organisasi di RPHU PT Tiga Perkasa Panganindo.	5
3	Penerimaan Ayam Hidup	6
4	Penggantungan Ayam	9
5	Pemingsanan Ayam dengan Metode <i>Electric Stunning Via Water Bath</i>	9
6	Penyembelihah Halal Ayam	10
7	Pencelupan Air Panas	10
8	Pencabutan Bulu di RPHU PT Tiga Perkasa Panganindo	11
9	Pemisahan Kepala dan Kaki	11
10	Pengeluaran Jeroan	12
11	Pencucian karkas di Bak Cuci Karkas	12
12	Perendaman Air Es di <i>Chilling Tank</i>	13
13	Menyeleksi Karkas dan <i>Packing</i> Karkas	14
14	Ruang Penyimpanan Karkas dalam Bentuk <i>Fresh</i> dan <i>Frozen</i>	16
15	<i>Personal Hygiene</i> Karyawan menggunakan Apron	20
16	Penanganan Limbah Cair di RPHU PT Tiga Perkasa Panganindo	21
17	Produk Karkas Utuh	22
18	Produk Parting	22
19	Produk <i>Boneless</i>	23
20	Produk <i>Fillet</i>	23
21	Produk Marinasi	24
22	<i>By Product</i>	24

DAFTAR LAMPIRAN

23	1 Peralatan Produksi Karkas Ayam Broiler	31
24	2 Bagan Alir Proses Produksi Karkas	32

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 mengumumkan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



25	3 Manual Spesifikasi Penerimaan Ayam Hidup	33
26	4 Laporan Hasil Uji Mikrobiologi pada Karkas	34
27	5 Hasil Penetapan Titis Kritis Produksi dan Pencegahan	35

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

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies