

RINGKASAN

WINDI HASRINI HASIBUAN. Analisis Susut Bobot Produk Ayam Potong pada Penyimpanan dalam *Chiller Room* di PT Sierad Produce Tbk. *Analysis of Fresh Broiler Meat Weight Shrink at Chiller Room Storage* of PT Sierad Produce Tbk. Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

PT Sierad Produce Tbk merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pemotongan ayam yang menghasilkan kategori produk ayam segar dan ayam beku. Perusahaan ini telah menerapkan sistem jaminan mutu terpadu yang meliputi GMP (*Good Manufacturing Practices*), HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dan Halal untuk menghasilkan produk yang halal, bersih, aman dan berkualitas. Beberapa produk yang dihasilkan adalah BLD (*Boneless Lean Dada*), BLP (*Boneless Lean Paha*), paha utuh, sayap dan hati. Produk-produk tersebut disimpan dalam penyimpanan dingin (*chiller room*) dengan suhu berkisar 0-4 °C selama penyimpanan maksimal 2 hari sehingga menghasilkan kategori produk *fresh*. Penyimpanan di dalam *chiller room* dapat mempengaruhi mutu fisik produk yang mengakibatkan terjadinya penyusutan bobot produk selama penyimpanan. Penyusutan bobot produk dikarenakan adanya beberapa alasan seperti penyimpanan suhu dingin, lama penyimpanan, serta metode penyimpanan produk.

Tujuan PKL (Praktik Kerja Lapangan) adalah untuk menganalisis pengaruh jenis produk terhadap susut bobot ayam potong yang terjadi di dalam kondisi penyimpanan *chiller room* selama masa penyimpanan 1 dan 2 hari. Kegiatan PKL yang dilakukan di PT Sierad Produce Tbk, difokuskan pada analisis susut bobot produk ayam potong pada penyimpanan dingin. Jenis produk yang digunakan dalam penelitian ini adalah produk *Boneless Lean Dada* (BLD), *Boneless Lean Paha* (BLP), paha utuh, sayap dan hati. Pada produk-produk tersebut dilakukan *trial* penyimpanan produk pada suhu dingin (*chiller room*) untuk mengukur besar susut bobot yang terjadi selama penyimpanan. Masing-masing jenis produk disiapkan sebanyak 20 kali ulangan dan disimpan di dalam *chiller room* selama 2 hari tanpa menggunakan kemasan. Hipotesis Null dalam penelitian ini adalah tidak terdapat pengaruh jenis produk terhadap susut bobot ayam potong pada penyimpanan suhu dingin selama 1 dan 2 hari. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi langsung.

Data dianalisis menggunakan metode analisis sidik ragam atau ANOVA serta dilakukan uji lanjutan seperti uji Duncan (DMRT). Terdapat pengaruh jenis produk terhadap susut bobot ayam potong yang disimpan pada *chiller room* selama 1 dan 2 hari. Produk yang mengalami susut bobot tertinggi pada penyimpanan selama 1 hari adalah produk sayap dan hati yaitu 0,85% dan 1,04%, sedangkan pada penyimpanan selama 2 hari susut bobot tertinggi adalah produk hati sebesar 2,29%.

Kata kunci : daging ayam potong, penyimpanan dingin, susut bobot