



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2 METODE KERJA	2
2. Lokasi dan Waktu Praktik Kerja Lapangan	2
2. Teknik Pengumpulan Data	2
2.1 Data Primer	2
2.2 Data Sekunder	3
3 KEBERADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	3
3.2 Struktur Organisasi	4
3.3 Kebijakan Mutu, Visi dan Misi	6
3.1 Kebijakan Mutu	6
3.2 Visi Perusahaan	6
3.3 Misi Perusahaan	7
3.4 Sarana Prasarana Perusahaan	7
3.5 Ketenagakerjaan	7
4 PROSES PRODUKSI	8
4.1 Bahan Baku	8
4.2 Bahan Penunjang	9
4.3 Bahan Pengemas	9
4.4 Proses Produksi Ayam Potong	9
4.4.1 Penerimaan Ayam Hidup	10
4.4.2 Penyembelihan (<i>Killing</i>) dan Pemingsanan	10
4.4.3 Penirisan Darah (<i>Bleeding</i>) dan Perebusan	11
4.4.4 Pencabutan Bulu	11
4.4.5 Pematangan Kepala, Leher dan kaki	12
4.4.6 Pengeluaran Jeroan (<i>Eviscerating</i>)	12
4.4.7 Pencucian dan Pendinginan Karkas	13
4.4.8 Proses Pematangan	13
4.4.9 Pengemasan dan Pelabelan	15
4.4.10 Proses Penyimpanan	15
4.5 Produk Yang Dihasilkan	16
5 Pengaruh Jenis Produk Terhadap Susut Bobot Pada Penyimpanan Suhu Dingin (<i>Chilling Room</i>)	18
5.1 Deskripsi Penyusutan Bobot Produk	18
5.1.1 <i>Boneless Lean Dada</i> (BLD)	18
5.1.2 <i>Boneless Lean Paha</i> (BLP)	18

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.





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

5.1.3 Paha utuh	18
5.1.4 Sayap	19
5.1.5 Hati	19
5.2 Penyusutan pada Penyimpanan dalam <i>Chiller Room</i>	20
5.3 Analisis Sidik Ragam dan Uji Lanjutan	21
5.3.1 Penyimpanan Selama 1 hari	21
5.3.2 Penyimpanan Selama 2 hari	22
5.4 Pembahasan	23
5.4.1 Penyusutan Produk Selama Penyimpanan 1 dan 2 hari	23
6 SIMPULAN DAN SARAN	25
6.1 Simpulan	25
6.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	28

DAFTAR TABEL

1 <i>Shift</i> dan jadwal QC <i>Clean</i> dan QC <i>Dirty</i>	8
2 Produk yang dihasilkan PT Sierad Produce Tbk	16
3 Mikroba pada karkas dan daging ayam menurut SNI No. 3924:2009	17
4 Rataan susut bobot berbagai jenis produk ayam potong pada penyimpanan <i>chilling room</i> selama 1 dan 2 hari	21
5 Hasil uji ANOVA penyimpanan 1 hari di dalam <i>chiller room</i>	21

DAFTAR GAMBAR

1 Penggantungan ayam hidup	10
2 Proses pencabutan bulu	11
3 Proses pengeluaran jeroan	12
4 Proses pemotongan di <i>area cut up</i>	15
5 <i>Boneless Lean Dada</i> (a), <i>Boneless Lean Paha</i> (b), paha utuh (c), sayap ayam (d), dan hati ayam (e)	20
6 Persen susut bobot berbagai jenis produk ayam potong yang disimpan pada <i>chiller room</i> selama 1 hari. Huruf <i>superscript</i> yang berbeda menunjukkan perbedaan signifikan pada taraf uji (α)0,05.	22
7 Persen susut bobot berbagai jenis produk ayam potong yang disimpan pada <i>chiller room</i> selama 2 hari. Huruf <i>superscript</i> yang berbeda menunjukkan perbedaan signifikan pada taraf uji (α)0,05.	23



DAFTAR LAMPIRAN

1	Diagram alir proses Produksi	29
2	Data susut bobot produk <i>Boneless Lean Dada</i> (BLD) penyimpanan 1 dan 2 hari di dalam <i>chiller room</i>	30
3	Data susut bobot produk <i>Boneless Lean Paha</i> (BLD) penyimpanan 1 dan 2 hari (lanjutan)	32
4	Data susut bobot produk <i>Boneless Lean Paha</i> (BLP) penyimpanan 1 dan 2 hari di dalam <i>chiller room</i>	34
5	Data susut bobot produk <i>Boneless Lean Paha</i> (BLP) penyimpanan 1 dan 2 hari (lanjutan)	36
6	Data susut bobot produk paha utuh penyimpanan 1 dan 2 hari di dalam <i>chiller room</i>	38
7	Data susut bobot produk paha utuh penyimpanan 1 dan 2 hari di dalam <i>chiller room</i> (lanjutan)	35
8	Data susut bobot produk sayap penyimpanan 1 dan 2 hari di dalam <i>chiller room</i>	36
9	Data susut bobot produk sayap penyimpanan 1 dan 2 hari di dalam <i>chiller room</i> (lanjutan)	37
10	Data susut bobot produk hati penyimpanan 1 dan 2 hari di dalam <i>chiller room</i>	38
11	Data susut bobot produk hati penyimpanan 1 dan 2 hari di dalam <i>chiller room</i> (lanjutan)	39
12	Hasil uji DMRT terhadap nilai rata-rata persen susut bobot produk ayam potong yang disimpan pada <i>chilling room</i> selama 1 hari	40
13	Hasil uji ANOVA penyimpanan 2 hari di dalam <i>chiller room</i>	40
14	Hasil uji DMRT terhadap nilai rata-rata persen susut bobot produk ayam potong yang disimpan pada <i>chilling room</i> selama 2 hari	41
15	Cara perhitungan persen susut bobot produk	42
16	Bagan struktur Organisasi PT Sierad Produce Tbk	43

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

