

RINGKASAN

LEO ARILIANDA. Analisis Penyebaran Suhu pada Sudut Ruang Produksi Area *Cut up* di PT Sierad Produce Tbk. *Temperature Spread Analysis at Cut up Room of PT Sierad Produce Tbk*. Dibimbing Oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

PT Sierad Produce Tbk merupakan perusahaan yang bergerak di bidang rumah potong ayam dengan menerapkan sistem manajemen mutu terpadu yang meliputi GMP, HACCP, dan Halal untuk menghasilkan produk yang bersih, sehat, aman, halal, dan berkualitas. Pada setiap ruang produksi memiliki standar suhu yang telah ditetapkan oleh perusahaan untuk mempertahankan kualitas produk. Suhu merupakan faktor penting dalam penanganan daging karena pada suhu yang tidak tepat dapat mempercepat pertumbuhan mikroba sehingga daging akan mengalami kerusakan. Ruangan yang digunakan untuk penanganan daging memiliki suhu yang rendah berkisar antara 8 sampai 10 °C, yang bertujuan untuk mencegah atau mengurangi terjadinya proses kerusakan dan menghambat pertumbuhan mikroba.

Cut up room merupakan area kegiatan lanjutan dalam proses penanganan produk, seperti proses *parting* dan proses *boneless* serta pengemasan produk. Suhu ruang area *cut up* maksimum 10 °C dengan suhu produk saat proses maksimum 7°C, pada area *cut up* luas ruangan sekitar 1800 m². Pada ruang *cut up* terdapat evaporator yang berfungsi untuk memberikan udara dingin dan menstabilkan suhu ruangan. Pengukuran suhu pada setiap sudut ruang *cut up* bertujuan untuk menguji penyebaran suhu secara keseluruhan pada ruangan tersebut dengan suhu maksimum 10 °C sesuai dengan standar yang berlaku pada perusahaan.

Pengujian ini dilakukan secara langsung dengan menyiapkan beberapa bahan dan alat seperti produk karkas utuh, keranjang biru yang digunakan untuk produk, keranjang kuning sebagai alas untuk keranjang biru, dan termometer. Pengujian dilakukan dengan mengukur suhu awal dan suhu akhir pada produk karkas utuh yang diletakkan pada sudut ruang selama 30 menit. Hasil pengujian menunjukkan bahwa produk karkas mengalami kenaikan suhu hingga 3,3 °C. Hal ini dikarenakan pada sudut ruang *cut up* terdapat suhu sudut yang tidak memenuhi standar perusahaan yaitu di atas 10 °C.

Faktor yang menyebabkan ketidaksesuaian suhu sudut yaitu karena adanya pekerja, mesin dan peralatan lainnya yang terletak mendekati sudut sehingga dapat menghambat penyebaran suhu pada ruang *cut up*. Peralatan dan pekerja yang mendekati area sudut dapat menghalangi penyebaran suhu sehingga udara dingin tidak menyebar ke seluruh sudut ruang. Pengecekan secara berkala pada evaporator dan kalibrasi suhu pada ruang *cut up* merupakan upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi resiko kenaikan suhu sehingga ruang area *cut up* memiliki suhu yang stabil dan menyebar ke seluruh sudut ruang.

Kata kunci : karkas, ruang *cut up*, sudut ruang, suhu.

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