

RINGKASAN

DESI RAHMADANI. Sistem Rantai Dingin Di Rumah Potong Unggas PT QL TRIMITRA CIANJUR. Cold Chain System On Chicken Slaughterhouse In PT QL Trimitra Cianjur. Dibimbing oleh ARYANI SISMIN SATYANINGTIJAS

Daging ayam merupakan salah satu jenis protein hewani yang digunakan untuk memenuhi pangan manusia. Kebutuhan daging ayam meningkat karena lebih murah, bergizi tinggi dan mudah didapat, hal ini mendorong Rumah Potong Ayam (RPA) untuk berkembang di masyarakat. Daging ayam merupakan media yang baik untuk mikroorganisme tumbuh. Proses pemotongan ayam menjadi salah satu faktor resiko tinggi terjadinya kontaminasi. Penerapan sistem rantai dingin pada RPA merupakan salah satu aspek HACCP (*hazard analysis critical control*) yang bertujuan untuk menjamin keamanan pangan dengan cara penerapan suhu tertentu dan terkontrol. Tujuan dari laporan akhir ini untuk menerangkan sistem rantai dingin di RPH-U PT QL TRIMITRA Cianjur sebagai usaha memelihara keamanan pangan.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di RPA PT QL TRIMITA Cianjur yang terletak di Jalan Taman Bunga, Kp Tarikolot, Desa Cinangsi, Kec Cikalongkulon, Kab Cianjur, Jawa Barat. Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan dari tanggal 02 Januari sampai 01 Februari 2020. Waktu PKL dimulai dari pukul 08.00 sampai pukul 16.00 WIB yang dilakukan setiap hari Senin sampai Sabtu. Data primer diperoleh secara langsung dengan melakukan observasi dilapangan dan data sekunder berupa studi pustaka, buku maupun jurnal.

Sistem rantai dingin di RPH-U PT QL Trimitra dimulai dari area *screw chiller*, area *processing*, *chiller room*, area *warehouse* yaitu *blast freezer*, *cold storage* dan area distribusi yang terdiri dari *area packing*, *area holding*, *area dispatch*. Cara mempertahankan sistem rantai dingin di RPH-U PT QL Trimitra yaitu dengan pemberian serpihan es sepanjang sistem rantai dingin serta pengecekan suhu produk, suhu air, suhu ruangan dan suhu mobil pengangkut dengan termometer dan dilakukan pencatatan dan pelaporan setiap satu jam sekali.

Sistem rantai dingin memiliki keuntungan dari segi faktor ketersediaan produk, faktor aksesibilitas, faktor kualitas dan faktor kepentingan sosial. Daging ayam yang disimpan dalam suhu ruang memiliki dampak seperti perubahan organoleptik yaitu warna, rasa, bau, tekstur dan rasa. Peningkatan bakteri dalam ayam terus berkembang jika disimpan dalam suhu yang tidak sesuai.

Kata kunci : *Blast freezer*, *Cold storage*, RPH-U PT QL Trimitra, Sistem rantai dingin