

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Daging adalah salah satu hasil ternak yang dapat memenuhi kebutuhan pangan manusia sebagai sumber protein. Kebutuhan daging ayam meningkat di masyarakat karena lebih murah, bergizi tinggi, rendah lemak dan mudah disajikan (FAO 2010). Hal ini mendorong pendirian Rumah Potong Ayam untuk berkembang di masyarakat.

Daging merupakan media yang baik untuk mikroorganisme patogen maupun non patogen. Mikroorganisme akan selalu ada pada rantai pangan mulai dari ternak hidup hingga menjadi produk pangan, sehingga dapat merusak kualitas daging (Susanto 2014). Proses pemotongan ayam menjadi salah satu resiko tinggi terjadinya kontaminasi (Sams dan Alan 2001). Penerapan hygiene dan sanitasi yang tidak baik akan menyebabkan tidak terjaminnya mutu dan keamanan pangan (Kementan 2010).

HACCP (*Hazard Analysis Critical Control*) yaitu salah satu pendekatan ilmiah dan sistematis yang dapat mengendalikan bahaya untuk menjamin keamanan pangan yang digunakan untuk meminimalisir ketidakamanan pangan (Winarno dan Surono 2004) Penerapan sistem rantai dingin menjadi salah satu aspek dari HACCP. Sistem rantai dingin yaitu cara distribusi barang dalam suhu tertentu dan terkontrol saat transportasi serta penyimpanan (Nastasijevic *et al.* 2017).

PT QL Trimitra Cianjur merupakan salah satu Rumah Potong Hewan Unggas semi modern yang menggunakan sistem HACCP dengan menerapkan sistem rantai dingin. Penerapan sistem rantai dingin tersebut meliputi penanganan produk, proses produksi, penyimpanan dan distribusi produk. Kerentanan sistem rantai dingin pada daging menjadi sangat penting dalam perdagangan daging global modern, hal ini dikarenakan distribusi daging sangat kompleks dan panjang.

## 1.2 Tujuan

Tujuan dari laporan akhir ini untuk menerangkan sistem rantai dingin di RPH-U PT QL TRIMITRA Cianjur sebagai usaha memelihara keamanan pangan.