



TATALAKSANA RUMAH POTONG AYAM PT AMINDO PRIMA SEJAHTERA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

AFRIAN ADIZ WARDANA



**PROGRAM STUDI PARAMEDIK VETERINER
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.

RINGKASAN

AFRIAN ADIZ WARDANA. Tatalaksana Rumah Potong Ayam PT Amindo Prima Sejahtera. *Procedure of Chicken Slaughterhouse in PT Amindo Prima Sejahtera*. Dibimbing oleh ERNI SULISTIAWATI.

Daging ayam merupakan daging yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia, selain karena harganya yang sangat ekonomis, daging ini memiliki nilai gizi yang tinggi. Daging ayam yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat merupakan karkas dari jenis ayam broiler atau ayam pedaging. Karkas adalah bagian tubuh ayam setelah dilakukan penyembelihan secara halal, pengeluaran darah, pencabutan bulu dan pengeluaran jeroan, tanpa kepala, leher, dan kaki. Ayam broiler biasanya dibudidayakan oleh peternak selama 28-35 hari (panen) sesuai permintaan konsumen. Ayam yang telah dipanen selanjutnya akan diproses di Rumah Potong Ayam (RPA) untuk dilakukan pemotongan Rumah potong ayam penerima ayam dalam keadaan hidup kemudian diproses sesuai permintaan konsumen. Penulisan Laporan Akhir bertujuan untuk menguraikan penerimaan ayam dan alur pemotongan di Rumah Potong Ayam PT Amindo Prima Sejahtera.. Praktek Kerja Lapangan dilakukan di Rumah Potong Ayam PT Amindo Prima Sejahtera pada tanggal 2 Januari hingga 9 Januari 2020. Data yang digunakan yaitu data primer. Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari RPA pengamatan, pengambilan data, dan pemeriksaan ayam. Data primer diambil selama 8 hari pada tanggal 2 – 9 Januari 2020

Rumah Potong Ayam PT Amindo Prima Sejahtera memiliki area kotor dan area bersih. Area kotor terdiri atas Penerimaan ayam, peristirahatan ayam, penimbangan ayam, pemingsanan, penyembelihan, penirisan dan pemeriksaan *defect*, *scalding*/perendaman air panas, *defeathering*/cabut bulu, *evisceration*/pengeluaran jeroan, pemisahan kaki dan kepala ayam.

Area bersih di RPA Amindo Prima Sejahtera ini meliputi Perendaman air es, Pemilihan karkas (*Grading*), Pembagian karkas (*Parting*), Pemisahan karkas dengan kulit (*deboning*) *Blasting Room*. Menurut SNI (1999) daerah bersih meliputi pencucian karkas, pendinginan karkas (*chiling*), seleksi (*grading*), penimbangan karkas, pemotongan karkas (*cutting*), Pemisahan daging dari tulang (*deboning*), Pengemasan, Penyimpanan segar (*chiling room*).

Kata kunci: Amindo Prima Sejahtera, Ayam, Karkas, Rumah Potong Ayam



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.



TATA LAKSANA RUMAH POTONG AYAM PT AMINDO PRIMA SEJAHTERA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

AFRIAN ADIZ WARDANA

Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya
pada
Program Studi Paramedik Veteriner

**PROGRAM STUDI PARAMEDIK VETERINER
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**

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.



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.

Judul Laporan Akhir : Tatalaksana Rumah Potong Ayam PT Amindo Prima
Sejahtera
Nama : Afrian Adiz Wardana
NIM : J3P117040

Disetujui oleh
Pembimbing



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Drh Erni Sulistiawati, SP1 APVet

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Dr Drh Gunanti, MS
NIP.19620102 1987032002

Dekan Sekolah : Dr Ir Arief Daryanto, MEd
Vokasi IPB NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian : 18 Mei 2020

Tanggal Lulus : 06 Agustus 2020