

## 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