

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Daging ayam merupakan daging yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia, selain daging ayam memiliki harganya yang sangat ekonomis juga memiliki nilai gizi yang tinggi. Daging ayam yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat berasal dari jenis ayam pedaging atau dikenal dengan broiler. Ayam broiler ini biasanya dipanen oleh peternak pada waktu 28-35 hari (panen) yang tergantung permintaan dari konsumen berdasarkan berat badan yang diinginkan. Ayam yang sudah dipanen akan dilakukan pemotongan di rumah potong ayam (RPA).

Daging ayam yang dibeli konsumen atau yang biasa dipasarkan adalah daging ayam broiler dalam bentuk karkas. Karkas adalah bagian tubuh ayam setelah dilakukan penyembelihan secara halal, pengeluaran darah, pencabutan bulu dan pengeluaran jeroan, tanpa kepala, leher, dan kaki (SNI 2009)

Tatalaksana RPA dalam menjalankan fungsinya meliputi sejumlah tahapan dimulai dari penerimaan ayam dari peternak sampai menyiapkan karkas untuk siap dipasarkan ke masyarakat. Menurut Abubakar (2009), sistem pendekatan guna memperoleh produk daging yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH) sangatlah dibutuhkan yakni berupa cara-cara produksi pangan asal hewan yang baik pada setiap mata rantai produksi, mulai dari peternakan sampai ke meja makan. Selain itu salah satu tahap produksi yang dapat menjadi titik kritis dan kehalalan daging adalah tahap pemotongan hewan (Abubakar 2009)

Teknik pemotongan ayam dibagi menjadi 2 cara yaitu secara langsung dan tidak langsung. Teknik pemotongan secara langsung yaitu setelah ayam dinyatakan sehat maka ayam langsung dipotong, sedangkan teknik pemotongan secara tidak langsung yaitu dengan melakukan pemingsanan terhadap ayam yang akan dipotong (Abubakar 2003)

1.2 Tujuan

Tujuan dari laporan tugas akhir adalah untuk menguraikan tatalaksana proses produksi di Rumah Potong Ayam PT Amindo Prima Sejahtera.