

## RINGKASAN

GRAGETHA AYUDYAH DWISANGA ARIANTIE. Proses *Killing* Sapi di PT Pramana Pangan Utama, Bogor. *Killing Process of Cattle at PT Pramana Pangan Utama, Bogor*. Dibimbing oleh ENDANG WARSIKI.

Daging merupakan bahan pangan hewani yang digemari oleh masyarakat Indonesia karena mengandung nilai gizi yang tinggi dan rasanya yang lezat. Konsumsi daging yang tinggi harus diimbangi dengan produksi daging dalam jumlah yang tinggi. Dengan adanya Rumah Pemotongan Hewan, mampu meningkatkan produksi daging dalam jumlah yang tinggi sehingga mampu mencukupi kebutuhan daging yang bergizi untuk masyarakat.

PT Pramana Pangan Utama merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang utama jasa pemotongan dan produksi daging (beef). Untuk menghasilkan produk daging, terdapat dua jenis proses yang dilakukan oleh PT Pramana Pangan Utama yaitu proses *killing* dan proses *boning*. Salah satu proses awal yang memiliki pengaruh besar pada mutu akhir daging adalah proses *killing*. Proses *killing* merupakan proses awal dengan beberapa rangkaian proses mulai dari penanganan sapi hidup hingga pelayuan sapi. Syarat daging yang dihasilkan oleh RPH harus memenuhi persyaratan aman, sehat, utuh dan halal (ASUH). Untuk menunjang empat poin tersebut, masing-masing tahapan proses *killing* harus dilakukan secara baik dan tepat. Penguraian fungsi dari tiap tahapan proses mampu menjadi tolak ukur apakah proses *killing* sudah berjalan baik atau tidak.

Proses *killing* sapi yang dilakukan oleh PT Pramana Pangan Utama terdiri dari *handling sapi* ( pengistirahatan sapi dan pemeriksaan *antemortem*), pemingsanan sapi (*stunning*), penyembelihan sapi, peluruhan darah, pemotongan kaki dan kepala, pengulitan, pembelahan dada dan pengeluaran jeroan, pembelahan karkas, pemvakuman karkas, penimbangan karkas, *trimming* karkas, pemeriksaan *postmortem* dan pelayuan karkas (*aging*). Masing-masing tahapan memiliki fungsinya tersendiri untuk menciptakan produk dengan kualitas mutu terbaik. Selain itu, terdapat penerapan *animal welfare* yang diterapkan pada salah satu tahapan proses *killing* yakni penanganan sapi (*handling*) yang juga mampu mempengaruhi karakteristik produk akhir daging yang dihasilkan. Proses *killing* yang dilakukan PT Pramana Pangan Utama sudah cukup baik sehingga PT Pramana Pangan Utama harus tetap mempertahankan kualitas dari proses tersebut agar dapat menghasilkan produk dengan mutu yang terjamin keamanannya, kesehatannya, keutuhannya dan kehalalannya.

Kata kunci : daging, karkas, proses *killing*, sapi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)