



## DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	1
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan PKL	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	2
3 KEADAAN UMUM PT PRAMANA PANGAN UTAMA	3
3.1 Sejarah Perusahaan	3
3.2 Kegiatan Lembaga	3
3.3 Struktur Organisasi	4
3.4 Visi dan Misi Perusahaan	5
4 SPEK PRODUKSI	5
4.1 Bahan Produksi	5
4.1.1 Bahan Baku	5
4.1.2 Kemasan	6
4.1.3 <i>Absorbent Meat Pad</i>	6
4.2 Alat Produksi	7
4.2.1 <i>Knocker</i>	7
4.2.2 <i>Scanner RFID</i>	7
4.2.3 Pisau dan Kristal Asah	8
4.2.4 <i>Leg Cutter</i>	8
4.2.5 <i>Brisket Saw</i>	9
4.2.6 <i>Carcass Spliter</i>	9
4.2.7 <i>Bone Saw Machine</i>	10
4.2.8 <i>Vacuum Carcass</i>	10
4.2.9 <i>Vacuum Pack Machine</i>	10
4.2.10 <i>Retain Table</i>	11
4.2.11 <i>Shrink Tank</i>	11
4.2.12 Keranjang	11
4.2.13 Timbangan	12
4.2.14 Konveyor	12
4.3 Alat Pelindung Diri (APD)	12
4.4 Fasilitas/Utilitas Perusahaan	13
4.4.1 Air	13

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.

4.4.2	Listrik	13
4.4.3	Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL)	14
4.4.4	<i>Carcass Chiller</i>	14
4.4.5	<i>Carton Chiller</i>	15
4.4.6	Komputer	15
4.4.7	<i>Blast Chiller</i>	15
4.5	Proses Produksi	16
4.5.1	Proses <i>Killing</i>	16
4.5.2	Proses <i>Boning</i>	16
4.5.3	Proses <i>Portioning</i>	16
5	PEMBAHASAN DAN IDENTIFIKASI MASALAH	16
5.1	Proses <i>Killing</i>	16
5.1.1	Penerimaan Sapi ( <i>Handling Sapi</i> )	17
5.1.2	Pemeriksaan <i>Antemortem</i>	17
5.1.3	Pemingsanan Sapi ( <i>Stunning</i> )	17
5.1.4	Penyembelihan Sapi dan Peluruhan Darah	18
5.1.5	Pengikatan Esofagus ( <i>Rodding</i> )	18
5.1.6	Pemotongan Kaki dan Kepala	18
5.1.7	Pengulitan Sapi dan Pembungkusan Anus ( <i>Bunging</i> )	19
5.1.8	Pembelahan Dada dan Pengeluaran Jeroan	19
5.1.9	Pembelahan Karkas dan Penyakuman Karkas	19
5.1.10	Pemimbangan Karkas dan Inspeksi Karkas	19
5.1.11	Pemeriksaan <i>Postmortem</i>	20
5.1.12	Pelayuan Karkas ( <i>Aging</i> )	20
5.2	Penerapan <i>Animal Welfare</i> pada Proses <i>Killing</i>	21
6	SIMPULAN DAN SARAN	23
6.1	Kesimpulan	23
6.2	Saran	23
	DAFTAR PUSTAKA	23
	LAMPIRAN	25

## DAFTAR GAMBAR

1	Foto Perusahaan Tampak Depan	3
2	<i>Flowchart</i> Kegiatan Lembaga PT Pramana Pangan Utama	4
3	Sapi <i>Brahman Cross</i>	6
4	Plastik Kemas Daging	6
5	<i>Absorbent Meat Pad</i>	7
6	<i>Cash Magnum Knocker</i>	7
7	<i>Scanner</i> RFID	8
8	Pisau dan Kristal Asah	8

**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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

9	<i>Leg Cutter</i>	9
10	<i>Brisket Saw</i>	9
11	<i>Carcass Splitter</i>	9
12	<i>Bone Saw Machine</i>	10
13	<i>Vacuum Carcass</i>	10
14	<i>Vacuum Pack Machine</i>	10
15	<i>Shrink Tank</i>	11
16	Keranjang	11
17	Timbangan digital dan Timbangan duduk tradisional	12
18	<i>Roll Conveyor (a) dan Conveyor Belt (b)</i>	12
19	Macam-macam APD	13
20	Genset	13
21	Kolam IPAL	14
22	<i>Carcass Chiller</i>	14
23	<i>Carton Chiller</i>	15
24	Komputer	15

**DAFTAR LAMPIRAN**

1	Data Letak Bangunan PT Pramana Pangan Utama	24
2	Struktur Organisasi PT Pramana Pangan Utama	24
3	Formulir Identifikasi Gigi ( <i>Dentition Record</i> )	24
4	Formulir Data Penimbangan Karkas	24
5	Formulir <i>Meat Hygiene Assesment</i> Karkas	24

