



PENGAWASAN MUTU BAHAN BAKU DAGING AYAM DI PT PHALOSARI UNGGUL JAYA, JOMBANG

© 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.

INTAN BELLA OCTAVIA MUCHIBBI PUTRI



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Pengawasan Mutu Bahan Baku Daging Ayam di PT Phalosari Unggul Jaya, Jombang” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2021

Intan Bella Octavia Muchibbi Putri
J3E118154



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Bogor Agricultural University

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.

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

INTAN BELLA OCTAVIA MUCHIBBI PUTRI. Pengawasan Mutu Bahan Baku Daging Ayam di PT Phalosari Unggul Jaya, Jombang. *Quality Control of Chicken Meat Raw Material at PT Phalosari Unggul Jaya, Jombang*. Dibimbing oleh DWI YUNI HASTATI.

PT Phalosari Unggul Jaya, Jombang merupakan perusahaan swasta nasional yang memproduksi produk olahan *Frozen Food* seperti sosis dengan bahan baku daging pilihan dan diolah secara halal dan *higienis*. Perusahaan produk olahan ini dikenal dengan nama *PUJ-Food* yang dilengkapi dengan fasilitas berstandar nasional dan telah di sertifikasi oleh badan-badan pemerintah serta memperoleh sertifikat resmi yaitu HAS 23000, BPOM-RI dan NKV. *PUJ-Food* siap bersaing secara nasional dengan mengusung tema “*Halal & Quality Food For Nourishing People*”.

Tujuan dilakukannya PKL di PT Phalosari Unggul Jaya, Jombang adalah untuk mengetahui tingkat kualitas bahan baku daging ayam yang digunakan dalam proses produksi dengan cara pengamatan secara organoleptik dan pengujian. Parameter yang diambil antara lain warna, aroma, pH dan susut masak (*cooking loss*).

Pengawasan mutu bahan baku daging ayam dilakukan pada saat proses penerimaan bahan baku dengan cara pengecekan kelengkapan dokumen terlebih dahulu seperti *CoA (Certificate of Analysis)* dan surat jalan, kemudian pengambilan sampel daging ayam sebanyak 10% untuk dilakukan proses pengamatan secara organoleptik dan pengujian.

Hasil pengamatan dan pengujian bahan baku daging ayam pada periode 12 Maret 2021 hingga 23 April 2021 menunjukkan bahwa mutu bahan baku daging ayam seperti daging cincang, *MDM (Mechanically Deboned Meat)* dan kulit (*skin*) telah memenuhi standar atau syarat mutu yang ditetapkan baik terhadap parameter warna, aroma, pH maupun susut masak (*cooking loss*). Pada parameter warna dan aroma, syarat mutu yang telah ditetapkan merujuk pada SNI 3924-2009 yang kemudian di klasifikasikan berdasarkan rata-rata (*average*) ke dalam *grade A-D* dan hasil yang diperoleh pada ketiga jenis daging yaitu masuk ke dalam *grade A* sedangkan hasil yang diperoleh pada saat pengujian pH yaitu 6,1 untuk daging cincang serta 6,0 untuk *MDM (Mechanically Deboned Meat)* dan kulit (*skin*) kemudian untuk susut masak (*cooking loss*) pada daging cincang, *MDM (Mechanically Deboned Meat)* dan kulit (*skin*) mengalami penyusutan sebesar 28,44%, 29,03% dan 30,27%.

Secara keseluruhan kualitas bahan baku daging ayam yang digunakan di perusahaan sudah cukup bagus atau masih dalam kisaran normal. Pengawasan mutu ini perlu dilakukan secara terus menerus untuk menjamin tingkat konsistensi kualitas bahan baku. Hal ini dikarenakan hasil pengamatan dan pengujian yang telah diperoleh dapat dijadikan sebagai bahan evaluasi apabila hasil tidak sesuai dengan syarat mutu atau standar serta dapat meningkatkan kepercayaan konsumen akan produk yang dihasilkan.

Kata kunci : aroma, *cooking loss*, daging ayam, pH, warna.



© 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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021
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 IPB.

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



PENGAWASAN MUTU BAHAN BAKU DAGING AYAM DI PT PHALOSARI UNGGUL JAYA, JOMBANG

INTAN BELLA OCTAVIA MUCHIBBI PUTRI



Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**

© 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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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.

enguji pada ujian Laporan Akhir: Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.



Judul Laporan Akhir : Pengawasan Mutu Bahan Baku Daging Ayam di
PT Phalosari Unggul Jaya, Jombang
Nama : Intan Bella Octavia Muchibbi Putri
NIM : J3E118154

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Disetujui oleh

Pembimbing:

Dr. Iwani Yuni Hastati, S.T.P., D.E.A.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:

Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.

NIP. 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:

Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.

NIP. 196106181986091001

 Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Tanggal Ujian : 14 Agustus 2021

Tanggal Lulus :

Bogor Agricultural University

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.