

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.