

## Analisis Penerapan Cara Produksi dan Penanganan Daging Ayam di Rumah Potong Ayam Modern PT. X Semi Modern Y, dan Tradisional Z Tahun 2013

Hanis, Amelia

Deskripsi Lengkap: <https://lib.fkm.ui.ac.id/detail.jsp?id=100601&lokasi=lokal>

---

### Abstrak

Proses pemotongan ayam merupakan proses yang berisiko tinggi terjadinya kontaminasi, terutama oleh bakteri patogen. Tingginya kebutuhan akan daging ayam mendorong berkembangnya bisnis komoditi daging ayam. Namun sayangnya, hal ini tidak dibarengi dengan penerapan aspek higiene sanitasi pada proses pemotongan sehingga daging ayam yang beredar di masyarakat tidak terjamin mutu dan keamanannya.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis penerapan cara produksi dan penanganan daging ayam di RPA modern PT. X, RPA semi modern Y, dan RPA tradisional Z. Penelitian dilakukan pada bulan April-Mei 2013 di RPA modern PT. X yang terletak di Kabupaten Bogor, RPA semi modern Y yang terletak di Kota Depok, dan RPA tradisional Z yang terletak di Tangerang Selatan.

Desain penelitian ini adalah penelitian kualitatif yang bersifat analitik deskriptif dengan metode studi kasus. Informan penelitian ini berjumlah 8 orang, yaitu supervisor di RPA PT. X yang berasal dari divisi Quality Assurance (QA), Quality Control (QC), Produksi, dan Warehouse, pemilik, pekerja di RPA Y, pemilik, dan pekerja di RPA Z. Pengumpulan data dilakukan dengan cara melakukan wawancara mendalam, observasi, dan telusur dokumen.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa RPA PT. X sudah menerapkan cara produksi dan penanganan daging ayam yang baik dan prinsip HACCP pada seluruh tahapan proses pemotongan ayam mulai dari penerimaan, penyembelihan, pengeluaran jeroan, pencucian, pendinginan, pemotongan karkas, penyimpanan, hingga pendistribusian. Sedangkan RPA Y dan Z belum menerapkan cara produksi dan penanganan daging ayam yang baik dan prinsip HACCP.

Saran dari peneliti, diharapkan RPA PT. X melakukan evaluasi terutama pada tindakan pencegahan. Sedangkan RPA Y dan Z sebaiknya berusaha menerapkan cara produksi dan penanganan daging ayam yang baik dan prinsip HACCP dalam proses pemotongan ayam.

Chicken slaughtering process has high contamination risk, especially of pathogen bacteria. The increasing demand of chicken meat encourages the development of chicken meat commodities bussiness. Unfortunately, this is not accompanied by implementation of hygiene and sanitation aspect, thus making the meat distributed in markets not guaranteed for its quality and safety.

The purpose of this study is to analyze the implementation of manufacturing and handling practices in Modern Chicken Slaughterhouse PT. X, Semi Modern Chicken Slaughterhouse Y, and Traditional Chicken Slaughterhouse Y. This study was conducted in April and May 2013 in Modern Chicken Slaughterhouse PT. X in Bogor, Semi Modern Chicken Slaughterhouse Y in Depok, and Traditional Chicken Slaughterhouse Y in South Tangerang.

The design of this study is descriptive analitic qualitative design with case study method. The informants of this study are 8 persons, which are supervisors of Quality Assurance (QA), Quality Control (QC), Production, and Warehouse Division in PT. X, owner and employee in Chicken Slaughterhouse Y, owner and employee in

Chicken Slaughterhouse Z. Data was collected by conducting in depth interview, observation, and document review.

The result of this study shows that PT. X has implemented Good Manufacturing and Handling Practices and 7 principles of HACCP in all stages of chicken slaughtering process, including receiving, slaughtering, evisceration, washing and chilling, cutting, storing, and distribution. Chicken Slaughterhouse Y and Z has not implemented Good Manufacturing and Handling Practices and HACCP principles.

The author suggest that PT. X should evaluate the system, especially the preventive actions. Slaughterhouse Y and Z should try to implement Good Manufacturing and Handling Practices and HACCP principles in chicken slaughtering process.