

USAHA MENJAGA KUALITAS DAGING *MECHANICALLY DEBONED MEAT* (MDM) SELAMA PROSES PRODUKSI DI PT CIOMAS ADISATWA UNIT LAMPUNG

Oleh

Anom Suwito

RINGKASAN

Daging MDM adalah daging hasil pengolahan mekanis dari sisa-sisa tulang dan jaringan ayam yang tersisa setelah dipisahkan dari daging. Daging giling merupakan bahan pangan yang paling cepat mengalami kerusakan akibat aktivitas mikroba dan proses enzimatik yang terus menerus terjadi. Jika tidak ada penanganan secara khusus dalam proses produksinya, maka daging MDM akan cepat mengalami kerusakan. Untuk mengatasi permasalahan tersebut perlunya mencari alternatif cara untuk meminimalkan proses kerusakan produk yang terjadi selama proses produksi. Pada pelaksanaannya data dikumpulkan dengan menggunakan metode observasi, wawancara, studi pustaka, dan konsultasi dengan pembimbing. Data yang dikumpulkan meliputi tahapan proses pengolahan daging MDM dan melakukan uji coba daging MDM sebanyak 2 kali percobaan dengan bahan daging dengan suhu -1°C dan -2°C yang dilakukan untuk menjaga kualitas daging MDM. Berdasarkan hasil pengamatan yang dilakukan, bahan sebelum digiling beku (suhu $-2,5^{\circ}\text{C}$) memiliki daya tahan yang lebih lama dibandingkan daging MDM menggunakan bahan sebelum digiling dengan bahan sebagian beku (suhu -1°C). Usaha menjaga kualitas daging MDM selama proses produksi dapat disimpulkan bahwa proses produksi daging MDM harus dilakukan dengan cepat dan harus memiliki rantai dingin yang baik. Semakin beku bahan pembuatan daging MDM maka semakin lama produk MDM akan mengalami kerusakan.

Kata Kunci : daging MDM, suhu, kerusakan daging, kualitas

