

UPAYA MENURUNKAN JUMLAH PRODUK PATAH AKIBAT PENANGANAN DALAM GUDANG DI PT CIOMAS ADISATWA UNIT LAMPUNG

Oleh

Dea Yundiksah

RINGKASAN

Unggas potong adalah setiap jenis burung yang ditanakkan dan dimanfaatkan untuk pangan, termasuk ayam, bebek, kalkun, angsa, burung dara, dan burung puyuh (SNI 01-6160-1999). Daging ayam merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki sifat mudah rusak dan rentan terkontaminasi oleh mikroorganismenya. Kadar air yang tinggi sebesar 73,38% pada daging ayam merupakan media yang sangat baik untuk pertumbuhan mikroorganismenya sehingga berpotensi menyebabkan bahaya keamanan pangan. Saat proses bongkar produk masih sering dijumpai sistem bongkar yang kurang tepat sehingga dapat mengakibatkan kerusakan produk hal ini juga ditemui di PT Ciomas Adisatwa – Unit Lampung, adanya produk rusak yang ditemukan di area gudang. Maka dari itu, untuk mengetahui jenis kerusakan produk dan jumlahnya perlu dilakukan identifikasi pada bagian gudang untuk meminimalisir terjadinya kerusakan produk. Berdasarkan hasil pengamatan jenis produk yang rusak dan jumlahnya, jenis kerusakan karkas yang ditemukan saat sebelum *thawing* adalah plastik mengkerut, plastik sobek, dan kulit rusak dengan jumlah total kerusakan 100pcs. Sedangkan sesudah *thawing* adalah patah paha, patah sayap dan kulit sobek dengan jumlah total 102pcs. Untuk meminimalisir produk rusak yang dihasilkan perlu adanya peningkatan fasilitas yang digunakan seperti, penambahan jumlah matras pada setiap *room*, memperhatikan ukuran matras agar sesuai dengan yang dibutuhkan dan lebih memperhatikan kualitas produk dengan *training* pekerja mengenai SOP.

Kata kunci: unggas potong, proses bongkar, karkas rusak.