

ANALISIS FAKTOR PENYEBAB PENURUNAN RENDEMEN PRODUK DAGING *MECHANICALY DEBONED MEAT* (MDM) BERBAHAN BAKU TULANG DADA *FROZEN* DI PT CIOMAS ADI SATWA – UNIT LAMPUNG

Oleh

Asyisyifa Rahmanina Syaisyarani

Ringkasan

Mechanically Deboned Meat (MDM) adalah daging tanpa tulang yang diperoleh dengan cara memisahkan sisa unggas dari tulang setelah daging tanpa tulang tersebut diproses dengan metode pemisahan secara mekanis (SNI 3820:2015). Rendemen merupakan perbandingan berat produk yang dihasilkan dengan berat bahan baku. Secara umum, rendemen merujuk pada ukuran atau perbandingan hasil yang diperoleh dari suatu proses terhadap bahan mentah yang digunakan dalam proses tersebut. Tujuan dari tugas akhir ini untuk menentukan faktor penyebab penurunan rendemen pada daging giling MDM serta memberikan saran dan solusi meminimalisir terjadinya penurunan rendemen daging MDM di PT Ciomas Adisatwa. Metode penelitian meliputi wawancara, observasi, dan studi pustaka. Hasil dari penelitian ini penurunan rendemen tertinggi dengan persentase 66,96% dan menunjukkan bahwa aspek tenaga kerja, mesin, lingkungan, metode, dan bahan baku menjadi penyebab terjadinya penurunan bobot. Perlunya pelatihan dan pemahaman bagi pekerja serta penerapan standar operasional prosedur dan pengawasan yang ketat menjadi aspek yang penting dalam mengatasi penurunan rendemen produk MDM tersebut.