



# PROSES PRODUKSI RUMAH POTONG AYAM UNIT BOYOLALI

Diana Setyorini

# Penerimaan Ayam Hidup



## Pengistirahatan ayam hidup

- \* Tahapan sebelum dilakukan pemotongan dimana truk pengangkut ayam ditempatkan pada area khusus agar ayam-ayam lebih tenang
- \* Istirahat minimal 1 jam sebelum dipotong



## Pemeriksaan Antemortem

**\* Pemeriksaan ayam dalam keadaan masih hidup sebelum pemotongan berupa pemeriksaan fisik meliputi pemeriksaan kondisi bulu, kondisi hidung dan pernapasan serta keaktifan ayam**



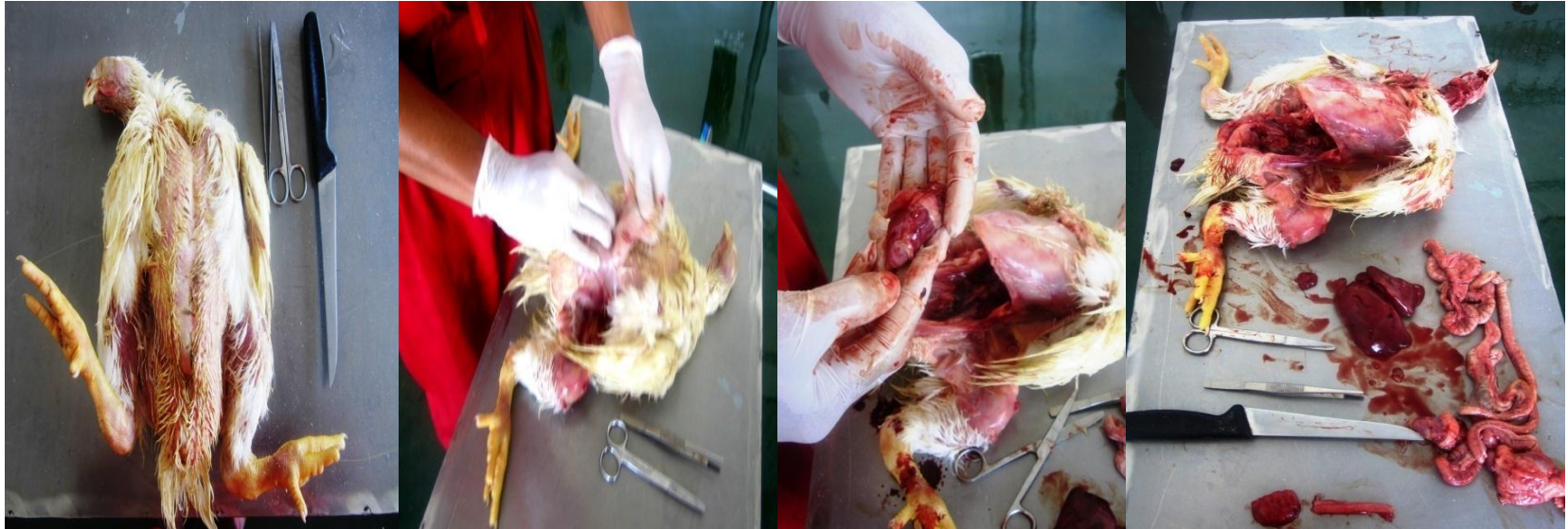
## Penurunan ayam hidup

**\* Krat berisi ayam hidup diturunkan dari mobil satu persatu dengan hati-hati**



## Penimbangan, Penghitungan & Seleksi ayam hidup

- Dilakukan seleksi tiap krat dimana ayam yang mati dikeluarkan dari krat dan ditempatkan pada tempat khusus bangkai
- Selanjutnya dilakukan penimbangan dan penghitungan jumlah ayam tiap krat dan dicatat hasilnya



## Bedah bangkai

- \* Bedah bangkai dilakukan apabila jumlah kematian dalam satu truk > 0,32%
- \* Pelaksana bedah bangkai adalah dokter hewan yang bertugas sebagai penanggung jawab area
- \* Hasil diagnosa disampaikan ke departemen terkait



## Penggantungan ayam hidup

- Ayam dikeluarkan dari krat satu persatu dan dipegang pada bagian paha atas sehingga ujung sayap terpegang
- Ayam digantung pada shackle dengan cara memasukkan pangkal ceker pada celah shackle dan posisi punggung ayam menghadap petugas penggantung
- \* Setiap shackle digunakan untuk menggantung satu ekor ayam



### Pemingsanan ayam hidup

- \* Kepala ayam dicelupkan pada box stunner beraliran listrik 35-40 volt
- \* Lama proses pemingsanan 4-5 detik
- \* Ayam pingsan dengan ciri tubuh kaku, sayap terkulai dan mata terbelanga
- \* Ayam mampu berdiri dalam waktu 3 detik



# Pemotongan Ayam Hidup



## Pemotongan ayam hidup

**Pemotongan halal menurut syariat Islam yaitu**

- \* Laki-laki muslim, baligh dan berakal sehat**
- \* Menggunakan pisau tajam**
- \* Membaca doá setiap pemotongan ayam : Bismillahi Allahu Akbar**
- \* Sekali sayat harus terpotong 3 saluran utama yaitu pembuluh darah (vena dan arteri jugularis), esophagus (kerongkongan) dan trakhea (tenggorokan)**



### Penirisan darah

- \* Ayam yang telah disembelih tetap tergantung pada shackle yang berjalan.
- \* Darah yang keluar ditampung pada bak penampung darah yang terdapat tepat dibawah shackle.
- \* Ayam akan mengalami proses pengeluaran darah selama 2-3 menit.



### Perendaman air panas

- \* Ayam yang telah dikeluarkan darahnya tetap tergantung pada shackle yang berjalan.
- \* Ayam kemudian masuk kedalam mesin scalding yang berisi air panas. Suhu air pada scalding yang diharapkan adalah  $60^{\circ}\text{C} - 62^{\circ}\text{C}$ .
- \* Ayam yang masuk ke dalam scalding harus terendam seluruhnya sampai diatas persendian ceker agar pencabutan bulu lebih optimal.
- \* Perendaman berlangsung selama 1-2 menit.



### Pencabutan bulu

- \* Ayam kemudian masuk ke dalam mesin pencabut bulu. Pencabutan bulu oleh mesin pencabut bulu I akan mencabut sekitar 80% dari seluruh bulu tiap ekor ayam.
- \* Ayam masuk ke dalam mesin pencabut bulu II setelah keluar dari mesin pencabut bulu I. Mesin pencabut bulu II akan mencabut sekitar 10-15% bulu tiap ekor.



### Pemeriksaan post mortem 1

- \* Pemeriksaan post mortem 1 adalah pemeriksaan setelah ayam mati tahap I mulai dari proses pengeluaran darah sampai selesai proses pencabutan bulu ayam
- \* Pemeriksaan meliputi waktu penirisan darah, suhu scalding, dan kondisi karkas setelah pencabutan bulu



### Pemotongan leher-kepala

- \* Tulang leher dipatahkan menggunakan tang pemotong tulang
- \* Selanjutnya leher dipotong menggunakan pisau sehingga terputus



### Pemotongan ceker

- Ayam masuk kedalam alat leg cutter dimana mata pisau leg cutter akan memotong kaki ayam pada posisi 5-8 cm di bawah patella
- \* Ceker diturunkan dari shackle secara manual



## Pengeluaran jeroan

- \* Ayam digantung kembali dengan posisi abdomen menghadap operator
- \* Pembukaan abdomen dengan membuat sayatan dari kloaka sampai ujung tulang dada
- \* Jeroan dikeluarkan menggunakan alat pengeluaran jeroan
- selanjutnya dilakukan pengambilan jeroan
- \* Usus dipotong sampai lepas dari karkas
- \* Tembolok ditarik sampai lepas dari karkas
- \* Trachea ditarik sampai lepas dari karkas
- \* Selanjutnya dilakukan pemeriksaan akhir untuk memastikan tidak ada jeroan, usus, tembolok dan trachea yang tertinggal pada karkas





## Pemeriksaan post mortem 2

- \* Pemeriksaan post mortem 1 adalah pemeriksaan karkas tahap 2 pada proses pengeluaran jeroan
- \* Pemeriksaan meliputi pemeriksaan jeroan tertinggal dan berat tembolok



## Pencucian dan pendinginan karkas

- \* Karkas yang digantung pada shackle di area pengeluaran jeroan akan jatuh ke dalam drum chiller I
- \* Karkas akan mengalami pencucian kemudian masuk drum chiller II untuk proses pendinginan
- \* Karkas akan berputar di drum chiller II sebelum akhirnya keluar akan ditampung di meja stainless berlubang
- \* Selanjutnya dilakukan pemeriksaan, penghitungan, penyusunan dan penimbangan karkas



### Pemeriksaan suhu dan klorin di drum chiller

- \* Proses pencucian dan pendinginan di drum chiller menggunakan air es berklorinasi
- \* Suhu air di drum chiller II diusahakan dijaga 0 derajat celsius
- \* Kadar klorin 20-50 ppm
- \* Suhu karkas setelah keluar dari drum chiller diharapkan tidak lebih dari 4 derajat celsius

# Pengolahan Karkas



## Proses penggilingan karkas

- \* Karkas yang sudah ditimbang dimasukkan dalam chillroom selama semalaman untuk dapat diproses giling
- \* Setelah karkas siap dikeluarkan dari chillroom ke ruang proses untuk digiling
- \* Karkas dimasukkan ke dalam proses beehive, hasil yang keluar dari mesin berupa minced (BSM) dan sinew
- \* BSM dan sinew ditampung dan ditimbang 20 kg per krat, selanjutnya disusun, diberi label dan disimpan di chillroom



## Pemeriksaan minced

- \* Pemeriksaan minced meliputi pemeriksaan suhu karkas sebelum digiling, pemeriksaan suhu minced dan pemeriksaan defect minced
- \* Suhu karkas sebelum digiling -2 sampai 2 derajat celsius
- \* Suhu minced < 4 derajat celsius
- \* Pemeriksaan defect untuk memenuhi standar yang telah ditetapkan



## Proses boneless

- \* Karkas untuk bahan baku boneless yang sudah ditimbang digantung kembali pada bagian leher dengan bagian punggung menghadap ke penggantung
- \* Proses boneless dimulai dengan penyayatan punggung, pengambilan paha, pengambilan dada-sayap dan pengambilan fillet sehingga hasil akhirnya berupa frame
- \* Pengerjaan dilanjutkan di meja untuk boneless paha, boneless dada, pengerjaan sayap, katsu dan karaage



## Pemeriksaan boneless

- \* Pemeriksaan boneless meliputi pemeriksaan suhu ruang, suhu produk dan pemeriksaan defect
- \* Suhu ruang proses < 15 derajat celsius
- \* Suhu produk boneless < 15 derajat celsius
- \* Pemeriksaan defect untuk memenuhi standar yang telah ditetapkan



## Pengemasan & Penimbangan

- \* Hasil produk boneless dikemas 2 kg dalam plastik ukuran 24x35x40 cm berwarna biru, kuning, merah dan polos untuk membedakan produk
- Setelah dikemas, produk ditimbang per krat 20 kg dan diberi label
- Selanjutnya dilakukan proses sealing menggunakan heat seal kemudian disusun dalam krat, satu krat berisi 8 kemasan
- \* Produk kemudian disusun dalam pallet untuk selanjutnya dimasukkan ke blast freezer





## Pembekuan cepat, pengarungan dan penyimpanan

- \* Penyusunan dalam blast freezer dilakukan dengan memberi jarak antar tumpukan agar ada sirkulasi udara sehingga proses pembekuan dapat merata
- \* Blast freezer dinyalakan selama 8-12 jam
- \* Produk dikeluarkan dari blast freezer setelah diperiksa suhunya dan tercapai -18 derajat celsius untuk kemudian siap dilakukan proses pengarungan
- \* Pemberian kode pada karung berdasarkan label pada krat berupa informasi kode, item, jumlah kemasan dan hasil penimbangan
- \* Produk dikemas dalam karung setiap satu krat menjadi satu karung kemudian disusun pada pallet untuk disimpan di gudang suhu -18 derajat celsius

Terimakasih  
atas  
perhatiannya

