

Proses Pemotongan dan Marinasi Ayam Broiler: Studi Kasus Pemotongan Ayam Di Rpa Pt. Ciomas Adisatwa

Muh. Amin, Nurhalizah

Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian, Peternakan dan Kehutanan,
Universitas Muslim Maros
email : muhammadamin@umma.ac.id

ABSTRAK

Unggas potong adalah setiap jenis burung yang ditanakkan dan dimanfaatkan untuk pangan, termasuk ayam, bebek, kalkun, angsa, burung dara, dan burung puyuh. Tahap-tahap dalam proses penyembelihan unggas, yakni dimulai dari tahap transport hingga shipping menjadi factor penentu kualitas karkas. Oleh karena itu, tahapan proses penyembelihan unggas merupakan bagian terpenting untuk menjamin kualitas karkas hingga sampai ke tangan konsumen. Lebih lanjut studi ini akan menjabarkan tentang proses pemotongan (cutting) dan proses marinasi yang diterapkan di PT. Ciomas Adisatwa Maros. Studi ini dilaksanakan pada bulan Mei sampai Juni 2021 di Rumah Potong Ayam (RPA) PT. Ciomas Adisatwa Maros. Berdasarkan hasil studi yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa PT. Ciomas Adisatwa menggunakan mesin dalam proses cut up ayam, selain untuk mempercepat proses produksi, juga untuk meminimalisir kontaminasi silang yang dapat ditimbulkan oleh pekerja. Proses marinasi yang dilakukan selain meningkatkan kualitas karkas, tindakan marinasi juga dapat meningkatkan keamanan pangan sebagai akibat menurunnya pertumbuhan bakteri.

Kata Kunci : Ayam Broiler, Marinasi, Pemotongan.

ABSTRACT

Poultry is any type of bird that is bred and used for food, including chickens, ducks, turkeys, geese, pigeons, and quail. The stages in the poultry slaughtering process, starting from the transport stage to shipping, are the determining factors for carcass quality. Therefore, the stages of the poultry slaughtering process are the most important part to ensure the quality of the carcass until it reaches the consumer. Furthermore, this study will describe the cutting and marinating processes applied at PT. Ciomas Adisatwa Maros. This study was conducted from May to June 2021 at the Chicken Slaughterhouse of PT. Ciomas Adisatwa Maros. Based on the results of the study conducted, it can be concluded that PT. Ciomas Adisatwa uses machines in the chicken cut-up process, in addition to speeding up the production process, but also to minimize cross contamination that can be caused by workers. The marination process carried out in addition to improving the quality of the carcass, the act of marinating can also improve food safety as a result of decreased bacterial growth.

Keywords: Broiler Chicken, Marinate, Cut Up

PENDAHULUAN

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 hewan yang memiliki sifat mudah rusak dan rentan terkontaminasi oleh mikroorganisme kadar air yang tinggi sebesar 73,38% pada daging Broiler merupakan media yang sangat baik untuk pertumbuhan mikroorganisme sehingga berpotensi menyebabkan bahaya

keamanan pangan (Soeparno, 2011). Rumah potong ayam (RPA) merupakan salah satu aspek yang menentukan ketersediaan karkas yang berkualitas. Rumah potong ayam (RPA) PT. Ciomas Adisatwa Maros merupakan salah satu perusahaan perunggasan yang bergerak di bidang industri pemotongan unggas yang telah menggunakan teknologi modern sesuai SNI. Perusahaan ini memproduksi bermacam-macam produk karkas ayam seperti produk ayam utuh (AU), produk daging tanpa tulang (boneless), produk Cut Up. cut up 9 merupakan salah satu produk Cut up yang sering digunakan untuk bahan baku produk marinasi yang disuplai ke perusahaan Fast Food.

Tahap-tahap dalam proses penyembelihan unggas, yakni dimulai dari tahap transport (pengangkutan), reception (penerimaan), hanging (penggantungan unggas), stunning (pemingsanan), bleeding (pengeluaran darah), scalding (mencuci dengan air mendidih), plucking (pencabutan bulu), evisceration (mengeluarkan jeroan), organ processing (memproses organ), cooling (pendinginan), cutting (pemotongan), packing (pengemasan), freezing (pembekuan), depositing (penyimpanan), dan shipping (pengiriman) (Daniel, 2011). Lebih lanjut studi ini akan menjabarkan tentang proses pemotongan (cutting) dan proses marinasi yang diterapkan di PT. Ciomas Adisatwa Maros.

METODE

Studi ini dilaksanakan pada bulan Mei sampai Juni 2021 di Rumah Potong Ayam (RPA) PT. Ciomas Adisatwa Maros, Jl. H Bohari Dusun Makuring Desa Bontotallasa Kecamatan Simbang Kabupaten Maros.

Studi berfokus pada proses produksi yang berlangsung di RPA PT. Ciomas Adisatwa khususnya pada proses marinasi dan cut up yang diterapkan di Perusahaan tersebut.

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah wawancara secara langsung dengan karyawan perusahaan

mengenai proses pemotongan dan pengolahan yang dilakukan PT. Ciomas Adisatwa Maros dan pengamatan (observasi) secara langsung terkait proses pemotongan dan proses marinasi yang dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Profil Perusahaan PT Ciomas Adisatwa

PT Ciomas Adisatwa Maros merupakan perusahaan pemotongan dan pengolahan daging ayam bermutu di Indonesia. Saat ini PT. CIOMAS ADISATWA telah memiliki 9 unit RPA yang tersebar di seluruh Indonesia. Seiring dengan meningkatnya permintaan daging ayam, PT. CIOMAS ADISATWA menambah kapasitas produksinya dengan menggunakan mesin - mesin yang lebih modern dan telah dipercaya. Selain memiliki mesin yang modern, seluruh unit RPA PT. CIOMAS ADISATWA Maros telah memiliki sertifikasi sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) sebagai jaminan keamanan pangan sejak tahun 2005, dan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang semakin modern, maka PT. CIOMAS ADISATWA juga memproduksi beberapa produk yang berupa karkas ayam utuh (*whole chicken carcass*) dalam bentuk segar (*fresh*) dan beku (*frozen*), potongan daging ayam (*cut up*), daging ayam tanpa tulang (*boneless*), dan produk samping (*by product*). Produk sampingan yang dihasilkan PT. Ciomas Adisatwa adalah hati, jantung, ampela, kulit, kepala, leher, tulang paha, lemak, usus, dan kaki atau ceker yang diolah secara higienis dan berkualitas.

2. Proses Produksi

Tahapan proses produksi secara keseluruhan yang berlangsung yakni dimulai dari tahap transport (pengangkutan), reception (penerimaan), hanging (penggantungan unggas), stunning (pemingsanan), bleeding (pengeluaran darah), scalding (mencuci dengan air mendidih), plucking (pencabutan bulu), evisceration (mengeluarkan jeroan), organ processing

(memproses organ), cooling (pendinginan), cutting (pemotongan), packing (pengemasan), freezing (pembekuan), depositing (penyimpanan), dan shipping (pengiriman). Proses produksi yang berlangsung di PT. Ciomas Adisatwa untuk Daging ayam yang ingin diproses Cut Up dan marinasi harus memiliki berat karkas mulai dari 0,95-1,00 Kg dan suhu bahan baku karkas ayam harus sesuai standar yaitu 0-4° C. sehingga untuk pengendalian mutunya harus dilakukan penimbangan berat karkas agar jika berat karkas ayam tidak sesuai dengan standar brand produk maka bisa diganti, dan pengecekan suhu agar bisa mencegah terjadinya kerusakan pada daging seperti perubahan warna, bau dan rasa. Hal ini sesuai dengan pendapat Sams (2001) dan Mead (2004) bahwa selama proses pemotongan karkas, suhu karkas dijaga agar tidak melebihi 10° C dan dilakukan dalam waktu seminimal mungkin untuk menghambat pertumbuhan bakteri pada karkas ayam. Suhu ruangan juga harus dijaga agar tetap sejuk untuk meminimalkan pertumbuhan bakteri perusak.

A. Proses Pemotongan (*Cut Up*)

Cut Up merupakan proses pemotongan menggunakan pisau yang berbentuk seperti lempengan baja yang bergerak memutar searah dengan prinsip rotasi dan digerakkan oleh mesin. Penggunaan mesin Cut Up ini bertujuan untuk mempermudah dan mempercepat proses produksi. Hal ini sejalan dengan pendapat Sams (2001) bahwa pemotongan karkas dapat dilakukan secara manual maupun dengan mesin.

Pada proses produksi Cut Up dengan membagi ayam utuh menjadi beberapa bagian:

- a. Cut up 9 (2 fullwings, 2 drumstick, 2 thigh, 2 rib, dan 1 keel)
- b. Cut up 8 (2 sayap, 2 drum stick, 2 thigh dan 2 rib),
- c. Cut up 10 bagian dari ayam utuh

- d. Cut up 12 bagian dari ayam utuh
- e. Cut up 16 bagian dari ayam utuh

Setelah dipotong menggunakan mesin, potongan ayam tersebut dimasukkan kedalam keranjang sebelum dilakukan tahap berikutnya yaitu tumbling (pembumbuan).

Masing masing keranjang berisi beberapa ekor ayam sesuai keinginan suatu brand produk makanan, Misalnya:

1. Brand A 1 keranjang berisi berisi 100 ekor ayam.
2. Brand B 1 keranjang berisi berisi 70 ekor ayam.
3. Brand C 1 keranjang berisi berisi 60 ekor ayam
4. Brand D 1 keranjang berisi berisi 45 ekor ayam
5. Brand E 1 keranjang berisi berisi 40 ekor ayam

Potongan untuk tiap bagian tersebut harus sesuai dengan standar yang sudah ditentukan misalnya untuk chicken parting 9, antara lain pada bagian sayap harus disertakan dagingnya; bagian drumstick bentuk permukaan antara potongan ceker dan paha bawah berbentuk seperti angka 8; bagian thigh harus memperhatikan potongan paha yang simetris; bagian rib harus memperhatikan potongan dada yang simetris; sedangkan bagian keel harus dipastikan bahwa kulit yang menyelimuti masih ada dan berbentuk segitiga.

Upaya pengendalian mutu yang dilakukan PT Ciomas Adisatwa Maros adalah dengan mengambil sampel secara random kemudian di kontrol dengan melihat defect yang ada seperti terdapat patah tulang pada salah satu bagian dari griller, memar, terdapat bulu, Green skin; luka parut; serta extra fat.

B. Proses Marinasi

a. Tumbling

Tumbling merupakan proses pencampuran antara potongan ayam (hasil proses parting) dengan bumbu sebelum dikemas lebih lanjut. Alat untuk tumbling disebut mesin tumbler. Mesin

tumbler ada dua macam yaitu Alergen dan Nonalergen. Dalam proses marinasi ada 3 aspek yang perlu diperhatikan:

- Karkas Ayam
Untuk karkas ayam yang ingin di marinasi harus memenuhi standar seperti tidak patah,memar, berbau,dan berubah warna.
- Air
Air yang digunakan adalah air sumur yang difilter menggunakan karbon aktif dengan tujuan mengadakan penyaringan untuk jenis-jenis material yang terdapat dalam air, seperti bau, kekeruhan, serta warna-warna yang mungkin timbul pada air baku dan menyaring kotoran dengan ukuran antara 1 s/d 2 mm. Proses Filtrasi sudah sesuai dengan permenkes 492 tentang standar air minum .
Menurut peraturan menteri kesehatan nomor 492 tahun 2010 tentang persyaratan kualitas air minum menjelaskan bahwa air minum adalah air yang melalui proses pengolahan atau tanpa proses pengolahan yang memenuhi syarat kesehatan dan dapat langsung diminum (Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/MENKES/PER/1V/2010, n.d.).
- Bumbu
Marinasi adalah proses pencampuran daging ayam dengan bumbu marinasi menggunakan mesin tumbler selama 6 menit. Penggunaan bahan marinasi dengan bumbu ternyata juga dapat digunakan untuk menurunkan kandungan bakteri daging. Bumbu untuk marinasi harus sesuai dengan standar ,yakni harus memiliki logo halal, tanggal produksi, kode batch dan expire date pada kemasannya.

Untuk bumbu marinasi ada dua yaitu Allergen (bahan tertentu pada makanan yang bisa menyebabkan alergi) dan Non allergen.

Marinasi daging dapat meningkatkan keamanan pangan sebagai akibat menurunnya pertumbuhan bakteri. Selain itu dapat meningkatkan nilai tambah karena dapat memperbaiki citarasa daging dan diharapkan dapat meningkatkan daya terima konsumen.

Metode yang dilakukan PT Ciomas Adsatwa Maros untuk proses tumbling adalah potongan ayam dari proses Cut Up dimasukkan kedalam mesin tumbling sebanyak 1 Item produk misalnya 1 keranjang berisi 45 ekor, kemudian ditambahkan bumbu sesuai dengan bumbu item makanan masing masing . Setelah bumbu masuk, kemudian mesin tumbling ditutup, lalu mesin tumbling dinyalakan. Upaya pengendalian mutu yang dilakukan adalah mengukur suhu ayam sebelum dan sesudah proses tumbling.

- Packing

Setelah tahap tumbling selesai, ayam berbumbu dikeluarkan dari mesin tumbling kemudian dituang pada bak penampung sementara, lalu ayam berbumbu dikemas dengan plastik PE polos berjenis LLDPE. Masing-masing Brand Produk makanan memiliki isi yang berbeda misalnya:

- Brand A :1 Pcs berisi berisi 1 ekor ayam.
- Brand B :1 Pcs berisi berisi 2 ekor ayam.
- Brand C :1 Pcs berisi berisi 3 ekor ayam

Packing merupakan proses pengemasan produk agar lebih menarik konsumen dan dapat melindungi produk dari kerusakan fisik, kimia, biologis sehingga kondisi produk tetap aman dan baik saat sampai ketangan konsumen (Buckle dalam Santoso, 2015). Berdasarkan teori Syarief & Halid dalam Santoso (2015) yang menyatakan bahwa LLDPE memiliki sifat antara lain kemampuan dalam heat seal; kedap air, uap air, gas; dapat digunakan untuk penyimpanan .Untuk printing kemasan chicken parting terdapat kode produksi dan expired date. Untuk pengemasan misalnya 1 Pcs diisi 1 ekor ayam Cut Up 9 dari 1 ekor ayam utuh.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil studi yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa PT. Ciomas Adisatwa menggunakan mesin dalam proses cut up ayam, selain untuk mempercepat proses produksi, juga untuk meminimalisir kontaminasi silang yang dapat ditimbulkan oleh pekerja. Proses marinasi yang dilakukan selain meningkatkan kualitas karkas, tindakan marinasi juga dapat meningkatkan keamanan pangan sebagai akibat menurunnya pertumbuhan bakteri.

DAFTAR PUSTAKA

- Buckle KA, Edwards, Fleet, Wootton. 1985. Ilmu pangan. Purnomo H, Adiono, penerjemah. Jakarta (Indonesia): UI Press.
- Daniel, Sorin. 2011. Risk Analysis in a Poultry Slaughtering Unit. Bulletin UASVM, Veterinary Medicine 68(2)/2011. hlm.253-259.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/MENKES/PER/1V/2010. Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.
- Mead, G.C. 2004. Poultry Meat Processing and Quality. Boca Raton: CRC Press.
- Sams, Alan R. 2001. Poultry Meat Processing. Boca Raton: CRC Press.
- Soeparno. (2009). Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta.
- Soeparno 2011. Ilmu dan Teknologi Daging. Gadjah Mada University Press : Yogyakarta (Indonesia)
- Standar Nasional Indonesia. 1999. SNI 01-6160-1999. Rumah Pematangan Unggas. Standardisasi Nasional-BSN Jakarta.
- Syarief R, dan Halid Y. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan, Jakarta, Indonesia.