

ABSTRAK

Rumah potong ayam X di wilayah Kabupaten Malang pada seluruh rantai produksi dijalankan oleh serangkaian sistem rantai dingin sebagai bentuk kemajuan sistemasi yang dapat dimanfaatkan guna menyediakan ketersediaan karkas secara berkelanjutan dengan tetap mengedepankan azas ASUH (Aman, Sehat Utuh dan Halal). Sistem rantai dingin menjadi salah satu rantai pasok yang terkontrol suhunya, berperan untuk menekan adanya cemaran bakteri yang ditimbulkan akibat kontaminasi silang selama proses produksi. Tahap monitoring serta evaluasi menjadi langkah penting diawal pendirian industri pangan untuk mencegah adanya acaman bahaya (fisik, kimia dan biologi). Salah satu tindakan yang dapat dijadikan tahap evaluasi dan monitoring yaitu dengan uji Angka Lempeng Total (ALT) sebagai langkah uji awal dalam mengidentifikasi jumlah bakteri mikroba secara umum untuk mendeteksi kualitas, kontaminasi dan status higienitas produk pangan selama proses produksi. Tujuan dilakukan pengamatan yaitu untuk melihat gambaran Angka Lempeng Total (ALT) cemaran bakteri daging ayam yang diproduksi menggunakan sistem rantai dingin di RPA X guna menentukan keamanan produk jika ditinjau dari standar SNI. Metode pengamatan dan pengambilan data yang digunakan yaitu mencakup observasi, wawancara dan dokumentasi langsung dilapangan, serta analisa data hasil pengecekan cemaran ALT bakteri dalam rentang 10 kali pada periode waktu Januari 2023-Maret 2024 di 2 laboratorium yang berbeda. Hasil pengamatan dari gambaran Angka Lempeng Total (ALT) bakteri pada karkas ayam yang di produksi oleh RPAX menggunakan sistem rantai dingin memiliki rerata jumlah ALT di bawah standar SNI 7338:2009 yaitu 1×10^6 (CFU/g). Dapat disimpulkan bahwa gambaran dari ALT produk daging ayam milik RPA X Memenuhi standar SNI yang telah ditetapkan, sehingga keamanan dari daging ayam yang diproduksi terjamin dan layak untuk di pasarkan serta dikonsumsi oleh masyarakat.

Kata Kunci : Angka Lempeng Total (ALT), Rumah Potong Ayam, Sistem Rantai dingin.