



REPUBLIK INDONESIA
KEMENTERIAN HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA

SURAT PENCATATAN CIPTAAN

Dalam rangka perlindungan ciptaan di bidang ilmu pengetahuan, seni dan sastra berdasarkan Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta, dengan ini menerangkan:

Nomor dan tanggal permohonan : EC00201856036, 28 November 2018

Pencipta

Nama : **Mutiara Nugraheni, S.T.P., M.Si, Andian Ari Anggraeni, S.T, , dkk**

Alamat : Wiyoro Lor RT.001 Baturetno Banguntapan, Bantul, Di Yogyakarta, 55197

Kewarganegaraan : Indonesia

Pemegang Hak Cipta

Nama : **LPPM UNY**

Alamat : Jalan Colombo No. 1 Karangmalang, Depok, Sleman, Di Yogyakarta, 55281

Kewarganegaraan : Indonesia

Jenis Ciptaan : **Karya Rekaman**

Judul Ciptaan : **Cara Penjualan Ayam**

Tanggal dan tempat diumumkan untuk pertama kali di wilayah Indonesia atau di luar wilayah Indonesia : 1 Juli 2015, di Jurusan Pendidikan Teknik Boga Dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Jangka waktu perlindungan : Berlaku selama 50 (lima puluh) tahun sejak Ciptaan tersebut pertama kali dilakukan Pengumuman.

Nomor pencatatan : 000125924

adalah benar berdasarkan keterangan yang diberikan oleh Pemohon.

Surat Pencatatan Hak Cipta atau produk Hak terkait ini sesuai dengan Pasal 72 Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014 tentang Hak Cipta.

a.n. MENTERI HUKUM DAN HAK ASASI MANUSIA
DIREKTUR JENDERAL KEKAYAAN INTELEKTUAL



Dr. Freddy Harris, S.H., LL.M., ACCS.
NIP. 196611181994031001

LAMPIRAN PENCIPTA

No	Nama	Alamat
1	Mutiara Nugraheni, S.T.P., M.Si	Wiyoro Lor RT.001 Baturetno Banguntapan
2	Andian Ari Anggraeni, S.T	Sapen GK I 366 RT 021 RW 006 Demangan Gondokusuman
3	Ichda Chayati	Perum. II Jl. Margoarum F-6 RT.005 RW 015 Sidoarum Godean



URAIAN SINGKAT HAK CIPTA

KARYA REKAMAN CARA PENYEMBELIHAN AYAM

5 Hak Cipta ini berisi karya rekaman cara penyembelihan ayam. Karkas unggas khususnya ayam merupakan bentuk komoditi yang paling banyak dan umum diperdagangkan. Karkas ayam adalah produk keluaran proses pemotongan, biasanya dihasilkan setelah melalui tahap pemeriksaan ayam hidup, penyembelihan, penuntasan darah, penyeduhan, pencabutan bulu dan dressing (pemotongan kaki, pengambilan jeroan, pencucian). Cara penyembelihan ayam untuk memperoleh karkas adalah

10 **Pertama**, Pemeriksaan Ayam Hidup. Pemeriksaan ante mortem untuk memastikan apakah unggas layak dipotong. Dalam hal ini dilakukan pemeriksaan terhadap keadaan bulu, kepala, mata, leher, tulang, kaki, hidung dan koordinasi gerakan. Inspeksi ante-mortem pada ayam hidup bertujuan untuk memeriksa kesehatan ayam. Hanya ayam yang benar-benar sehat yang dipilih sebagai ayam potong. Ayam hidup yang umum dipotong

15 berumur antara 8 - 12 minggu dengan berat 1,4 - 1,7 kg/ekor. Sebelum ayam disembelih sebaiknya ayam pedaging tidak diberi makan selama lebih kurang 3 jam untuk memudahkan pembersihan isi perut. Karena alasan agama, khususnya agama Islam, maka cara penyembelihan yang khas harus dipatuhi.

25 Tabel 1. Patokan pemilihan ayam pedaging

Ayam Pedaging		
	Baik	Kurang baik
Kondisi kesehatan	Mata aktif	waspada, Diam, mata lesu, kurang aktif
Bulu	Mulus, bersih dan rapi	Rapuh, kusut, kotor dan tidak rapi
Dada	Tulang dada sempurna	dada dan Tulang dada
Punggung	padat	bengkok, kurang

Keadaan lemak (dada)	Lebar rata dan padat dan bagus Tegap, padat dan kuat Tidak terlalu rapuh tebal	Kecil, sempit dan kurus Lemah, kecil dan
----------------------	---	---

Kedua, Penyembelihan. Pemotongan ayam dilakukan dengan cara memotong vena jugularis dan arteri carotis di dasar rahang. Cara Islam yaitu pemutusan saluran darah (vena dan arteri), kerongkongan dan tenggorokan, hewan harus sehat, tidak boleh 5 dibius dan yang memotong orang Islam dan saat penyembelihan: menyebut nama Allah, menghadapkan hewan sembelihan ke kiblat dan niat saat menyembelih.

10 **Ketiga,** Penuntasan Darah. Penuntasan darah harus dilakukan dengan sempurna karena dapat mempengaruhi mutu daging unggas. Penuntasan darah yang kurang sempurna menyebabkan Penuntasan darah yang kurang sempurna menyebabkan karkas yang dihasilkan bermutu rendah, cita rasa yang tidak enak dan penampakan 15 kurang menarik. Karkas akan berwarna merah di bagian leher, bahu, sayap dan pori-pori kulit dimana lama penyimpanan akan terjadi perubahan warna. Penuntasan darah pada pemotongan unggas yang modern dilakukan dengan cara unggas yang disembelih digantung pada gantungan. Pengeluaran darah 20 sebaiknya dilakukan secara tuntas atau sekitar 50 - 70 detik sehingga ayam kehilangan sekitar 4 persen dari berat badannya.

Keempat, Penyeduhan. Penyeduhan atau perendaman dalam air panas dilakukan dengan tujuan untuk memudahkan proses 25 pencabutan pada tahap berikutnya karena kolagen yang mengikat bulu sudah terakogulasi. Suhu dan waktu perendaman yang digunakan 54-50oC selama 60 - 120 detik.

Kelima, Pencabutan Bulu. Tahap pencabutan bulu meliputi penghilangan bulu besar, bulu halus dan bulu seperti rambut. Pencabutan bulu besar dilakukan secara mekanis dari dua arah, yaitu depan dan belakang. Proses pencabutan bulu biasanya dilakukan dengan menggunakan mesin pencabut bulu. Mesin pencabut bulu ini terdiri dari dua buah silinder karet yang pada kedua permukaannya terdapat duri-duri lunak yang terbuat dari karet. Kedua silinder berputar dengan arah yang berlawanan, sehingga jika karkas unggas diletakkan di dalamnya bulu-bulunya akan terkait dan tercabut dari permukaannya. Alat ini biasanya hanya mampu mencabut bulu-bulu kasarnya saja, sehingga biasanya dilakukan pencabutan pada pangkal bulu dan bulu-bulu halus.

15

Keenam, Dressing. Tahap ini meliputi pemotongan kaki, pengambilan jeroan, dan pencucian. Pengambilan jeroan dilakukan dengan cara memasukkan tangan kedalam rongga perut dan menaarik seluruh isi perut keluar. Pencucian bertujuan untuk membersihkan karkas unggas dari kotoran yang masih tertinggal dibagian dalam dan permukaan karkas.

Ketujuh, Mencuci Karkas. Setelah isi rongga perut karkas dikeluarkan, karkas dicuci dalam bak pencucian. Untuk memudahkan pencucian, sebaiknya bak pencucian dilengkapi dengan air kran. Dalam bak pencucian ditambahkan larutan desinfektan yang aman untuk bahan makanan dengan dosis 2ml untuk 10 liter air. Setelah proses pencucian selesai, karkas kemudian dimasukkan ke dalam bak yang berisi air dan es untuk menunggu proses berikutnya. Yaitu pemisahan karkas menurut grade (tingkatan mutu). Proses sebaiknya dilakukan diatas meja

yang dilapisi porselen atau meja yang terbuat daari baja tahan karat (stainless steel) yaang dilengkapi kran air agar permukaan meja dapat dengan mudah dibersihkan, sehingga tingkat kontaminasi silang dari jeroan ayam dapat ditekan
5 seminimal mungkin.

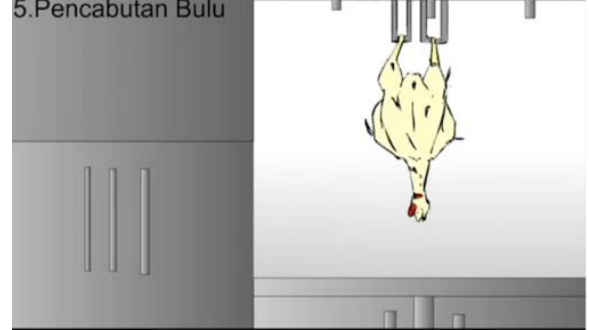

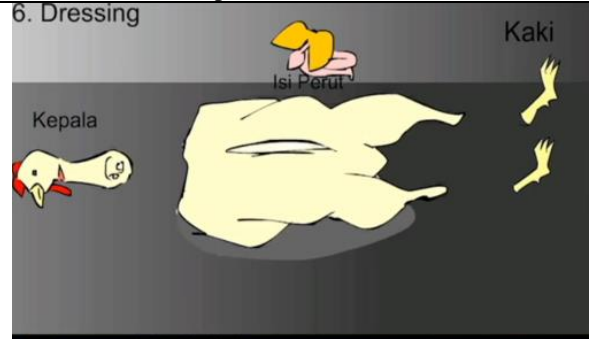

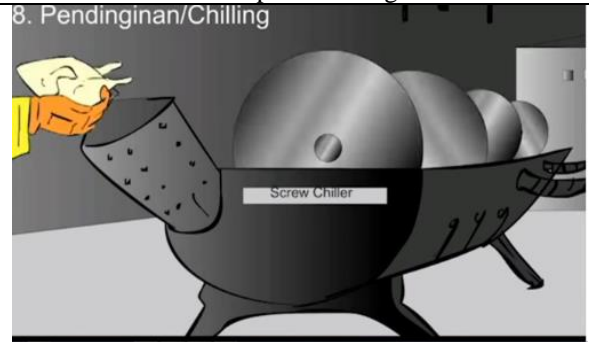

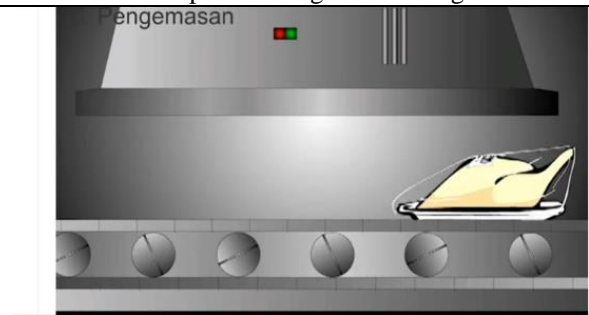
Kedelapan, Pendinginan/*Chilling*. Karkas kemudian dibersihkan dan dilakukan pendinginan baik menggunakan pendingin air ataupun udara. Proses pendinginan
10 (*chilling*) dapat mengurangi kontaminasi mikrobial (sebagian besar mikrobial dapat direduksi, mikrobial patogen dapat dihilangkan, mikrobial psikrotropik meningkat). Pada proses chilling di rumah potong ayam berskala besar biasanya digunakan chiller water baik yang menggunakan metode
15 penyemprotan maupun. Pada metode penyemprotan didapatkan hasil lebih baik dibanding perendaman dalam mereduksi mikroorganisme. Sistem penyemprotan positif menurunkan bakteri *Salmonella typhimurium*, *Listeria monocytogenes* dan *Escherichia coli*. Pada proses ini biasanya menggunakan temperatur
20 pendinginan sekitar 18oC. Proses ini berguna untuk mengurangi populasi mikrobial yang biasanya digunakan senyawa klorin atau disebut proses klorinasi.

Kesembilan, Penimbangan. Karkas ayam yang diperoleh kemudian
25 ditimbang sesuai dengan beratnya.

Kesepuluh, Pengemasan. Karkas ayam dikemas sesuai dengan peruntukannya.

**REKAMAN
CARA PENYEMBELIHAN AYAM**

	<p>1. Pemeriksaan Ayam</p>
<p>Rekaman Cara penyembelihan Ayam</p>	<p>Tahap 1. Pemeriksaan Ayam</p>
<p>1. Pemeriksaan Ayam</p> <p>Ayam Pedaging Baik</p> <p>Kondisi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mata Waspada - Aktif - Bulu mulus dan Rapi 	<p>1. Pemeriksaan Ayam</p> <p>Ayam Kurang Baik</p> <p>Kondisi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mata Lesu - Diam, Tidak Aktif - Bulu Rapuh, Kotor, & Berantakan
<p>Pemeriksaan ayam</p>	<p>Pemeriksaan ayam</p>
<p>1. Pemeriksaan Ayam</p> <p>8-12 Minggu</p> <p>1,4 kg-1,7 kg</p>	<p>2. Penyembelihan</p>
<p>Penimbangan</p>	<p>Tahap 2. Penyembelihan</p>
<p>3. Penuntasan Darah</p>	<p>4. Perebusan</p>
<p>Tahap 3. Penuntasan darah</p>	<p>Tahap 4. Perebusan/Penyeduhan</p>

<p>5. Pencabutan Bulu</p> 	
<p>Tahap 5. Pencabutan bulu</p>	<p>Ayam melalui alat ketika pencabutan bulu</p>
<p>6. Dressing</p> 	<p>7. Mencuci Karkas</p> 
<p>Tahap 6. Dressing</p>	<p>Tahap 7. Pencucian karkas ayam</p>
<p>8. Pendinginan/Chilling</p> 	<p>9. Penimbangan</p> 
<p>Tahap 8. Pendinginan/Chilling</p>	<p>Tahap 9. Penimbangan karkas ayam</p>
<p>Pengemasan</p> 	
<p>Tahap 10. Pengemasan karkas ayam</p>	