

## Peningkatan Umur Simpan Produk Ayam Kremes (Shelf Life Improvement of Ayam Kremes)

Tjahja Muhandri<sup>1,2\*</sup>, Mega Sefrina<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680.

<sup>2</sup> Pusat Pengembangan Ilmu dan Teknologi Pertanian dan Pangan Asia Tenggara (Seafast Center), Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680.

\*Penulis Korespondensi: cahyomuhandri@yahoo.com

### ABSTRAK

Ayam kremes merupakan salah satu produk khas Kota Semarang. Produk ayam kremes "A" yang berlokasi di Semarang sulit untuk dibawa ke tempat yang jauh karena memiliki umur simpan yang pendek, yaitu mulai muncul bau tidak sedap setelah 10 jam. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah mengidentifikasi proses pembuatan ayam kremes, menganalisis penyebab terjadinya penurunan mutu ayam kremes dan perbaikan proses pembuatan ayam kremes. Untuk menyelesaikan masalah ini digunakan kerangka kerja berbasis siklus *Plan Do Check Action* (PDCA). Kegiatan dilakukan dalam lima tahapan, yaitu identifikasi proses real di lapangan, analisis faktor penyebab masalah menggunakan Diagram Ishikawa, perbaikan prosedur produksi, uji coba produksi menggunakan prosedur baru, dan analisis organoleptik. Hasil dari kegiatan pengabdian ini menunjukkan bahwa penyebab masalah tersebut adalah proses pencucian yang tidak bersih, kontaminasi silang pada penusukan karkas, dan proses penggorengan yang tidak standar. Prosedur baru yang diusulkan adalah perbaikan proses pencucian, penghilangan proses penusukan karkas, penambahan perlakuan perendaman karkas ayam dalam campuran garam dan air jeruk nipis setelah karkas ayam dicuci, dan standarisasi proses penggorengan. Prosedur yang diusulkan ini mampu memperpanjang umur simpan ayam kremes "A" hingga jam ke -72.

Kata kunci: ayam kremes, Digram Ishikawa, PDCA, SOP, umur simpan

### ABSTRACT

Ayam kremes is one of specialty foods of Semarang City. Product of a yam kremes "A" located in Semarang is difficult to transport to a distant place due to short shelf life. It begins to emerge an odor after 10 hours. The objectives of this study were to determine the factors causing the problem and to improve the shelf life of the product. To solve the problem, a framework base on PDCA cycle was used. The activity was conducted in five stages: identification of the real process in industry, analysis of the causing factors using Ishikawa diagram, improvement of production procedure, production trial using the new procedure, and organoleptic analysis. The results showed that the causes of the problem were unclean washing process, cross-contamination during carcass stabbing and unstandardized frying process. The new proposed procedures were improvement on washing process, removal of the carcass stabbing process, addition of soaking treatment to the chicken carcasses in a mixture of salt and lemon juice after a chicken carcass washed, and standarization of the frying process. The proposed procedure was able to extend the shelf life of ayam kremes "A" up to 72 hours.

Keywords: ayam kremes, Ishikawa Digram, PDCA, shelf life, SOP

### PENDAHULUAN

Kesejahteraan masyarakat yang meningkat mendorong peningkatan minat untuk mengkonsumsi daging ayam. Kondisi ini mendorong munculnya berbagai macam restoran ayam goreng. Produk yang ditawarkan cukup beragam mulai dari ayam goreng lisensi dari luar negeri sampai ayam goreng tradisional seperti ayam

goreng Kalasan dan ayam goreng kremes. Produk ayam kremes pada dasarnya tidak berbeda dengan ayam goreng tradisional lainnya, tetapi ditambah dengan "kremes", yaitu campuran tepung beras dan kaldu ayam yang digoreng kering.

Ayam kremes tidak saja disajikan sebagai menu di restoran atau rumah makan, tetapi di Semarang, ayam kremes juga merupakan pro-