

PANDUAN TEKNIS LOMBA

Teknik Proses Karkas Ayam

Menghasilkan daging ayam yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal), diperlukan proses produksi pemotongan ayam yang baik, terutama pada prosesing karkas yang memenuhi persyaratan teknis sesuai SNI 3924-2009. Secara garis besar proses prosesing karkas ayam meliputi beberapa tahapan proses sebagai berikut: penyembelihan, pencelupan dalam air panas (*scalding*), pencabutan bulu, eviserasi, grading karkas dan pemotongan bagian-bagian karkas (*retail cut*).

Pelaksanaan

- 1) Peserta Lomba Proses Karkas Ayam adalah perorangan.
- 2) Seluruh peserta wajib mengikuti *Technical Meeting* yang diselenggarakan sebelum lomba dilaksanakan.
- 3) Lomba dilakukan dalam 2 babak, yaitu tahap Penyisihan secara daring dan tahap final secara luring.
- 4) Alat dan Bahan yang digunakan dalam tahap penyisihan disediakan oleh peserta dengan syarat dan ketentuan yang ditetapkan panitia (Lampiran 2) sedangkan tahap final disediakan oleh panitia.
- 5) Penilaian dimulai saat peserta melakukan prosesing karkas ayam diawali dengan pengeluaran organ dalam (*viserasi*) hingga pemotongan bagian-bagian karkas menjadi delapan potong/bagian sesuai SNI Karkas Ayam Nomor SNI 3924-2009.
- 6) Waktu yang disediakan dalam Lomba Proses Karkas Ayam adalah 30 Menit.

Penilaian

Penilaian dalam lomba ini dilakukan oleh suatu Panel Juri independent, yang terdiri dari Akademisi/Pakar dan Praktisi peternakan. Aspek-aspek yang dinilai dalam lomba Teknik Proses Karkas Ayam meliputi :

- 1) Kecepatan/Waktu/Durasi
- 2) Kerapian dan kebersihan Karkas
- 3) Ketepatan
- 4) Hasil Akhir