

RINGKASAN

SRI WAHYUNINGSIH. HOA 098 114. 2001. Manajemen Pengawetan Bahan Pangan Hewani Dengan Teknologi Iradiasi Di PT. Perkasa Sterilindo (INDOGAMMA) Desa Ganda Mekar, Kecamatan Cibitung, Bekasi (Aspek : Proses Pengawetan Bahan Pangan Hewani Dengan Iradiasi Sinar Gamma). (Pembimbing : **BAMBANG DWILOKA**).

Laporan Tugas Akhir disusun berdasarkan serangkaian kegiatan Magang Kerja yang telah dilaksanakan pada tanggal 1 Maret sampai dengan 30 Maret 2001 di PT. Perkasa Sterilindo (INDOGAMMA) Desa Ganda Mekar, Kecamatan Cibitung, Bekasi. Tujuan dari magang untuk mengetahui teknologi proses pengawetan bahan pangan hewani dengan iradiasi sinar- γ (gamma) dan mengembangkan pengetahuan tentang proses iradiasi bahan pangan.

Materi yang digunakan adalah produk beku (daging beku dan udang beku), bahan pengemas, keadaan umum perusahaan, sarana dan fasilitas dalam pelaksanaan proses iradiasi, mekanisme proses pengawetan bahan pangan hewani dengan iradiasi. Data yang dikumpulkan berupa data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari pengamatan dan wawancara dengan pimpinan perusahaan. Data sekunder diperoleh dari catatan yang ada di dalam perusahaan dan referensi buku.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa proses pengawetan bahan pangan hewani dengan iradiasi sinar- γ (gamma) meliputi perencanaan proses, "material handling" "loading" dan "unloading", penetapan dosis, penempatan dosimeter, konfigurasi produk, penentuan waktu proses "cycle time", pembacaan dosimeter dan kontrol proses iradiasi. Dosis iradiasi yang digunakan bervariasi tergantung jenis komoditasnya. Produk daging beku diiradiasi dengan dosis 1-3 kGy sedangkan untuk udang beku diiradiasi dengan dosis 3-5 kGy. Proses iradiasi dilakukan selama 8 jam dan diawasi oleh "shift supervisor".

Kata kunci : manajemen pengawetan, bahan pangan hewani, dosis iradiasi, iradiasi sinar gamma.