

RINGKASAN

SRI LESTARININGSIH. HOA 098 113. 2001. Manajemen Pengawetan Bahan Pangan Hewani Dengan Teknologi Iradiasi Sinar Gamma Di PT. Perkasa Sterilindo (INDOGAMMA) Desa Ganda Mekar, Kecamatan Cibitung, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat (Studi Kasus : Penanganan Bahan Baku).
(Pembimbing : **BAMBANG DWILOKA**).

Laporan Tugas Akhir disusun berdasarkan serangkaian kegiatan praktek kerja magang yang telah dilaksanakan pada tanggal 1 Maret sampai dengan 30 Maret 2001 di PT. Perkasa Sterilindo (INDOGAMMA) Desa Ganda Mekar, Kecamatan Cibitung, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat. Tujuan dari praktek magang kerja untuk mengetahui proses pengawetan bahan pangan hewani terutama daging beku dan udang beku dengan sinar- γ (gamma) yang bersumber dari radioisotop Co-60, dapat mengembangkan pengetahuan tentang cara pengawetan bahan pangan dengan teknik iradiasi.

Materi yang digunakan adalah semua proses yang dilakukan oleh perusahaan meliputi sarana dan fasilitas iradiasi dalam proses iradiasi. Data yang dikumpulkan berupa data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan observasi ke lapangan dan wawancara dengan pembimbing lapangan serta karyawan perusahaan. Data sekunder diperoleh dari catatan yang ada dalam perusahaan dan literatur yang berasal dari buku.

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa penanganan bahan baku meliputi penerimaan produk, proses iradiasi (perencanaan proses, material handling, penetapan dosis, penempatan dosimeter, konfigurasi produk, penentuan waktu, pembacaan dosimeter dan kontrol proses iradiasi), dan penyimpanan produk. Dosis iradiasi yang digunakan untuk produk daging beku sebesar 1-3 kGy sedangkan untuk udang beku sebesar 3-5 kGy. Produk beku yang sudah diiradiasi dalam penyimpanannya langsung disimpan dalam kontainer dan tidak dijadikan satu dengan produk lain agar tidak terjadi rekontaminasi. Proses iradiasi dilakukan selama 8 jam dan diawasi oleh "shift supervisor".

Kata kunci : pangan hewani, sinar gamma, iradiasi.