

INTISARI

Tugas akhir yang berjudul pengaruh cara penyimpanan terhadap kualitas kulit *pickle* kambing artikel *batting glove* di CV Sari Banteng Mulia bertujuan untuk mengetahui kondisi tempat penyimpanan terhadap kualitas kulit *pickle* kambing artikel *batting glove*, dan mengetahui cara penyimpanan terhadap kualitas kulit *pickle* kambing artikel *batting glove*, dan mengetahui faktor-faktor yang mempengaruhi ruang penyimpanan kulit *pickle* kambing artikel *batting glove*. Materi yang digunakan kulit *pickle* kambing sebanyak 7500 sqft atau 1350 lembar. Hasil yang didapat menunjukkan adanya penurunan kualitas kulit *pickle* kambing sekitar 15-20% dengan cara penyimpanan yang kurang benar. Suhu yang baik untuk penyimpanan kulit *pickle* kambing 25°C, tempat penyimpanan yang tidak bersih dapat menimbulkan tumbuhnya jamur dan bakteri. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa kondisi tempat penyimpanan di CV Sari Banteng Mulia kebersihannya harus selalu dijaga agar dapat meningkatkan kualitas kulit *pickle* kambing, cara penyimpanan kulit *pickle* kambing yang benar dilakukan dengan cara kulit ditumpuk maksimal setinggi 1 meter, sering dilakukan pengecekan setiap semingggu sekali, dilakukan *rolling*, diberi jarak, bagian bawah diberi alas pallet dan ditutup dengan terpal, disimpan di gudang penyimpanan dengan suhu 25°C. Selain itu faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas kulit *pickle* kambing selama penyimpanan yaitu pH yang baik untuk penyimpanan kurang lebih 2,5 agar kulit tidak cepat ditumbuhi jamur dan bakteri. Suhu penyimpanan kulit sangat berpengaruh terhadap kulit *pickle* kambing karena dengan suhu penyimpanan 25°C maka kulit akan lebih tahan lama jika disimpan dalam jangka panjang dan kelembaban berkisar 70%. Saran yang dilakukan harus menggunakan cara penyimpanan yang benar.

Kata Kunci : Cara Penyimpanan, Kualitas Kulit, Kulit *Pickle*, *Batting Glove*.

ABSTRACT

The final task entitled the effect of storage methods on the quality of goat skin pickle glove batting article at CV Sari Banteng Mulia aims to determine the storage conditions for the quality of goat skin pickle batting glove articles, and to know how to store the quality of goat pickle skin in batting glove articles, and to know The factors affecting the storage space of the pickle goat skin of the batting glove article. The material used is 7500 sqft of goat skin or 1350 pieces. The results showed that there was a decrease in the quality of goat's pickle skin by about 15-20% by improper storage. A good temperature for storing goat pickle skins is 25 ° C, unclean storage places can cause the growth of fungi and bacteria. Thus it can be concluded that the condition of the storage area at CV Sari Banteng Mulia, the cleanliness must always be maintained in order to improve the quality of goat pickle skin, the correct way of storing goat pickle skin is done by stacking the skin up to a maximum of 1 meter, often checking it once a week, done rolling, spaced, pallet base and covered with tarpaulin, stored in storage at 25 ° C. In addition, the factors that affect the quality of goat's pickle skin during storage are a good pH for storage of approximately 2.5 so that the skin is not quickly overgrown with fungi and bacteria. The storage temperature of the skins greatly affects the goat's pickle skin because with a storage temperature of 25 ° C, the skin will be more durable if stored in the long term and humidity is around 70%. Suggestions made must use the correct storage method

Key word : Storage Method, Skin Quality, Pickle Skin, Batting Glove.