

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dari berbagai macam daging yang dikonsumsi oleh masyarakat, daging unggas salah satunya daging ayam banyak digemari oleh masyarakat. Daging merupakan bahan pangan pokok yang memiliki kandungan protein tinggi. Daging ayam dari segi harga jauh lebih ekonomis dibandingkan dengan daging sapi. Daging ayam termasuk dalam komoditas unggulan diantara kambing dan sapi yang digemari oleh masyarakat (H, Marthada dan K, 2017). Daging unggas berasal dari ternak unggas yang sering dijumpai saat ini yang khusus dipelihara dan diambil produk utamanya berupa daging yang memiliki kandungan asam amino yang lengkap. Karkas merupakan bagian dari ayam yang telah disembelih, dikuliti, dan dicabuti bulunya, dihilangkan jeroannya, tanpa kaki tanpa kelpa leher.

Semakin bertambahnya waktu tingkat permintaan unggas semakin meningkat. Begitu juga dengan karkas ayam broiler yang mengalami peningkatan permintaan pasar tiap tahunnya. Pemasaran karkas ayam sering dijumpai di pasar tradisional dengan pemrosesan pemanenan hingga penyembelihan masih dilakukan dengan secara manual, sehingga tidak menjamin higienitas dan kualitas dari produk daging yang dipasarkan. Untuk menjamin mutu yang baik perlu melakukan pemrosesan produksi untuk mendapatkan produk yang aman, utuh, dan halal serta berkualitas baik sehingga aman untuk dikonsumsi.

Rumah Potong Ayam merupakan salah satu aspek dalam penyediaan daging unggas dan penentu ketersediaan karkas yang berkualitas (H, Marthada dan K, 2017). Kebutuhan akan protein hewani dan memiliki kandungan yang bergizi untuk perkembangan dan pertumbuhan tubuh manusia adalah dengan pemanfaatan daging ayam.. Pemrosesan daging hingga ke produk karkas mulai dari cara penanganan, pemotongan, hingga packaging produk memerlukan perlakuan yang baik untuk menjamin produk yang halal, aman dan sehat.

Rumah Potong Ayam (RPA) Kraton Makmur Indonesia Abadi adalah perusahaan yang bergerak dipemotongan dan pengolahan ayam menjadi produk

daging ayam menjadi produk daging ayam dan turunan produk yang higienis dan HALAL. Pada ruang pemerosesan daging di perusahaan ini dibagi menjadi dua yaitu ruangan kotor dan ruangan bersih, di dalam ruangan bersih dibagi menjadi dua yaitu ruangan *processing* (*marinade* dan *parting*) menjadi satu dan ruang *processing* (*boneless*, MDM dan *packing*) ini juga menjadi satu, dari kedua ruang tersebut memiliki beberapa perbedaan yaitu jenis produk yang dihasilkan, jenis peralatan yang digunakan, dan sistem *shift* tenaga kerja yang bebrbeda, sehingga diperlukan alur proses produksi di *clean area* untuk dapat mengetahui cara kerja dan penanganan daging yang dilakukan selama kegiatan produksi di ruang *prosessing*

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Praktek Kerja Lapang

- a. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta menambah pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan yang terdapat di perusahaan secara umum.
- b. Memperoleh keterampilan kerja yang praktis yaitu secara langsung dapat menjumpai, merumuskan serta memecahkan permasalahan yang berada di perusahaan.
- c. Meningkatkan pemahaman tentang kegiatan perusahaan agar setelah lulus siap menghadapi dunia kerja. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Praktek Kerja Lapang

- a. Menambah wawasan mahasiswa mengenai proses pengolahan produk non karkas di Rumah Potong Ayam (RPA).
- b. Menambah wawasan mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri rumah potong ayam yang meliputi proses penggantungan (*hanging*), pemingsanan (*stunning*), penyembelihan (*killing*), penirisan darah (*bleeding*), pencelupan kedalam air panas (*scalding*), pencabutan

bulu (defeathering), pengeluaran jeroan (eviscerating), pendinginan karkas (chilling), pemotongan karkas (parting), proses penyimpanan pada cold storage untuk menjadi bekal pengalaman untuk bekerja.

- c. Mengetahui dan menambah pengetahuan tentang proses pengolahan produk non karkas di Pt. Kraton Makmur Indonesia Abadi

1.2.3 Manfaat PKL

- a. Mengetahui dan memahami mengenai alur proses pengolahan produk non karkas di Rumah Potong Ayam (RPA) Kraton Makmur Indonesia Abadi.
- b. Mendapatkan pengalaman dan ilmu baru di lingkungan kerja.
- c. Meningkatkan keterampilan bekerja di lingkungan praktek lapang.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilakukan di PT RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi yang beralamat di Jl. Raya Tambakrejo Sidogiri KM 01, Pohjentrek, Sungi Wetan, Pasuruan, Jawa Timur.

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada tanggal 14 Oktober 2021 sampai dengan 14 Desember 2021. Standar kerja di PT. Kraton Makmur Indonesia Abadi yaitu 6 hari dimulai dari hari Senin, Selasa, Rabu, Kamis dan Sabtu jam kerja yang dilakukan yaitu 8 jam, yaitu mulai pukul 08.00 sampai dengan 16.00 WIB dengan waktu istirahat 1 jam (pukul 12.00 - 13.00 WIB). Sedangkan jam kerja pada hari Jum'at adalah 7 jam yang dimulai dari pukul 08.00 sampai dengan 16.00 WIB dengan waktu istirahat 2 jam (pukul 11.00 -13.00 WIB).

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang (PKL) yaitu mengikuti kegiatan dari awal pengenalan lokasi di perusahaan yang meliputi

pengenalan lingkungan di area rumah potong ayam, pemaparan tata tertib, pemaparan proses produksi di tiap ruangan dan praktik langsung.

Praktek ini dilakukan dengan mempraktekkan langsung tentang teknik produksi di RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi, melakukan diskusi dengan pembimbing lapang dan pihak pihak yang bersangkutan diluar jam kerja selama pelaksanaan kegiatan, pencatatan data harian yang diperoleh dari kegiatan selama PKL, mengolah, menghitung, dan menganalisa serta membandingkan dengan pustaka lainnya dan menyusun menjadi sebuah laporan PKL.