

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Komoditas yang penting ditinjau dari aspek gizi, sosiasl budaya dan prospek ekonomi yang baik di Indonesia salah satunya usaha dibidang peternakan dalam memproduksi daging ayam sangat berkembang karena adanya permintaan yang tinggi. Permintaan pasar terhadap daging ayam broiler yang relative tinggi menyebabkan usaha peternakan semakin maju dan diminati.

Permintaan pasar yang relatif tinggi akan karkas ayam, maka hal ini memicu berkembangnya peternakan di Indonesia sehingga muncul berdirinya rumah potong ayam modern dan tradisional yang diharapkan dapat menyediakan pasokan karkas ayam sesuai dengan kuantitas dan kualitas yang baik sehingga aman dikonsumsi. Rumah potong ayam merupakan tempat untuk mengelolah ayam dari proses pemotongan sampai pengemasan hingga pendistribusian.

Rumah potong ayam merupakan kompleks bangunan dengan desain dan kontruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higene tertentu seta digunakan sebagai tempat memotong unggas bagi konsumsi masyarakat umum. unggas potong adalah setiap jenis burung yang dternakan dan dimanfaatkan untuk pangan termasuk ayam, bebek, angsa. Pada prinsipnya pemotongan unggas khususnya ayam dilakukan untuk menyediakan daging ayam segar maupun karkas ayam frozen yang berasal dari ayam sehat, dipotong dengan halal serta dikerjakan dengan bersih dan higene.

Daging ayam yang yang di produksi di rumah potong ayam modern maupun tradisional harus memperhatikan proses penanganan di Rumah Potong Ayam karena menjadi salah satu kunci kelayakan daging yang akan dikonsumsi maupun di distribusikan pada konsumen. Persaingan produk semakin banyak tantangan bagi industri rumah potong ayam untuk memenuhi harapan konsumen akan produk yang halal, aman dan bermutu salah satunya dengan cara menerapkan system jaminan halal yang baik (Rony dan Etwin, 2017). Perusahaan rumah potong unggas di PT. RPA Kraton Indonesia telah mempunyai sertifikat

pendukung jaminan kelayakan, kehalalan serta sarana penyimpanan produk yang memadai.

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 diperusahaan PT. RPA Kraton Makmur Indonesi Abadi secara umum.
- b. Memperoleh keterampilan kerja yang praktis yaitu secara langsung dapat menjumpai, merumuskan serta memecahkan permasalahan yang berada di perusahaan.
- c. Melatih mahasiswa agar lebih berfikir kritis terhadap perbedaan yang dijumpai dilapangan dengan yang diperoleh di perkuliahan.
- d. 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. Memahami Proses alur kedatangan ayam, pemotongan ayam hingga produksi.
- b. Mengetahui dan memahami sistem penyimpanan produk karkas hingga loading produk.

1.2.3 Manfaat PKL

1. Mendapatkan pengalaman dan ilmu baru di lingkungan kerja.
2. 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. RPA 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 Lapangan (PKL) yaitu mengikuti kegiatan dari awal pengenalan lokasi perusahaan yang meliputi pengenalan lingkungan di area rumah potong ayam atau adaptasi dengan tenaga kerja yang ada, dan pemaparan tata tertib yang berlaku di perusahaan.

Praktek ini dilakukan dengan mempraktekkan langsung tentang teknik produksi di PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi, melakukan diskusi dengan pembimbing lapangan 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.