

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Populasi penduduk Indonesia setiap tahunnya selalu mengalami peningkatan. Peningkatan jumlah penduduk yang terjadi diikuti dengan meningkatnya jumlah permintaan produk pangan bergizi, salah satunya adalah produk pangan sumber protein hewani. Masyarakat sebagian besar memenuhi kebutuhan sumber protein hewani dari daging ayam. Permintaan daging broiler berkembang pesat seiring dengan meningkatnya tingkat konsumsi masyarakat terhadap produk ini. Data konsumsi daging broiler per Kapita di Indonesia menunjukkan bahwa konsumsi daging broiler dari tahun 2013 sampai 2017 mengalami peningkatan yang cukup progresif. Pada tahun 2013 konsumsi daging broiler di Indonesia yaitu 3,65 Kg/Kapita/Tahun dan konsumsi daging broiler pada tahun 2017 mencapai 5,68 Kg/Kapita/Tahun, artinya peningkatan konsumsi daging broiler sebesar 35,74% terjadi dalam kurun waktu empat tahun (BPS, 2018).

Daging broiler banyak diminati oleh masyarakat karena merupakan sumber protein hewani yang mengandung asam amino esensial dan nilai gizi yang baik bagi tubuh manusia. Daging ayam merupakan sumber gizi yang baik karena memiliki nilai protein yang tinggi, kadar air yang tinggi, serta kadar lemak dan kadar abu yang rendah, selain itu daging ayam juga merupakan produk yang mudah rusak (*perishable food*) dan rentan terkontaminasi oleh mikroorganismekarena memiliki kadar air yang tinggi yaitu sebesar 73,38%, kadar air yang tinggi pada daging merupakan media yang sangat baik untuk pertumbuhan mikroorganisme sehingga berpotensi menyebabkan bahaya keamanan pangan (Soeparno, 2011).

Rumah potong ayam (RPA) merupakan salah satu aspek yang menentukan ketersediaan karkas yang berkualitas. Proses penanganan di RPA merupakan kunci

yang dapat menentukan kelayakan daging untuk dikonsumsi. Ruang pemrosesan unggas di rumah potong ayam (RPA) dibagi menjadi dua yaitu daerah kotor dan daerah bersih. Daerah kotor adalah daerah dengan tingkat pencemaran biologi, kimiawi, dan fisik yang tinggi sedangkan daerah bersih merupakan daerah dengan tingkat pencemaran biologi, kimiawi, dan fisik yang rendah. Perusahaan rumah potong ayam (RPA) atau tempat pendistribusian umumnya telah memiliki sarana penyimpanan yang memadai, namun tidak dapat dihindari adanya kontaminasi dan kerusakan selama proses produksi dan distribusi.

Rumah potong hewan unggas (RPH-U) PT. QL Trimitra merupakan salah satu industri perunggasan yang bergerak di bidang pemotongan unggas. Rumah potong hewan unggas (RPH-U) PT.QL Trimitra dalam proses produksinya menggunakan teknologi modern, perusahaan ini memproduksi bermacam-macam produk seperti produk ayam utuh (AU), produk daging tanpa tulang (*boneless*), trimming dada, trimming paha, fillet, *produk cut up 8, cut up 9, dan cut up 10*. Salah satu produk yang paling sering atau paling banyak diproduksi yaitu produk *cut up 9* yang digunakan untuk bahan baku produk marinasi. Dalam proses produksinya PT. QL Trimitra menerapkan pengendalian mutu yang dilakukan oleh petugas *quality control*, pengendalian mutu ini dilakukan dengan tujuan untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Pengendalian mutu dilakukan dari tahap awal ayam datang, proses penyembelihan ayam, proses pencabutan bulu ayam, proses pengambilan jeroan, proses pencucian karkas, proses *grading*, proses *parting*, proses *tumbling*, proses *packing*, proses *freezing* serta proses penyimpanan produk sebelum dikirim ke konsumen.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Praktek Kerja Lapang (PKL)**

Tujuan umum praktek kerja lapang ini yaitu :

1. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta menambah pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan yang terdapat di perusahaan secara umum.

2. Memperoleh keterampilan kerja yang praktis yaitu secara langsung dapatjumpai, merumuskan serta memecahkanpermasalahan yang berada di perusahaan.
3. Melatih mahasiswa agar lebih berfikir kritis terhadap perbedaan yang dijumpai dilapangan dengan yang diperoleh di perkuliahan.
4. 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 (PKL)

Tujuan khusus praktek kerja lapang ini yaitu :

1. menambah wawasan mahasiswa mengenai pemeriksa an atemortem, dan post-mortem pada saat proses loading pada industri Rumah Potong Ayam (RPA).
2. Menambah wawasan mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri rumah potong ayam yang meliputi proses penggantungan (*hanging*), pemingsanan (*stunning*), penyembelihan (*killling*), penirisan darah (*bleeding*), pencelupan ke dalam air panas (*scalding*), pencabutan bulu (*defeathering*), pencucian, pengeluaran jeroan (*eviscerating*), pendinginan karkas (*chilling*), pemotongan (*parting*), proses penyimpanan pada *cold storage* hingga pengolahan karkas ayam menjadi produk siap makan untuk menjadi bekal pengalaman untuk bekerja.
3. Memahami proses pengolahan limbah pada industri rumah potong ayam (RPA).
4. Memahami proses pemasaran dan distribusi produk industri rumah potong ayam (RPA).
5. Mengetahui skala produksi industri rumah potong ayam PT.QL Trimitra.

#### 1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat dari adanya Praktek Kerja Lapang ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui dan memahami mengenai alur proses produksi di Rumah Potong Ayam (RPA) PT.QL Trimitra.

2. Mendapatkan pengalaman dan ilmu baru di lingkungan kerja.
3. 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.QL Trimitra yang terletak di Desa Cinangsih, Kecamatan Cikalong kulon, Kabupaten Cianjur, Provinsi Jawa Barat.

#### **1.3.2 Jadwal Kerja**

Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada tanggal 13 Maret 2020 sampai dengan 24 April 2020. Standar kerja di PT.QL Trimitra yaitu 6 hari dimulai dari hari Senin sampai hari Sabtu jam kerja pada hari Senin sampai dengan Kamis 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 dimulai dari pukul 08.00 sampai dengan 16.00 WIB dengan istirahat 2 jam (pukul 11.00 - 13.00 WIB) dan jam kerja pada hari sabtu yaitu dimulai dari pukul 08.00 sampai dengan jam 12.00 (setengah hari).

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam Praktik Kerja Lapang (PKL) adalah sebagai berikut:

1. Mengikuti kegiatan pengenalan lokasi di perusahaan yang meliputi pengenalan lingkungan di area rumah potong hewan unggas (RPH-U) atau adaptasi beserta tenaga kerja yang ada dan pemaparan tata tertib yang berlaku di perusahaan.
2. Melakukan pengamatan dan melaksanakan praktik secara langsung di lapangan terkait kegiatan-kegiatan yang ditetapkan oleh perusahaan. Praktek ini dilakukan dengan cara ikut langsung mempraktekkan tentang teknik produksi di Rumah Potong Ayam PT.QL Trimitra.

3. 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.
4. Mengolah, menghitung, dan menganalisa serta membandingkan dengan pustaka lainnya dan menyusun menjadi sebuah laporan PKL.