

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tingginya permintaan daging broiler berkembang pesat seiring dengan pertumbuhan penduduk serta pertumbuhan ekonomi Indonesia. Data konsumsi daging broiler per Kapita di Indonesia menunjukkan peningkatan 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 ayam merupakan salah satu sumber protein hewan yang memiliki sifat mudah rusak dan rentan terkontaminasi oleh mikroorganisme kadar air yang tinggi sebesar 73,38% pada daging Broiler merupakan media yang sangat baik untuk pertumbuhan mikroorganisme sehingga berpotensi menyebabkan bahaya keamanan pangan (Soeparno, 2011).

Isu yang hangat tentang keamanan pangan, menuntut produsen bahan pangan dan pengusaha peternakan untuk meningkatkan kualitas produknya. Karkas yang berkualitas tinggi harus sesuai standar SNI mulai dari cara penanganan pasca panen, cara penyembelihan ternak, tempat dan peralatan yang sesuai standart, cara pemotongan karkas, ukuran karkas, penyimpanan karkas. Sehingga penerapan pengendalian mutu ini dimulai dari awal proses produksi hingga pengiriman produk ke konsumen ,dengan itu produk karkas yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) jauh dari kata berbahaya untuk dikonsumsi untuk dikonsumsi.

Rumah potong ayam (RPA) merupakan salah satu aspek yang menentukan ketersediaan karkas yang berkualitas. Keseluruhan proses di RPA merupakan kunci dalam menentukan kualitas karkas ayam. Ruang produksi karkas unggas di rumah potong ayam (RPA) terbagi menjadi dua area yaitu area kotor dan area bersih. Area kotor adalah area dimana dalam proses produksi karkas ayam

memiliki tingkat kontaminasi baik secara mikrobiologi maupun kimiawi terjadi kontaminasi yang tinggi sedangkan area bersih merupakan area dimana dalam proses produksi karkas ayam memiliki tingkat kontaminasi yang rendah baik terkontaminasi secara mikrobiologi maupun kimiawi. Terjadi kontaminasi yang rendah di area bersih karena di area ini dalam proses produksinya memiliki suhu ruang yang rendah sehingga dapat menekan pertumbuhan bakteri.

Rumah potong hewan unggas (RPH-U) PT. QL Trimitra merupakan salah satu perusahaan perunggasan yang bergerak di bidang industri pemotongan unggas yang telah menggunakan teknologi modern sesuai SNI. Perusahaan ini memproduksi bermacam-macam produk karkas ayam seperti produk ayam utuh (AU), produk daging tanpa tulang (*boneless*), produk parting seperti *cut up 8*, *cut up 9*, dan *cut up 10*. Salah satu produk parting yang paling banyak diproduksi yaitu produk *cut up 9* yang digunakan untuk bahan baku produk marinasi yang disuplai ke perusahaan Fast Food seperti KFC dan MCD.

Dalam proses produksinya PT. QL Trimitra menerapkan pengendalian mutu produk yang dilakukan oleh divisi *quality control*, pengendalian mutu ini dilakukan dengan tujuan untuk menjaga kualitas produk. Pengendalian mutu dilakukan dari tahap penerimaan ayam, proses penyembelihan ayam, proses pencabutan bulu ayam, proses pengeluaran organ dalam, proses pencucian karkas, proses *grading* karkas, proses *parting* karkas, proses marinasi, 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 dapat mejumpai, merumuskan serta memecahkan permasalahan yang berada di perusahaan.

3. Melatih mahasiswa agar lebih berfikir kritis terhadap perbedaan yang dijumpai di lapangan 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 pemeriksaan anatemortem, 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 (*killing*), 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 Lapangan (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 Lapangan (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.