

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Daging ayam di Indonesia sangat dibutuhkan terutama di provinsi Jawa Timur. Data dari dinas peternakan Jawa Timur pada tahun 2013 kebutuhan daging ayam mencapai 162.891.634 kg, tahun 2014 mencapai 198.016.292 kg, tahun 2015 mencapai 203.139.209 kg, tahun 2016 mencapai 219.833.235 dan 270.881.906 kg pada tahun 2017 (Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur, 2018). Dari besarnya permintaan daging ayam maka, banyak perusahaan-perusahaan yang berdiri untuk memenuhi kebutuhan konsumen terhadap produk hasil peternakannya yaitu ayam. Perusahaan pengolahan ayam biasa disebut dengan RPA (Rumah Potong Ayam).

Rumah potong ayam adalah industri pengolahan ayam yang masih hidup hingga menjadi karkas siap olah untuk dikonsumsi, dipotong dengan halal serta dikerjakan dengan bersih dan juga higienis. Rumah Potong Ayam dibutuhkan untuk menjamin kualitas karkas ayam agar Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) dan dituntut mampu untuk menyediakan produk halal dengan mengedepankan persyaratan penyembelihan ayam yang halal sesuai dengan pedoman dari Majelis Ulama Indonesia (MUI).

Pada masa sekarang ini persoalan kehalalan dalam melakukan penyembelihan ayam sering menjadi pertanyaan dan sering diragukan oleh masyarakat seiring semakin berkembangnya tata cara tentang penyembelihan dan alat-alat yang digunakan dalam melakukan penyembelihan. Sebelum mengkonsumsi daging baik daging ayam, burung, kerbau, sapi dan sebagainya tentunya kita harus mengetahui tingkat dari kehalalannya. Meskipun daging tersebut sudah halal untuk dikonsumsi tetapi jika dalam proses pengolahannya tidak dilakukan dengan cara yang halal maka daging tersebut dikategorikan dalam makanan haram. Hewan yang boleh dimakan dagingnya oleh manusia tidak halal dimakan kecuali dengan penyembelihan secara syariat Islam atau dengan cara yang semakna dengannya (Naitboho dkk., 2021)

Dengan mengedepankan persyaratan penyembelihan ayam halal yang sesuai dari pedoman MUI maka, majelis ulama Indonesia mengeluarkan sertifikasi penyembelihan halal sebagai jaminan bahwa ayam hasil penyembelihan rumah potong yang bersertifikat termasuk halal dan baik sesuai dengan syariat islam.

Rumah potong ayam yang terdapat di PT. Phalosari Unggul Jaya Jombang sudah mempunyai sertifikat halal oleh LPPOM MUI, proses pemotongan halal sudah diterapkan dengan baik sesuai dengan syariat islam oleh karena itu penulis melakukan magang di rumah potong ayam PT. Phalosari Unggul Jaya Jombang dengan mengangkat judul Prosedur Pemotongan Halal.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Adapun tujuan penulis dari kegiatan praktik kerja lapang (PKL) di PT. Phalosari Unggul Jaya Jombang ini adalah :

Secara umum mahasiswa dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan tentang manajemen perusahaan, proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk siap untuk di pasarkan ke pelanggan, pengendalian mutu, pergudangan dan pemasaran produk.

### **1.2.2 Tujuan Khusus PKL**

Secara khusus mahasiswa dapat mempelajari prosedur pemotongan halal di perusahaan tersebut.

### **1.2.3 Manfaat PKL**

Manfaat kegiatan praktik kerja lapang (PKL) di perusahaan Rumah Potong Ayam di PT. Phalosari Unggul Jaya adalah :

- a. Mahasiswa dapat memperoleh gambaran tentang perusahaan pengolahan industri rumah potong ayam dari segi proses produksi, manajemen produksi, pengendalian mutu, pergudang dan pemasaran produk.
- b. Mahasiswa dapat meningkatkan pengetahuan dan wawasan mengenai hubungan antar teori dengan penerapannya di dunia kerja secara langsung.
- c. Melatih mahasiswa untuk bekerja secara mandiri dan bekerja sama dengan orang lain di lapangan sebagai bekal mahasiswa setelah terjun ke dunia kerja.

### **1.3 Lokasi dan Waktu**

Pelaksanaan PKL dilaksanakan pada Bulan Agustus hingga Bulan September 2021. Tempat lokasi PKL di PT. Phalosari Unggul Jaya unit 2, Jalan Mojokrapak No. 1A, Mojokrapak, Tembelang, Jombang, Jawa Timur, Indonesia.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

#### a. Wawancara

Kegiatan yang dilakukan secara langsung dan mencatat hal-hal yang masih belum dimengerti, dengan melakukan tanya jawab secara langsung yang belum dimengerti berkaitan dengan materi PKL. Proses wawancara dengan bertemu supervisor mengenai kegiatan PKL yang akan dilaksanakan.

#### b. Pengamatan secara langsung

Mahasiswa ikut serta turun langsung dilapangan dan ikut bekerja di PT. Phalosari Unggul Jaya. Dibimbing oleh tim QC (*quality control*), mulai dari proses penerimaan ayam hidup hingga menjadi produk karkas yang siap untuk dikirim ke pelanggan.