

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan protein hewani bagi masyarakat Indonesia pada saat ini masih tergantung pada produk peternakan salah satu adalah produk dari ternak unggas. Sumber protein hewani yang mudah diperoleh yaitu daging ayam ras pedaging atau ayam broiler. Kebutuhan manusia akan protein hewani mendorong pesatnya permintaan daging ayam di pasar. Hal ini dimungkinkan karena ayam broiler memiliki kecepatan tumbuh yang tinggi dengan produksi karkas yang cukup tinggi pula. Sehingga mampu mencukupi permintaan masyarakat yang makin tinggi terhadap produk daging ayam.

Kesadaran masyarakat terhadap produk pangan yang berkualitas dan bergizi menyebabkan tingginya kewaspadaan masyarakat terhadap keamanan pangan, menuntut produsen bahan pangan termasuk peternakan untuk meningkatkan kualitas produknya. Karkas yang layak konsumsi harus sesuai dengan SNI mulai dari penanganan awal hingga mendapatkan produk yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) dan berkualitas sehingga aman untuk dikonsumsi.

Rumah Potong Ayam (RPA) merupakan salah satu aspek yang menentukan daging konsumsi yang berkualitas. Proses dalam RPA merupakan kunci kelayakan daging untuk dikonsumsi. Ruang produksi dibagi menjadi dua yaitu daerah kotor dan daerah bersih. Rumah Potong Ayam (RPA) PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi bergerak di bidang jasa pemotongan dan pengolahan ayam dan hewan unggas lain menjadi produk daging segar berkualitas, daging beku, produk sampingan dan turunan yang higienis dan halal di Pasuruan, Jawa Timur.

Praktek Kerja Lapang (PKL) yang telah dilaksanakan di PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi memberikan mahasiswa pengetahuan dan wawasan kegiatan proses produksi dari hulu hingga hilir serta menganalisa keadaan fisik

ruang lingkup perusahaan. Kegiatan PKL memberikan pembelajaran bagi mahasiswa sehingga dapat menyiapkan ketrampilan untuk dapat bekerja di lapangan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

- a. Meningkatkan wawasan serta menambah pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan dalam perusahaan secara umum.
- b. Memperoleh ketrampilan kerja secara langsung serta mampu memecah permasalahan yang ada dalam perusahaan.
- c. Melatih mahasiswa agar lebih berpikir kritis terhadap perbedaan dalam lapangan dengan yang diperoleh dalam perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

- a. Memahami proses produksi daging dada dan paha tanpa tulang PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi.
- b. Memahami standarisasi alur produksi daging dada dan paha tanpa tulang yang digunakan PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi.

1.2.3 Manfaat PKL

- a. Mengetahui dan memahami alur produksi dari hulu hingga hilir PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi.
- b. Mendapatkan pengalaman dan pengetahuan baru di lingkungan Praktek Kerja Lapang.
- c. Meningkatkan ketrampilan bekerja di lingkungan Praktek Kerja Lapang.