

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam merupakan salah satu sumber protein hewani berkualitas tinggi yang banyak diminati oleh konsumen karena mudah dicerna dan harganya relatif terjangkau. Keadaan ini memicu peningkatan permintaan daging ayam dari tahun ke tahun. Tingkat konsumsi daging ayam pada tahun 2013 sampai dengan tahun 2017 menunjukkan bahwa rata-rata konsumsi per kapita per minggu masing - masing sebanyak 0,078 kg; 0,086 kg, 0,111 kg dan 0,124 kg (Badan Pusat Statistik, 2018). Seiring dengan peningkatan tingkat pendidikan dan pendapatan, masyarakat saat ini mulai selektif dalam memilih daging ayam broiler. Hanya daging broiler dengan kualitas baik yang akan di konsumsi masyarakat (Utomo, 2012).

Konsumsi daging ayam yang terus meningkat disertai dengan berkembangnya perusahaan pengelola ayam atau sering di sebut Rumah Potong Ayam (RPA). Seiring berkembangnya RPA yang ada ditengah masyarakat saat ini muncul berbagai isu tentang keamanan pangan di masyarakat menuntut produsen bahan pangan terus meningkatkan kualitas produknya. Sehingga penerapan pengendalian mutu karkas yang dihasilkan RPA harus sesuai dengan SNI mulai dari penanganan pasca panen, penyembelihan ternak sampai penyimpanan dan pengemasan karkas, hal ini dilakukan agar mendapatkan karkas yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH) untuk dikonsumsi (Ishaqi, 2013).

PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi merupakan perusahaan yang menyediakan produk karkas beku dan produk turunan seperti *boneless*, ayam marinasi, ayam *parting*, MDM (*Mechanical Deboned Meat*). RPA menjadi aspek penting yang menentukan ketersediaan karkas yang berkualitas karena dalam perusahaan tersebut keseluruhan proses produksi berlangsung. Didalam PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi terbagi menjadi dua area yaitu arean kotor dan area bersih.

Area kotor adalah area produksi dari kedatangan ayam hidup sampai menjadi karkas. Area kotor adalah proses produksi karkas ayam memiliki tingkat kontaminasi baik secara mikrobiologi maupun kimiawi terjadi kontaminasi yang tinggi. Sedangkan area bersih merupakan area pengemasan karkas dan proses produksi karkas ayam memiliki tingkat kontaminasi yang rendah baik terkontaminasi secara mikrobiologi maupun kimiawi.

PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi yang berada di kabupaten Pasuruan Provinsi Jawa Timur merupakan perusahaan yang bergerak dipemotongan dan pengelolaan ayam menjadi produk daging ayam dan produk turunan yang higienis dan halal. Hal ini yang mendasari ketertarikan mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk melakukan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi. Praktik Kerja Lapangan ini merupakan salah satu cara untuk menghasilkan tenaga kerja yang trampil dan berpengalaman sehingga lebih siap kerja di lapangan, selain itu PKL merupakan syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember, untuk itu Politeknik Negeri Jember mewajibkan mahasiswa melaksanakan PKL sesuai dengan bidang keahlian yang diambil.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Praktik Kerja Lapangan (PKL)

- a. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta menambah pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan yang terdapat di perusahaan 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 di lapangan dengan yang diperoleh di perkuliahan.
- d. Meningkatkan pemahaman tentang kegiatan perusahaan agar setelah lulus siap menghadapi dunia kerja. Dengan demikian mahasiswa diharapkan

- e. Mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Praktik Kerja Lapangan (PKL)

- a. 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*), pengeluaran jeroan (*eviscerating*), pendinginan karkas (*chilling*), pemotongan karkas (*parting*), proses penyimpanan pada *cold storage* untuk menjadi bekal pengalaman untuk bekerja.
- b. Memahami produk yang aman, sehat, utuh, halal (ASUH).
- c. Mengenai skala produksi industri RPA Kraton Indonesia.

1.2.3 Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL)

- a. Mengetahui dan memahami mengenai alur proses produksi di Rumah potong Ayam (RPA) Kraton Makmur Indonesia Abadi.
- b. Mendapatkan pengalaman dan ilmu baru di lingkungan kerja.
- c. Meningkatkan keterampilan bekerja di lingkungan praktek lapang.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilakukan di RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi yang beralamatkan di Jl. Raya Tambakrejo Sidogiri KM 01, Pohjentrek, Sungi Wetan, Pasuruan, Jawa Timur.

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada tanggal 21 Agustus 2021 sampai 8 Oktober 2021. Standar kerja di RPA Kraton yaitu 6 hari kerja dimulai dari hari senin-sabtu dengan jam kerja 8 jam per hari. Untuk hari senin, selasa, rabu, kamis dan sabtu kerja dimulai dari pukul 08.00-16.00 dengan waktu istirahat 1 jam (pukul

12.00-13.00 WIB). Sedangkan untuk hari jumat jam kerja 7 jam dimulai dari pukul 08.00- 11.00 WIB dengan waktu istirahat pukul 11.00-13.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) di RPA Kraton yaitu dengan mengikuti kegiatan dari awal pengenalan lokasi di perusahaan yang meliputi pengenalan lingkungan di area rumah potong ayam adapun melakukan adaptasi dengan tenaga kerja yang ada dan mengikuti serta menerapkan tata tertib yang berlaku di perusahaan. Praktik yang dilakukan yaitu dengan mempraktikkan langsung teknik produksi di RPA Kraton, melakukan diskusi dengan pembimbing lapang dan pihak-pihak yang bersangkutan selama kegiatan, pencatatan data harian yang diperoleh dari kegiatan selama PKL, mengolah, menghitung dan menganalisa serta membandingkan dengan pustaka lainnya kemudian menyusun menjadi sebuah laporan PKL.

BAB 1. PENDAHULUAN

1.3 Latar Belakang

Daging ayam merupakan salah satu sumber protein hewani berkualitas tinggi yang banyak diminati oleh konsumen karena mudah dicerna dan harganya relatif terjangkau. Keadaan ini memicu peningkatan permintaan daging ayam dari tahun ke tahun. Tingkat konsumsi daging ayam pada tahun 2013 sampai dengan tahun 2017 menunjukkan bahwa rata-rata konsumsi per kapita per minggu masing - masing sebanyak 0,078 kg; 0,086 kg, 0,111 kg dan 0,124 kg (Badan Pusat Statistik, 2018). Seiring dengan peningkatan tingkat pendidikan dan pendapatan, masyarakat saat ini mulai selektif dalam memilih daging ayam broiler. Hanya daging broiler dengan kualitas baik yang akan di konsumsi masyarakat (Utomo, 2012).

Konsumsi daging ayam yang terus meningkat disertai dengan berkembangnya perusahaan pengelola ayam atau sering di sebut Rumah Potong Ayam (RPA). Seiring berkembangnya RPA yang ada ditengah masyarakat saat ini muncul berbagai isu tentang keamanan pangan di masyarakat menuntut produsen bahan pangan terus meningkatkan kualitas produknya. Sehingga penerapan pengendalian mutu karkas yang dihasilkan RPA harus sesuai dengan SNI mulai dari penanganan pasca panen, penyembelihan ternak sampai penyimpanan dan pengemasan karkas, hal ini dilakukan agar mendapatkan karkas yang aman, sehat, utuh dan halal (ASUH) untuk dikonsumsi (Ishaqi, 2013).

PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi merupakan perusahaan yang menyediakan produk karkas beku dan produk turunan seperti *boneless*, ayam marinasi, ayam *parting*, MDM (*Mechanical Deboned Meat*). RPA menjadi aspek penting yang menentukan ketersediaan karkas yang berkualitas karena dalam perusahaan tersebut keseluruhan proses produksi berlangsung. Didalam PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi terbagi menjadi dua area yaitu arean kotor dan area bersih.

Area kotor adalah area produksi dari kedatangan ayam hidup sampai menjadi karkas. Area kotor adalah proses produksi karkas ayam memiliki tingkat kontaminasi baik secara mikrobiologi maupun kimiawi terjadi kontaminasi yang tinggi. Sedangkan area bersih merupakan area pengemasan karkas dan proses produksi karkas ayam memiliki tingkat kontaminasi yang rendah baik terkontaminasi secara mikrobiologi maupun kimiawi.

PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi yang berada di kabupaten Pasuruan Provinsi Jawa Timur merupakan perusahaan yang bergerak dipemotongan dan pengelolaan ayam menjadi produk daging ayam dan produk turunan yang higienis dan halal. Hal ini yang mendasari ketertarikan mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk melakukan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi. Praktik Kerja Lapangan ini merupakan salah satu cara untuk menghasilkan tenaga kerja yang trampil dan berpengalaman sehingga lebih siap kerja di lapangan, selain itu PKL merupakan syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember, untuk itu Politeknik Negeri Jember mewajibkan mahasiswa melaksanakan PKL sesuai dengan bidang keahlian yang diambil.

1.4 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Praktik Kerja Lapangan (PKL)

- f. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta menambah pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan yang terdapat di perusahaan secara umum.
- g. Memperoleh keterampilan kerja yang praktis yaitu secara langsung dapat menjumpai, merumuskan serta memecahkan permasalahan yang berada di perusahaan.
- h. Melatih mahasiswa agar lebih berfikir kritis terhadap perbedaan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di perkuliahan.
- i. Meningkatkan pemahaman tentang kegiatan perusahaan agar setelah lulus siap menghadapi dunia kerja. Dengan demikian mahasiswa diharapkan

- j. Mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh kampus.

1.3.2 Tujuan Khusus Praktik Kerja Lapangan (PKL)

- d. 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*), pengeluaran jeroan (*eviscerating*), pendinginan karkas (*chilling*), pemotongan karkas (*parting*), proses penyimpanan pada *cold storage* untuk menjadi bekal pengalaman untuk bekerja.
- e. Memahami produk yang aman, sehat, utuh, halal (ASUH).
- f. Mengenai skala produksi industri RPA Kraton Indonesia.

1.3.3 Manfaat Praktik Kerja Lapangan (PKL)

- d. Mengetahui dan memahami mengenai alur proses produksi di Rumah potong Ayam (RPA) Kraton Makmur Indonesia Abadi.
- e. Mendapatkan pengalaman dan ilmu baru di lingkungan kerja.
- f. Meningkatkan keterampilan bekerja di lingkungan praktek lapang.

1.4 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.4.1 Lokasi

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilakukan di RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi yang beralamatkan di Jl. Raya Tambakrejo Sidogiri KM 01, Pohjentrek, Sungi Wetan, Pasuruan, Jawa Timur.

1.4.2 Jadwal Kerja

Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada tanggal 21 Agustus 2021 sampai 8 Oktober 2021. Standar kerja di RPA Kraton yaitu 6 hari kerja dimulai dari hari senin-sabtu dengan jam kerja 8 jam per hari. Untuk hari senin, selasa, rabu, kamis dan sabtu kerja dimulai dari pukul 08.00-16.00 dengan waktu istirahat 1 jam (pukul

12.00-13.00 WIB). Sedangkan untuk hari jumat jam kerja 7 jam dimulai dari pukul 08.00- 11.00 WIB dengan waktu istirahat pukul 11.00-13.00 WIB.

1.5 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) di RPA Kraton yaitu dengan mengikuti kegiatan dari awal pengenalan lokasi di perusahaan yang meliputi pengenalan lingkungan di area rumah potong ayam adapun melakukan adaptasi dengan tenaga kerja yang ada dan mengikuti serta menerapkan tata tertib yang berlaku di perusahaan. Praktik yang dilakukan yaitu dengan mempraktikkan langsung teknik produksi di RPA Kraton, melakukan diskusi dengan pembimbing lapang dan pihak-pihak yang bersangkutan selama kegiatan, pencatatan data harian yang diperoleh dari kegiatan selama PKL, mengolah, menghitung dan menganalisa serta membandingkan dengan pustaka lainnya kemudian menyusun menjadi sebuah laporan PKL.