

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu produk dari bidang peternakan yang memiliki permintaan pasar serta kebutuhan konsumen yang tinggi berasal dari jenis ternak unggas. Hal ini disebabkan karena mudah diperoleh, dan harganya yang lebih terjangkau dibandingkan dengan jenis ternak besar. Daging ayam juga berperan dalam memenuhi gizi masyarakat karena memiliki kandungan sumber protein yang tinggi.

Kebutuhan daging ayam yang meningkat membuat industri peternakan khususnya industri rumah potong unggas dapat menyediakan daging ayam yang berkualitas. Rumah Pemotongan Unggas merupakan suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong hewan selain unggas bagi konsumsi masyarakat luas.

Karkas unggas khususnya ayam merupakan bentuk komoditi yang paling banyak dan umum diperdagangkan. Karkas ayam adalah produk keluaran proses pemotongan, biasanya dihasilkan setelah melalui tahap pemeriksaan ayam hidup, penyembelihan, penirisan darah, penyeduhan, pencabutan bulu dan dressing (pemotongan kaki, pengambilan jeroan, pencucian). Untuk mendapatkan karkas yang berkualitas ASUH perlu adanya upaya pengendalian untuk mengurangi bahaya pada produk karkas ayam.

Untuk menjamin keamanan pangan diperlukan sebuah tolak ukur pengendalian titik kritis berupa HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Sistem HACCP dapat dikatakan pula sebagai alat pengukur atau pengendali yang memfokuskan perhatiannya pada jaminan keamanan pangan, terutama sekali untuk mengeliminasi adanya bahaya (hazard) yang berasal dari bahaya mikrobiologi (biologi), kimia dan fisika. Pendekatan pertama pada konsep HACCP adalah analisis bahaya yang berkaitan dengan semua aspek produk yang sedang diproduksi. Pemeriksaan atau analisis terhadap bahaya ini harus

dilaksanakan, sebagai tahap utama untuk mengidentifikasi semua bahaya yang dapat terjadi bila produk pangan dikonsumsi.

1.2 Tujuan Dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum PKL

1. Mahasiswa dapat mengetahui manajemen pada perusahaan.
2. Mahasiswa dapat menambah pengetahuan dan pengalaman mengenai kegiatan yang terdapat di perusahaan secara umum.
3. Mahasiswa dapat menambah keterampilan secara langsung dari kegiatan proses produksi perusahaan.

1.2.2 Tujuan Khusus PKL

1. Mahasiswa dapat menambah wawasan mengenai kegiatan proses produksi perusahaan meliputi proses penggantungan (hanging), pemingsanan (stunning), penyembelihan (killing), penirisan darah (bleeding), pencelupan kedalam air panas (scalding), pencabutan bulu (defeathering), pengeluaran jeroan (eviscerating), pendinginan karkas (chilling), pemotongan karkas (parting), proses penyimpanan pada cold storage.
2. Mahasiswa dapat menambah pengetahuan mengenai sistem pengendalian mutu (Quality Control) di RPA PT. Phalosari Unggul Jaya.

1.2.3 Manfaat PKL

A. Manfaat bagi Mahasiswa

Mahasiswa dapat memenuhi nilai semester 7 sebagai syarat kelulusan, dapat mengetahui dan memahami mengenai alur proses produksi di RPA PT. Phalosari Unggul Jaya, mendapatkan pengalaman serta meningkatkan keteampilan bekerja di lingkungan praktek kerja lapang.

B. Manfaat Bagi Perusahaan

Menimbulkan terjadinya kerja sama antara perusahaan dengan Politeknik Negeri.

1.3 Lokasi Dan Waktu

Kegiatan praktek kerja lapang dilaksanakan di RPA PT. Phalosari Unggul Jaya JL. Sumojoyo Prawiro, Dusun Bulak, Desa Mojokrapak, Kecamatan Tembelang, Kabupaten Jombang Jawa Timur. Pada tanggal 2 Agustus sampai

dengan 13 September 2021. Untuk jam kerja hari Senin hingga Jum'at jam 08.00-16.00 dan hari Sabtu jam 08.00-14.00.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang dilakukan di PT.Phalosari Unggul Jaya yaitu dengan mengikuti kegiatan awal pengenalan lingkungan pada perusahaan, mahasiswa melakukan kegiatan secara rutin dengan dibimbing oleh quality control disetiap daerah produksi, mengisi kegiatan harian/mingguan yang dilakukan pada buku BKPM, serta melakukan kegiatan diskusi dan presentasi pada setiap minggu dengan pembimbing lapang.