

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Protein merupakan salah satu kelompok makronutrien (nutrien yang dibutuhkan dalam jumlah banyak yang berperan dalam pertumbuhan dan perkembangan tubuh. Fungsi protein dalam tubuh yaitu untuk pertumbuhan dan pemeliharaan jaringan. Protein juga mengatur metabolisme dalam tubuh yang berupa enzim dan hormon untuk melindungi tubuh sehingga peran protein sangat penting (Rismayanthi, 2015). Salah satu sumber protein yang mudah ditemui bersumber dari hewani. Contoh makanan yang mengandung protein hewani antara lain daging, ikan, ayam, telur, susu, ikan, kerang dan lain-lain (Azhar, 2016). Adapun protein hewani yang sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah daging ayam dari ras ayam pedaging. Kebutuhan masyarakat yang tinggi terhadap daging ayam ras pedaging mendorong semakin pesatnya permintaan daging ayam di pasar. Hal ini dikarenakan daging ayam ras pedaging memiliki kecepatan pertumbuhan pesat dan memiliki harga relatif rendah. Sehingga daging ayam ras pedaging dinilai mampu mencukupi kebutuhan masyarakat terhadap protein.

Permintaan masyarakat tidak terbatas pada kemudahan dan harga barang yang rendah. Namun, masyarakat juga menginginkan barang memiliki mutu baik dan berkualitas tinggi. Kesadaran inilah yang membuat masyarakat semakin waspada terhadap keamanan pangan dari produk pangan dikonsumsi. Sehingga produsen termasuk bidang peternakan sebagai pemasok bahan pangan harus meningkatkan kualitas produknya sesuai standar edar di Indonesia. Daging ayam yang baik dan layak konsumsi harus sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI) mulai dari awal hingga akhir penanganan produk untuk mendapatkan produk yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) serta produk aman untuk dikonsumsi. Penyediaan produk daging ayam yang layak konsumsi merupakan peran penting dari Rumah Potong Unggas (RPU). RPU merupakan bangunan yang didesain dengan konstruksi khusus untuk memenuhi persyaratan teknis dan higienis tertentu. RPU berperan dalam penyediaan daging ayam di pasaran yang ASUH. Bangunan RPU dibagi atas dua bagian yaitu area kotor (*dirty area*) dan area

bersih (*clean area*). PT Kraton Makmur Indonesia Abadi bergerak di bidang jasa pemotongan ayam dan pengolahan daging serta hasil ikutan ayam menjadi produk berkualitas yang higienis dan halal yang bertempat di Pasuruan, Jawa Timur.

Magang yang telah dilakukan di PT Kraton Makmur Indonesia Abadi memberikan pengetahuan dan pengalaman dalam proses produksi dari awal hingga akhir serta menganalisa keadaan fisik nyata ruang lingkup perusahaan. Kegiatan magang memberikan keterampilan fisik, intelektual, sosial dan manajerial sehingga dapat menyiapkan diri untuk terjun ke dunia kerja.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Mengembangkan pengetahuan dan memperbanyak pengalaman mahasiswa dalam kegiatan umum sebuah perusahaan.
2. Mendapatkan keterampilan kerja secara nyata dan mampu mencetuskan alternatif pemecahan masalah yang sedang terjadi dalam perusahaan.
3. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai di lapangan dan yang diperoleh dibangku perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Menambah pemahaman tentang penerapan *quality control* di PT Kraton Makmur Indonesia Abadi.
2. Mengetahui alur proses penerapan *quality control* yang dilakukan di PT Kraton Makmur Indonesia Abadi.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Memahami alur proses produksi dari awal hingga akhir di PT Kraton Makmur Indonesia Abadi.
2. Meningkatkan pemahaman baru tentang kehidupan sosial kerja di lingkungan magang.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi

Kegiatan magang dilaksanakan di PT Kraton Makmur Indonesia Abadi yang terletak di Jl. Raya Tambakrejo Sidogiri KM 01, Pohjentrek, Sungai Wetan, Pasuruan, Jawa Timur.

1.3.2 Waktu

Pelaksanaan magang dilaksanakan selama 60 hari terhitung dari tanggal 10 Oktober 2022 hingga tanggal 10 Desember 2022. Hari aktif kerja di PT Kraton Makmur Indonesia Abadi dimulai dari hari Senin hingga Sabtu dan jam kerja dimulai dari pukul 08.00-16.00 WIB dengan jeda istirahat 1 jam pada pukul 12.00-13.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Wawancara

Wawancara dilakukan pada kepala bagian masing-masing area mengenai materi yang dibutuhkan selama kegiatan magang. Wawancara ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui alur pelaksanaan kegiatan yang ada di PT Kraton Makmur Indonesia Abadi dari mulai kapasitas produksi, alur kerja area kotor, alur kerja area bersih, penyimpanan produk, *quality control*, hasil produksi hingga penanganan limbah.

1.4.2 Pengamatan Lapang dan Diskusi

Kegiatan pengamatan dilakukan secara langsung dengan mengikuti seluruh rangkaian kegiatan yang telah dijadwalkan oleh pihak perusahaan. Kegiatan yang diamati meliputi alur proses produksi di PT Kraton Makmur Indonesia Abadi baik di area kotor maupun area bersih hingga manajemen penyimpanan produk di gudang serta *quality control* (QC) hasil produksi, melakukan diskusi dengan kepala bagian area kotor, area bersih, gudang dan QC saat jam kerja, alur proses pencatatan perpindahan produk masing-masing bagian untuk kemudian dianalisa lalu dibandingkan dengan sumber pustaka lain sehingga dapat disusun menjadi sebuah laporan magang.