

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bisnis unggas mempunyai prospek pasar yang sangat baik, hal tersebut didukung dengan karakteristik produk unggas yang dapat diterima dengan oleh masyarakat Indonesia yang mayoritas muslim, harga relatif murah, akses mudah diperoleh karena sudah menjadi barang publik. Komoditas unggas menjadi sebagian besar suplai kebutuhan protein hewani nasional sehingga konsumsi daging unggas khususnya ayam meningkat pesat dibandingkan dengan komoditas ternak lainnya.

Pesatnya kebutuhan daging ayam berdampak pada bermunculannya usaha – usaha peternakan dan usaha pemotongan ayam guna mencukupi kebutuhan masyarakat. Produsen daging ayam di Indonesia mengikuti arahan dari pemerintah untuk melakukan standarisasi pemotongan ayam melalui rumah potong ayam (RPA).

Proses penanganan ayam di RPA merupakan kunci standarisasi kelayakan daging untuk dikonsumsi. Produk pangan utamanya daging ayam sebagai sumber protein hewani dengan nilai gizi yang tinggi menyebabkan tingginya tingkat kewaspadaan konsumen terhadap kualitas daging yang dikonsumsi. karkas yang layak konsumsi harus sesuai dengan standar nasional Indonesia (SNI).

Rumah Potong Unggas adalah kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higienis tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong ayam bagi konsumsi masyarakat umum. RPA merupakan industri peternakan yang melakukan pemotongan ayam hidup dan diolah menjadi karkas ayam siap dikonsumsi oleh konsumen. Limbah padat Rumah Potongan Ayam relatif lebih mudah ditangani dibanding dengan limbah cair. Limbah padat yang berupa bulu ayam yang dapat diolah kembali, seperti bulu ayam yang dijadikan sebagai alat pembersih debu. Selain itu, isi perut seperti hati, ampela, dan usus dapat diolah serta dikonsumsi kembali oleh masyarakat (SNI, 1999).

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum magang di CV. Cupu Artama Jaya adalah :

- a. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta menambah pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan yang terdapat di perusahaan CV. Cupu Artama Jaya secara umum.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih berfikir kritis terhadap perbedaan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di perkuliahan.
- c. Meningkatkan pemahaman tentang kegiatan perusahaan agar setelah lulus siap menghadapi dunia kerja. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus magang di CV. Cupu Artama Jaya adalah :

- a. Mengetahui dan memahami alur produksi pada rumah potong unggas dari kedatangan ayam hingga produksi menjadi karkas.
- b. Mengetahui dan memahami sistem gudang penyimpanan produk rumah potong unggas hingga loading produk.

### 1.2.3 Manfaat Magang

- a. Menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa dalam dunia industri rumah potong unggas.
- b. Melatih ketrampilan mahasiswa dalam bekerja baik individu maupun kelompok di lingkungan magang.

### **1.3 Lokasi dan Waktu**

Kegiatan magang dilakukan di CV. Cupu Artama Jaya Jl. Raya Sumberboto KM - 11 Ds. Rejoslamet Kec. Mojoagung – Jombang. Dimulai pada tanggal 01 Agustus 2022 hingga 03 September 2022. Kegiatan magang dilakukan setiap hari senin – sabtu pukul 08.00 sampai 16.00 wib. Jam kerja dimulai pada pukul 08.00 - 11.45 dan 13.00 - 16.00. Hari jumat dimulai pukul 08.00 – 11.00 dan 13.00 – 16.00 wib.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan magang di CV. Cupu Artama Jaya adalah :

a. Observasi

Metode untuk mendapatkan data dengan cara mengamati objek secara langsung di lapangan.

b. Wawancara

Metode untuk mendapatkan data dengan cara mengajukan pertanyaan pada penanggung jawab perusahaan atau interaksi dengan karyawan perusahaan.

c. Praktik langsung

Metode untuk mendapatkan data dengan cara melakukan pekerjaan secara langsung pada perusahaan.