

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring bertambahnya jumlah penduduk yang ada di Indonesia juga diiringi dengan meningkatnya jumlah permintaan kebutuhan pokok khususnya pada permintaan daging ayam menjadikan aspek terpenting dalam mendirikan sebuah usaha rumah potong ayam. Peningkatan ini mengalami kenaikan sebesar 8,62% dibandingkan tahun sebelumnya. Menurut badan pusat statistik (BPS) yang bertajuk Pola Distribusi Perdagangan Komoditas Daging Ayam Ras 2022, rata-rata konsumsi daging ayam ras di kelompok rumah tangga nasional mencapai 6,048 kg per kapita per tahun pada 2021. Selain itu jumlah permintaan rumah makan, warung, restoran, industri, hotel, dan pasar menjadi faktor paling utama menjadi tempat permintaan daging ayam. Dilihat dari data Kementerian Pertanian (Kementan) menunjukkan total kebutuhan tahun 2022 di proyeksikan mencapai 3,195 juta ton atau sekitar 266,287 ton per bulan. Mengingat permintaan yang terus semakin meningkat menjadikan peluang bagi produsen rumah pemotongan ayam. Jasa pemotongan ayam kini menyediakan produk karkas ayam beku dalam keadaan karkas utuh (*Whole Chicken*) maupun daging tanpa tulang (*Boneless*) yang memudahkan para konsumen dalam mengolah daging ayam. Daging ayam merupakan salah satu sumber protein hewan yang memiliki sifat mudah rusak dan rentan terkontaminasi oleh mikroorganisme sehingga perlu adanya pengolahan khusus seperti pembekuan untuk menghambat pertumbuhan bakteri terutama akibat pembusukan. Terlebih lagi cara pemotongan sampai pengemasan dapat mempengaruhi kualitas karkas yang dihasilkan. Sesuai dengan SNI dan program aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) produksi karkas kini harus sesuai dengan peraturan agar menghasilkan karkas yang aman, higienis, serta terjamin kehalalannya serta jauh dari kata berbahaya untuk di konsumsi.

Rumah potong ayam (RPA) merupakan salah satu usaha penghasil dan penyedia karkas ayam yang berkualitas. Seiring berkembangnya teknologi kini banyak dijumpai berbagai usaha rumah potong ayam yang sudah menerapkan cara

secara modern dengan berbagai keunggulan diantaranya lebih meminimalisir waktu yang dibutuhkan sehingga produksi karkas jauh lebih banyak. Selain itu pemotongan secara manual kini juga masih diterapkan dengan alasan pengeluaran biaya produksi jauh lebih sedikit serta ada beberapa perusahaan yang mementingkan tingkat kehalalan dan resiko yang ditimbulkan akibat pemakaian mesin. Perbedaan cara pemotongan ayam terbagi menjadi dua yaitu secara langsung yang menggunakan cara tradisional dan pemotongan tidak langsung yaitu melalui proses pemingsanan. Di samping itu produksi pemotongan ayam lebih mengutamakan kualitas karkas yang dihasilkan sebab para konsumen akan memilih karkas dengan kualitas yang terbaik. Mulai dari proses penyembelihan sampai penyimpanan menjadi penentu kualitas karkas yang dihasilkan. Salah satu yang perlu diperhatikan yaitu adanya pembagian ruang produksi di rumah potong ayam (RPA) yaitu area kotor dan area bersih. Area kotor adalah area di mana dalam proses produksi karkas ayam memiliki tingkat kontaminasi bakteri mikroorganisme paling tinggi seperti area kedatangan ayam, penyembelihan, perebusan ayam, pencabutan bulu, *eviscerating* atau pengeluaran jeroan, pemotongan kepala, leher, dan cecek. Sedangkan area bersih merupakan area di mana dalam proses produksi karkas ayam memiliki tingkat kontaminasi yang rendah baik meskipun begitu penerapan *biosecurity* dan peraturan harus diterapkan dengan benar untuk menekan pertumbuhan bakteri mikroorganisme.

Rumah Potong Ayam (RPA) CV. Gelang Tani adalah perusahaan yang bergerak di bidang pemotongan dan pengolahan ayam menjadi produk karkas beku yang higienis dan halal. Sehingga untuk melatih dan memenuhi salah satu program magang di lakukan pada Rumah Potong Ayam CV. Gelang Tani, Sidoarjo mahasiswa di beri kesempatan untuk menganalisis masalah yang ada di pemotongan ayam. Program magang ini bertujuan untuk melatih para mahasiswa untuk ikut terjun langsung di area industri peternakan khususnya pada bidang perunggasan sehingga setelah lulus nantinya sudah dibekali dengan keterampilan dan pengalaman yang siap kerja di lapangan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Magang secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan di bidang industri dan unit bisnis strategis yang bergerak di industri jasa pemotongan ayam menjadi karkas beku, serta meningkatkan keterampilan pada bidang keahlian masing-masing mahasiswa khususnya pada proses pemotongan karkas. Selain itu, tujuan magang adalah melatih mahasiswa agar lebih mengerti terhadap perbedaan atau kesenjangan yang ditemui di lapangan nantinya dengan pengetahuan yang diperoleh di perkuliahan. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu beradaptasi untuk mengembangkan ketrampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

- a. Melatih mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapang sekaligus melakukan serangkaian keterampilan di bidang pemotongan ayam serta standar yang berlaku di RPA dalam skala industri perusahaan.
- b. Menambah wawasan mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri rumah potong ayam yang meliputi proses penggantungan, pemingsanan, penyembelihan, penirisan darah, pencelupan ke dalam air panas, pencabutan bulu, pengeluaran jeroan, pendinginan karkas, proses penyimpanan pada *cold storage* untuk menjadi bekal pengalaman untuk bekerja.
- c. Meningkatkan pemahaman terhadap sikap tenaga kerja di dalam melaksanakan dan mengembangkan teknik - teknik yang dijalankan di sebuah perusahaan.
- d. Menambah pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan di CV. Gelang Tani seperti; proses pemotongan ayam sampai proses produksi ayam utuh dalam bentuk beku, manajemen dan standar yang diterapkan pada rumah potong ayam, manajemen penanganan limbah, manajemen pemasaran

produk dan biaya produk serta memahami produk karkas yang aman, sehat, utuh, halal (ASUH)

1.2.3 Manfaat Magang

- a. Mengetahui dan memahami mengenai alur proses produksi di rumah potong ayam (RPA) CV. Gelang Tani.
- b. Mendapatkan pengalaman dan ilmu baru di lingkungan Magang dengan ikut serta dalam kegiatan yang ada di perusahaan. .
- c. Meningkatkan keterampilan dalam dan *skill* yang telah diajarkan sesuai dengan keadaan lapang yang sesuai dengan dunia industri.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Kegiatan magang dilakukan di RPA CV.Gelang Tani yang beralamat di Dusun Ngemplak, Rt. 01, Rw. 01 Desa Kepatihan, Kecamatan Tulangan, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur.

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan magang ini dilaksanakan pada tanggal 03 Oktober sampai dengan 01 Desember 2022. Sedangkan jadwal kegiatan magang mengikuti standar kerja pabrik. Standar kerja di CV. Gelang Tani yaitu ada dua untuk pabrik pemotongan secara modern beroperasi selama 8 jam setiap *shift* kerja yaitu dimulai dari pukul 07.00 sampai pukul 14.00 setiap harinya. Sedangkan untuk pabrik pemotongan secara modern beroperasi dari hari Senin sampai Sabtu selama 9 jam dimulai dari pukul 07.00 sampai pukul 16.00 dengan waktu istirahat pukul 12.00 sampai pukul 13.00 WIB. Sedangkan jam kerja pada hari Jum'at adalah 8 jam yang dimulai dari pukul 07.00 sampai dengan 11.00 WIB kemudian di lanjut pukul 13.00 sampai 16.00. Akan tetapi dalam perusahaan ini sistem kerja karyawan produksi yaitu borongan maka pekerja harus menyelesaikan target pemotongan yang telah ditentukan yaitu setiap *shift* nya memotong tiga truk dengan total tiga ton ayam dalam setiap truk. Sehingga total pemotongan dalam satu *shift* kerja sebanyak 9 ton ayam hidup.

1.4 Metode Pelaksanaan

Dalam pelaksanaan kegiatan magang menerapkan tiga metode pelaksanaan yaitu secara praktik langsung sehingga mahasiswa ikut terlibat dalam pekerjaan dan terjun secara langsung di lapangan ketika berada di perusahaan, kemudian melakukan observasi untuk memperoleh data, dan wawancara atau bertanya pada pembimbing lapang serta para pekerja yang terlibat di perusahaan. Kemudian selama kegiatan magang mahasiswa harus mengikuti jadwal kegiatan diantaranya pengenalan lokasi perusahaan yang meliputi pengenalan lingkungan di area rumah potong ayam atau adaptasi dengan tenaga kerja yang ada, membuat rencana kerja, mengetahui tata laksana proses pemotongan ayam, mencatat kegiatan sehari - hari yang dilakukan selama magang, serta adanya kegiatan diskusi dengan pembimbing lapang untuk memperdalam ilmu yang diperoleh saat praktik. Diskusi ini dilakukan setiap akhir bulan sebagai evaluasi dan pengarahan terhadap kegiatan yang telah dilakukan selama kegiatan magang.