

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Peternakan unggas di Indonesia saat ini mulai berkembang dengan pesat permintaan daging ayam pada masyarakat Indonesia dengan Seiring bertambahnya penduduk Indonesia juga meningkatnya setiap tahunnya. Menurut Data boks (2019), jumlah penduduk Indonesia pada tahun 2019 mencapai 266,91 juta jiwa dengan jumlah penduduk muslim sekitar 256,82 juta jiwa sehingga kebutuhan protein hewani meningkat. Daging ayam merupakan salah satu sumber protein hewani yang mudah didapatkan dan harganya terjangkau. Akan tetapi daging ayam merupakan media yang mudah terkontaminasi dengan mikroba karena kadar air yang tinggi sebesar 73,38% pada daging ayam. Menurut (Soeparno, 2011) mengatakan daging ayam merupakan media yang mudah tercemar oleh mikroorganisme sehingga menyebabkan kerusakan keamanan pangan. Karkas yang memiliki kualitas baik harus sesuai dengan standar SNI mulai dari cara penanganan pasca panen, cara penyembelihan ternak, tempat dan peralatan yang sesuai standart, cara pemotongan karkas, ukuran karkas, penyimpanan karkas, agar dapat penerapan pengendalian mutu ini dimulai dari awal proses produksi hingga pengiriman produk ke konsumen dengan itu produk karkas yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) jauh dari kata berbahaya untuk dikonsumsi.

Rumah Potong Ayam dimulai dari bangunan yang kompleks dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higiene tertentu serta digunakan untuk memotong unggas sebagai pemenuhan kebutuhan konsumsi masyarakat. Dalam keseluruhan proses pada RPA merupakan kunci dalam penentuan kualitas karkas ayam. Rumah Potong Ayam memiliki 2 ruang yaitu Ruang kotor dan Ruang bersih, setiap ruang memiliki kontaminasi yang berbeda, untuk ruang atau area kotor kontaminasi sangat tinggi baik kontaminasi mikroorganisme maupun kimiawi sedangkan untuk ruang bersih

kontaminasi tidak terlalu tinggi karena setiap proses produksi dijaga kebersihan dan suhu ruang agar menekankan pertumbuhan bakteri.

PT. Phalosari Unggul Jaya merupakan Industri Pematangan Ayam yang terletak di jombang tepatnya Desa Mojokrapak, Kecamatan Tembelang, Kabupaten Jombang. PT. Phalosari Unggul Jaya merupakan perusahaan yang memiliki inovasi khusus agar memiliki konsep produksi yang bagus seperti memproduksi daging ayam ASUH atau proses lanjutan dari karkas diharapkan agar dapat meningkatkan daya jual produk tersebut di pasar. Sehingga terjaganya Kuantitas dan kualitas karkas ayam menjadi pertimbangan utama bagi produsen. Maka PT phalosari Unggul jaya menyediakan Kegiatan produksi di RPA tidak lepas dari yang namanya produk cacat dan rusak dengan memperhatikan SOP perusahaan dan melakukan pengendalian kualitas dan menerapkan sistem produksi yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal).

Dalam produksi terdapat produksi lanjut dan produksi lanjut sampingan, produksi lanjut yang diantaranya produksi Bonless, Cutting dan Marinasi, dan Skinless sedangkan produksi lanjut sampingan yaitu MDM (*Mechanically Deboned Meat*). Produk MDM ini merupakan salah satu produk olahan yang juga banyak diminati. MDM dapat digunakan sebagai bahan pembuatan bakso, nugget, sosis. Olahan MDM sudah aman dikonsumsi apabila produk tersebut tidak merusak fisik dan menyehatkan tubuh (Thabrani, 2013). Maka dari itu penulis melakukan pengamatan proses atau tatalaksana produk MDM dan pengendalian mutu produk MDM yang ada di RPHU PT. Phalosari Unggul Jaya agar berkualitas.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis membuat judul Magang yaitu “Tata Laksana Produksi Daging Giling atau MDM (Mechanically Deboned Meat) di Rumah Potong Hewan Unggas PT. Phalosari Unggul Jaya, Kabupaten Jombang.”

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Setelah melakukan kegiatan Magang mahasiswa diharapkan mampu :

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mengenai kegiatan perusahaan Rumah Potong Ayam
- b. Meningkatkan keterampilan serta melatih agar lebih kritis terhadap perbedaan yang dijumpai dilapangan dengan materi yang diperoleh di bangku kuliah
- c. Meningkatkan hubungan kerja sama antara instansi dan perguruan tinggi.

#### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Setelah melakukan kegiatan Magang mahasiswa diharapkan mampu :

1. Melatih mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapang sekaligus melakukan serangkaian ketrampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya sesuai tata laksana di Rumah Potong Ayam yang meliputi:
  - a. Loading ayam
  - b. Pengistirahatan Ayam
  - c. Pemeriksaan ante mortem
  - d. Pemingsanan ayam
  - e. Penyembelihan atau pemotongan
  - f. Pencabutan bulu
  - g. Proses evicerasi
  - h. Pemotongan karkas
  - i. Cutting
  - j. Pengemasan
  - k. Proses produk lanjut
  - l. Penyimpanan
  - m. Pengiriman
2. Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan ketarampilan dan pengetahuan yang dimiliki untuk menambah kepercayaan agar menjadi keahlian yang dimiliki.

3. Melatih mahasiswa untuk berpikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi analisis ilmiah terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dilakukan.

#### 1.2.3 Manfaat Magang

1. Mengetahui kondisi nyata dunia kerja sekaligus dapat turut serta berpartisipasi dalam Sebagian proses produksi
2. Memerluas wawasan dan melatih berpikir kritis serta menyelesaikan permasalahan dengan tepat.
3. Mahasiswa dapat mengimplementasikan ilmu yang didapat selama perkuliahan dan menambah keterampilan mengenai proses produksi.

### **1.3 Lokasi dan Jadwal Pelaksanaan Magang**

#### 1.3.1 Lokasi Magang

Lokasi Magang adalah PT. Phalosari Unggul Jaya Unit 2, Jalan Mojokrapak No. 1A, Mojokrapak, Tembelang, Jombang, Jawa Timur, Indonesia.

#### 1.3.2 Pelaksanaan Magang

Pelaksanaan Magang dilaksanakan selama 60 hari yang dimulai pada 1 Agustus hingga 30 September 2022.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan kegiatan magang di PT. Phalosari Unggul Jaya sebagai berikut :

- a. Pemberian materi oleh pembimbing lapang dari PT. Phalosari Unggul Jaya
- b. Mengikuti dan mengerjakan langsung proses produksi di RPA
- c. Wawancara dengan pekerja
- d. Presentasi dan diskusi