

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia banyak terdapat hewan yang berperan dalam produksi daging salah satunya adalah ayam broiler. Ayam broiler merupakan jenis ayam ras unggul hasil persilangan antara ayam *Cornish* dengan *Plymouth Rock* yang memiliki sifat trnang, tubuh besar, kulit putih, dan pertumbuhan yang cepat. Pertumbuhan yang cepat menyebabkan ayam broiler dapat dipanen pada usia antara 35 – 45 hari. Ayam broiler sangat populer karena daging yang memiliki kandungan protein dan zat-zat lainnya seperti lemak, mineral dan vitamin yang penting untuk proses metabolisme dalam tubuh. Selain memiliki kandungan gizi yang tinggi daging ayam broiler juga merupakan sumber protein hewani yang relatif lebih murah dibandingkan dengan daging sapi dan kambing. Masyarakat lebih menyukai daging ayam karena mudah didapat, harga yang terjangkau, memiliki kandungan gizi yang tinggi dan aroma yang tidak anyir, warna yang segar serta memiliki tekstur yang lebih lunak (Ilham M dkk., 2018).

Kesadaran masyarakat akan pentingnya mengkonsumsi protein hewani dan adanya peningkatan penghasilan memicu peningkatan konsumsi daging ayam. Menurut Poultry Indonesia (2020) konsumsi nasional daging ayam pada tahun 2020 meningkat sebesar 3,97% yaitu 6,03 kg/kapita/tahun sedangkan pada tahun 2019 adalah sebesar 5,80 kg/kapita/tahun. Berdasarkan hasil proyeksi, produksi daging ayam broiler diperkirakan akan terus meningkat pada level yang tergolong rendah. Peningkatan konsumsi daging ayam yang terus meningkat mendesak industri perunggasan khususnya industri Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) untuk terus menyediakan karkas yang berkualitas.

Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) merupakan suatu kompleks bangunan dengan desain dan syarat tertentu yang digunakan untuk tempat pemotongan hewan dan pengolahan produk asal hewan bagi konsumsi masyarakat umum. Produksi daging ayam harus dilakukan dengan baik untuk menghindari kontaminasi dan meningkatkan kualitas. Kualitas yang baik dari sebuah daging

ayam dipengaruhi oleh beberapa factor seperti berat badan, peranakan, jenis kelamin, metode penyembelihan, proses pembekuan dan lama penyimpanan (Yucel dan Taskin, 2018). Oleh karena itu penanganan daging hingga produk karkas harus memerlukan perlakuan yang baik untuk menjamin produk yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH).

Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang Rumah Potong Hewan Unggas adalah PT Kraton Makmur Indonesia Abadi. PT Kraton Makmur Indonesia Abadi adalah perusahaan yang bergerak dipemotongan unggas hingga menjadi karkas serta produk sampingan yang higienis dan halal. Komitmen PT Kraton Makmur Indonesia Abadi yaitu untuk memenuhi kebutuhan daging unggas terutama daging ayam broiler segar berkualitas tinggi dan halal dengan harga yang terjangkau pada pelanggan. Proses produksi pada perusahaan ini dimulai dengan penerimaan ayam hidup, penggantungan, pemingsanan, penyembelihan, penirisan darah, perendaman air panas, pencabutan bulu, pemotongan kepala dan leher, pengeluaran jeroan, pencucian karkas, perendaman air es, seleksi produk, dan penyimpanan produk.

Magang di PT Kraton Makmur Indonesia Abadi yang bertempat di Kota Pasuruan, Jawa Timur. Magang akan memberikan pembelajaran tentang alur sistem peternakan kepada mahasiswa sehingga dapat menyiapkan keterampilan untuk dapat bekerja di lapangan, selain itu magang juga dilakukan sebagai syarat menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember. Pelaksanaan magang di PT. Kraton Makmur Indonesia bertujuan untuk mempelajari alur produksi mulai dari bahan baku hingga menjadi karkas ayam dan produk sampingan yang siap dipasarkan hingga pengolahan limbah yang dihasilkan.

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.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Menambah pemahaman tentang proses pengolahan limbah di PT Kraton Makmur Indonesia Abadi.
2. Mengetahui alur pengolahan limbah 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.
3. Sebagai sarana pelatihan mengerjakan pekerjaan lapangan dan serangkaian keterampilan di bidang pemotongan unggas sebelum memasuki dunia kerja.

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, Sungi 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

Metode pelaksanaan magang di PT Kraton Makmur Indonesia Abadi yaitu mengikuti jadwal kegiatan yang telah diberikan oleh pihak PT Kraton Makmur Indonesia Abadi pada mahasiswa. Kegiatan tersebut dimulai dari penerimaan

mahasiswa magang, pengenalan lokasi perusahaan meliputi lingkungan RPHU baik area kotor maupun area bersih, gudang, serta tata tertib yang berlaku di perusahaan.

Kegiatan magang dilakukan secara langsung mulai dari 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.