

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pesatnya perkembangan dunia peternakan di wilayah Jawa Timur menjadi salah satu kekuatan ekonomi di Indonesia, usaha peternakan sendiri berdiri atas dasar permintaan konsumen yang tinggi akan kebutuhan protein hewani. Salah satu produk hasil peternakan yaitu ayam, perusahaan pengolahan ayam salah satunya adalah rumah potong ayam menjadi salah satu usaha yang berkembang saat ini. Salah satu rumah potong ayam di Jawa Timur adalah CV. Gelang Tani yang bertempat di Kabupaten Sidoarjo.

Rumah Pemotongan Ayam (RPA) adalah kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higiene tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong unggas bagi konsumsi masyarakat umum. Komplek bangunan rumah potong ayam terdiri atas tiga bangunan yaitu area kotor, area bersih dan gudang. Rumah potong ayam adalah kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus untuk memenuhi persyaratan teknis dan higienis tertentu untuk digunakan sebagai tempat pemotongan ayam (SNI 01- 6160-1990). Persyaratan bangunan dan desain tata letak diatur dalam standar rumah potong ayam yang tertera pada manual.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa Rumah Potong Ayam (RPA) adalah kompleks yang dibangun berdasarkan dengan desain dan konstruksi khusus agar dapat memenuhi persyaratan bangunan yang telah diatur dalam standar Rumah Potong Ayam (RPA). Selain itu kelengkapan fasilitas produksi menjadi syarat mutlak untuk menjamin kehalalan dan keamanan produk, fasilitas produksi rumah potong ayam tersebut seperti lokasi bangunan, persyaratan sarana, peralatan, perlengkapan dan tata letak bangunan harus sesuai dengan persyaratan standar Rumah Potong Ayam (RPA). Pemotongan ayam menjadi karkas dimulai dari penurunan ayam hidup, pemeriksaan *antemortem* dan pengantungan unggas hidup, peminsanan, penirisan darah, penyembelihan, pencelupan ke air panas, pencabutan bulu, pengeluaran jeroan dan pemasaran.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1. Tujuan Umum Magang

Mahasiswa dapat mempelajari manajemen perusahaan rumah potong hewan unggas secara modern dari proses produksi hingga penjualan ke konsumen.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Mahasiswa dapat mempelajari sistem pengendalian mutu (*Quality Control*) pada pelaksanaan produksi kotor di Rumah Potong Ayam (RPA) CV. Gelang Tani.

1.2.3 Manfaat Magang

a) Manfaat Bagi Mahasiswa

Mahasiswa memenuhi nilai semester 7 sebagai syarat kelulusan, mendapatkan gambaran dari teori kuliah Rumah Potong Ayam (RPA) dari segi produksi, manajemen produksi, pengendalian mutu, pergudangan, dan pemasaran produk. Mahasiswa dapat meningkatkan pengetahuannya mengenai praktik langsung di lapangan sebagai bekal terjun ke dunia kerja.

b) Manfaat Bagi Perusahaan

Perusahaan menjadi media untuk bertukar pikiran dalam meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan. Timbulnya kerjasama antara perusahaan dengan dunia Politeknik sehingga dapat meningkatkan performa dari perusahaan sendiri.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Kegiatan magang dilakukan di Rumah Potong Ayam (RPA) CV. Gelang Tani yang beralamat di Dusun Ngemplak, Rt. 01, Rw. 01 Desa Kepatihan, Kec. Tulangan, Kab. 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 Rumah Potong Ayam (RPA) CV.

Gelang Tani yaitu ada dua untuk pabrik pemotongan secara modern beroperasi selama delapan 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 Sembilan jam dimulai dari pukul 07.00 sampai pukul 16.00 dengan waktu istirahat pukul 12.00 sampai 13.00 WIB. Sedangkan jam kerja pada hari Jum'at adalah delapan jam yang dimulai dari pukul 07.00 sampai dengan 11.00 WIB kemudian di lanjut pada 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.

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.