

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kegiatan Magang merupakan kegiatan yang dilakukan mahasiswa semester 7 untuk memenuhi syarat kelulusan. Kegiatan magang dilakukan dalam kurun waktu 60 hari di perusahaan atau industri yang telah ditentukan. Kegiatan magang ini bertujuan untuk menambah pengetahuan dan wawasan mahasiswa sesuai dengan bidang yang diambil dalam suatu perusahaan atau industri, serta mengasah kemampuan analisis dan keterampilan yang telah didapatkan di perkuliahan.

Rumah potong hewan unggas (RPHU) adalah tempat pemotongan unggas dengan produk berupa karkas dan beberapa produk samping untuk mencukupi kebutuhan konsumen. RPHU merupakan salah satu aspek yang menentukan ketersediaan karkas yang berkualitas dan proses penanganan di RPHU adalah kunci kelayakan daging untuk dikonsumsi. Berdasarkan data dari tahun 2020 ke tahun 2021 di Jawa Timur mengalami peningkatan produksi ayam broiler sebanyak 2%. Kenaikan produksi ini harus diimbangi oleh pengolahan yang tepat untuk mendapatkan produk yang berkualitas.

CV. Cupu Artama Jaya merupakan industri yang bergerak dalam bidang pemotongan ayam yang telah menggunakan alat modern dan menerapkan standart operasional (SOP) guna menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Faktor kehygienisan produk menjadi point utama yang sangat diperhatikan guna menghasilkan produk dengan kualitas yang baik dan sehat. Tidak hanya karkas yang dihasilkan oleh kegiatan RPHU yaitu produk samping yang dapat dimaskimalkan pengolahannya.

*Boneless* merupakan produk lanjut dari karkas utuh menjadi daging tanpa tulang dan kulit. Dalam proses produksi *boneless* tidak hanya menghasilkan produk daging tetapi juga produk sampingan berupa kulit, sayap, tunggir, dan triming. Kapasitas produksi *boneless* setiap harinya berkisar 12 ton bahan baku, dengan hasil *boneless* dada sebanyak 2,2 ton dan *boneless* paha + 1 ton perharinya.

## 1.2 Tujuan Dan Manfaat

### 1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Magang di RPHU CV.Cupu Artama Jaya, Jombang:

1. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan mahasiswa mengenai kegiatan dalam perusahaan secara umum.
2. Memperoleh keterampilan serta pengalaman kerja secara langsung dari kegiatan proses produksi perusahaan.
3. Melatih mahasiswa agar lebih berpikir kritis terhadap perbedaan yang ditemukan di lapangan dengan yang diperoleh dalam perkuliahan.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mahasiswa dapat menambah wawasan mengenai kegiatan proses produksi perusahaan meliputi proses penggantungan (*hanging*), pemingsanan (*stunning*), penyembelihan (*killing*), penirisan darah (*bleeding*), pencelupan kedalam air panas (*scalding*), pencabutan bulu (*defeathering*), pengeluaran jeroan (*evicerasi*), pendinginan karkas (*chilling*), pemotongan karkas (*parting*), proses penyimpanan pada *cold storage*.
2. Mahasiswa dapat menambah pengetahuan mengenai standarisasi alur proses produksi daging dada dan paha ayam tanpa tulang di RPHU CV.Cupu Artama Jaya.
3. Menambah wawasan mahasiswa mengenai sistem pengendalian mutu produk (Quality Control) di RPHU CV.Cupu Artama Jaya Jombang.

### 1.2.3 Manfaat Magang

1. Mahasiswa dapat memenuhi nilai semester 7 sebagai syarat kelulusan, dapat mengetahui dan memahami mengenai alur proses produksi di RPA CV. Cupu Artama Jaya.
2. Mendapatkan pengalaman serta meningkatkan keterampilan bekerja dilingkungan magang.
3. Melatih mahasiswa untuk bekerja sama dengan team secara langsung di lapangan.

### **1.3 Lokasi dan Waktu**

Kegiatan magang dilaksanakan di RPHU CV. Cupu Artama Jaya yang berlokasi di Jl. Raya Sumberboto KM – 11, Ds. Rejoslamet, Kec. Mojoagung, Jombang, Jawa Timur. Pada tanggal 01 Agustus samapai dengan 01 Oktober 2022. Satndart kerja selama 8 jam mulai dari pukul 08.00-16.00 WIB, hari senin sampai sabtu.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan magang diawali dengan melakukan pengenalan lingkungan RPHU CV.Cupu Artama Jaya untuk selanjutnya terdapat 3 metode pengambilan data yang meliputi:

1. Praktik langsung  
Metode dalam memperoleh data dengan melakukan pekerjaan secara langsung di lapangan.
2. Observasi  
Metode dalam memperoleh data dengan mengadakan pengamatan langsung ketika di lapangan.
3. Wawancara  
Metode yang digunakan dalam mendapatkan data dengan cara membuat kuisisioner atau mengajukan pertanyaan secara langsung pada karyawan, kepala bagian masing masing produksi, atau juga penanggung jawab perusahaan.