

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia terdapat beberapa aspek penting seperti aspek gizi, sosial budaya dan prospek ekonomi salah satunya dibidang peternakan. Peternakan unggas di Indonesia saat ini mulai berkembang dengan pesat permintaan daging ayam pada masyarakat Indonesia yang tinggi. Permintaan pasar yang tinggi akan memajukan peternakan.

Karkas ayam menjadi permintaan pasar menjadi tinggi, sehingga memicu berkembangnya peternakan di Indonesia yang disertai dengan munculnya rumah potong ayam. rumah potong ayam yanag berdiri di Indonesia terdapat dua jenis yakni rumah potong modern dan tradisional. Dengan berdirinya rumah potong ayam maka diharapkan menghasilkan pasokan karkas ayam dengan kualitas dan kuantitas yang baik untuk dikonsumsi. Rumah potong ayam adalah tempat untuk mengelolah ayam dari proses pemotongan hingga pengemasan dan pendistribusian.

Rumah potong ayam merupakan bangunan yang didesain dan kontruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan higienis serta digunakan sebagai tempat pemotongan ayam untuk konsumsi.

Daging ayam yang diproduksi di rumah potong modern maupun tradisional perlu memperhatikan proses penanganannya sehingga layak untuk komsumsi masyarakat. Semakin lama persaingan rumah potong ayam semakin banyak sehingga menjadi tantangan bagi perusahaan untuk memenuhi harapan konsumen akan kehalalan produk, aman, dan bermutu dengan cara menentukan sistem jaminan halal (Rony dan Etwin, 2017). PT. Phalosari Unggul Jaya telah mempunyai sertifikat halal sebagai pendukung jaminan kelayakan, kehalalan serta sarana penyimpanan produjk yang memadai.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis membuat judul Magang yaitu “Sistem Gudang Penyimpanan Hingga Loading Area 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 ketrampilan 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. Memperluas 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