

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 RPHU menjadi salah satu usaha yang berkembang saat ini. Salah satu RPHU di Jawa Timur adalah PT. Phalosari Unggul Jaya yang bertempat di Kabupaten Jombang.

RPHU sendiri adalah kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi syarat teknis dan higiene serta digunakan sabagai tempat memotong unggas bagi konsumsi umum (SNI, 1999).

Kompleks RPHU minimal terdiri dari bangunan utama, tempat penurunan unggas hidup (unloading), kantor administrasi dan kantor dokter hewan, tempat istirahat pegawai, tempat penyimpanan barang pribadi (loker) atau ruangan ganti pakaian, kamar mandi dan WC, sarana penanganan limbah (insenerator), tempat parkir, rumah jaga, menara air, dan gardu listrik (SNI, 1999).

Rumah Potong Ayam merupakan salah satu usaha atau industri peternakan yang menyediakan tempat pemotongan ayam yang telah ditetapkan sesuai standartnya. RPA yang 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.

Persoalan yang dihadapi adalah apakah unggas sebagai bahan utama olahan di RPHU dapat di olah dengan mulai dari kedatangannya (daerah kotor) hingga masuk ke dalam pemrosesan karkas dan olahannya (daerah bersih), dimulai dari penurunan ayam hidup, pemeriksaan antemortem dan penggantungan unggas hidup, pemingsanan, penirisan darah, penyembelihan, pencelupan ke air panas, pencabutan bulu, pengeluaran jeroan, dan pemeriksaan postmortem, dan penanganan jeroan atau produk sampingannya.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum setelah melakukan kegiatan Magang di PT. Phalosari Unggul Jaya Jombang-Jawa Timur mahasiswa diharapkan mampu :

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

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan Khusus 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 yang dilakukan di PT.Phalosari Unggul Jaya yaitu dengan mengikuti kegiatan awal pengenalan lingkungan pada perusahaan, mahasiswa melakukan kegiatan secara rutin dengan dibimbing oleh quality control disetiap daerah produksi, mengisi kegiatan harian/mingguan yang dilakukan pada buku BKPM, serta melakukan kegiatan diskusi dan presentasi pada setiap minggu dengan pembimbing lapang