

## **BAB 1 PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Perkembangan dunia peternakan yang cukup pesat di wilayah Jawa Timur menjadi salah satu pemicu berdirinya rumah potong ayam modern. RPU yang mampu menyediakan daging ayam yang memenuhi persyaratan teknis hygiene dan sanitasi (Andika dkk., 2015). RPU CV Puri Pangan Sejati merupakan RPU modern yang berlokasi di Banyuwangi yang diharapkan dapat menyediakan pasokan karkas ayam sesuai dengan kuantitas dan kualitas yang baik sehingga aman dikonsumsi

Rumah potong ayam merupakan tempat yang disediakan untuk proses pemotongan sampai pengemasan hingga pendistribusian. Pada hakikatnya pemotongan unggas khususnya ayam untuk menyediakan daging ayam segar maupun karkas ayam beku yang berasal dari ayam sehat, dipotong dengan halal serta terjamin kualitasnya. Ayam sebagai bahan utama dalam proses produksi mempunyai titik kritis dalam penanganan bahan untuk menjadi produk olahan.

Daging ayam yang di produksi di rumah potong ayam modern maupun tradisional harus memperhatikan proses penanganan di Rumah Potong Ayam karena menjadi salah satu faktor kelayakan daging yang akan dikonsumsi maupun di distribusikan pada konsumen. Persaingan produk semakin banyak tantangan bagi industri rumah potong ayam untuk memenuhi harapan konsumen akan produk yang halal, aman dan bermutu salah satunya dengan cara menerapkan sistem jaminan halal yang baik (Rony H, 2017). Perusahaan rumah potong unggas di CV Puri Pangan Sejati telah mempunyai sertifikat pendukung jaminan kelayakan, kehalalan serta sarana penyimpanan produk .

## **1.2 Tujuan dan Manfaat Magang**

### 1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan magang secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan dan atau unit bisnis strategis lainnya yang layak, serta meningkatkan keterampilan pada bidang keahlian perunggasan khususnya di Rumah Potong Unggas. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu beradaptasi untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

- a. Menambah pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan dan atau unit bisnis strategis lainnya agar mendapat cukup bekal untuk bekerja setelah lulus sarjana terapan (S.Tr.Pt.).
- b. Melatih keterampilan mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapang sekaligus melakukan serangkaian keterampilan di bidang pemotongan unggas.
- c. Meningkatkan pemahaman terhadap sikap tenaga kerja di dalam melaksanakan dan mengembangkan teknik-teknik tertentu serta alasan rasional dalam menerapkan teknik tersebut.
- d. Memahami alur proses pemotongan unggas yang telah ditetapkan oleh perusahaan rumah potong unggas.
- e. Mengetahui dan memahami manajemen pergudangan produk karkas hingga loading produk.

### 1.2.3 Manfaat Magang

- a. Mengetahui dan memahami alur produksi di Rumah Potong Unggas CV Puri Pangan Sejati.
- b. Mendapatkan pengalaman dan ilmu baru di lingkungan kerja.
- c. Meningkatkan keterampilan di lingkungan kerja.

### **1.3 Lokasi Magang**

Lokasi magang dilakukan di RPU CV Puri Pangan Sejati yang terletak di Desa Pendarungan, Kecamatan Kabat, Kabupaten Banyuwangi. Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 25 Juli 2022 sampai dengan 22 September 2022. Jam kerja di RPU CV Puri Pangan Sejati dimulai pukul 07.00 sampai dengan 16.00 WIB dengan waktu istirahat selama 1 jam

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

#### **1.4.1 Wawancara**

Metode dalam memperoleh data dilakukan dengan mengajukan tanya jawab langsung dengan supervisor, karyawan dan penanggung jawab perusahaan lainnya.

#### **1.4.2 Observasi**

Metode dalam memperoleh data dilakukan dengan mengadakan pengamatan secara langsung hal-hal yang berhubungan dengan pelaksanaan kegiatan magang di RPU CV Puri Pangan Sejati.

#### **1.4.3 Praktik Langsung**

Metode dalam memperoleh data dilakukan dengan melakukan pekerjaan secara langsung di lapangan.