

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan daging ayam di Indonesia sangat tinggi terutama di provinsi Jawa Timur, Tahun 2017 hingga 2021 kebutuhan daging ayam di provinsi Jawa Timur mengalami peningkatan. Data dinas peternakan Jawa Timur menunjukkan pada tahun 2017 kebutuhan daging ayam mencapai 224.815.584 kg, tahun 2018 mencapai 252.918.032 kg, Tahun 2019 mencapai 254.632.036 kg, Tahun 2020 237.915.929 kg, Tahun 2021 283.036.660 (Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur, 2022).

Daging ayam merupakan salah satu daging yang digemari karena memiliki tekstur yang empuk, rasanya yang enak serta harganya yang lebih murah dibandingkan ternak penghasil daging lainnya. Daging ayam memegang peranan penting dalam memenuhi kebutuhan gizi masyarakat karena mengandung protein, lemak dan asam amino esensial yang dibutuhkan oleh tubuh. Daging ayam yang banyak dikonsumsi masyarakat adalah daging broiler (Etika, 2017).

Produksi daging ayam broiler berskala besar dilakukan oleh Rumah Potong Ayam (RPA) modern. Proses penanganan daging ayam di RPA merupakan kunci yang menentukan kelayakan daging yang dikonsumsi. Perusahaan RPA atau tempat pendistribusian umumnya telah memiliki sarana penyimpanan yang memadai dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

PT. Ciomas Adisatwa (JAPFA) adalah salah satu perusahaan yang besar dan terkemuka di Indonesia yang merupakan anak perusahaan dari PT. Japfa Comfeed Tbk. PT. Ciomas Adisatwa (JAPFA) ini bergerak dibidang Rumah potong Ayam beserta pengolahannya. Daging ayam diproduksi dalam skala besar dengan menerapkan teknologi modern dan proses yang berkualitas tinggi serta prosedur keamanan pangan yang ketat.

PT.Ciomas Adisatwa Sidoarjo pada saat pelaksanaan produksi gunakan ayam pedaging atau biasa disebut ayam *broiler*. Ayam *broiler* adalah ayam pedaging yang dipelihara hingga berumur 6 sampai 7 minggu. Ayam jenis ini

memiliki keistimewaan yaitu pertumbuhannya sangat cepat sebagai produsen daging, pengonversi pakan yang ekonomis, siap dipotong pada usia yang relative muda dapat menghasilkan daging yang berkualitas. Selama proses produksi ayam *broiler* memerlukan manajemen produksi yang baik. Pengelolaan Produksi adalah serangkaian kegiatan dalam proses produksi yang dapat dilakukan meliputi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengendalian oleh perusahaan agar proses produksi dapat berlangsung dengan baik dan perusahaan dapat memberikan hasil yang berkualitas kepada konsumen.

Dalam laporan magang ini, penulis lebih fokus dan konsentrasi pada kegiatan seluruh proses manajemen pengendalian kualitas mutu (*Quality Control*) *whole chicken*. Manajemen pengendalian kualitas mutu adalah suatu proses yang ditujukan untuk pertahankan standar kualitas untuk ayam utuh (*whole chicken*). Ayam utuh (*whole chicken*) adalah ayam utuh yang dikemas dalam beberapa kemasan dengan berat dan ukuran yang bervariasi daging ayam telah dibuang kepala, leher, usus dan cekernya. Produk unggulan ayam utuh dari PT. Ciomas Adisatwa sendiri diberi label *Best Chicken dan Chio Chicken*. Dengan menyediakan produk yang berkualitas dan terjamin mutunya. Oleh karena itu, perlu adanya pengendalian kualitas mutu, khususnya proses pengelolaan bahan baku sampai produk akhir melalui inspeksi atau pengujian dan perbandingan dengan standar ayam utuh yang diharapkan, apabila terdapat penyimpangan standar, dicatat dan dianalisis untuk menentukan keberadaan ketidaksesuaian terjadi serta faktor penyebabnya. Pengendalian kualitas dilaksanakan secara terus-menerus (*continuous Improvement*). PT. Ciomas Adisatwa Sidoarjo telah menerapkan sistem pengendalian mutu (*Quality Control*) namun kenyataannya sering terjadi penyimpangan atau ketidaksesuaian terhadap proses produksi karkas, termasuk pengawasan yang kurang optimal mengenai pengendalian karkas, sehingga ada beberapa yang tidak memenuhi standar seperti sisa bulu ayam, terkena cairan empedu dan ayam memar di atas standar akan dimasukkan dalam proses pengolahan lanjutan, karena kurang ketatnya petugas dalam

mengontrol masing-masing prosesnya. Dalam proses ini, perubahan suhu lingkungan merupakan faktor penting pengendalian mutu karkas yang akan diolah menjadi produk. Kondisi ini mungkin terjadi mempengaruhi kualitas karkas yang terakumulasi pada suhu ruang pengaturan stabilitas dan struktur belum dilakukan secara optimal, penataan benda yang menumpuk sehingga kondisi ini dapat terpengaruh terhadap kinerja dalam proses produksi.

Berdasarkan hal tersebut, alasan penulis terdorong untuk mengetahui tentang pengendalian mutu (*Quality Control*) karkas untuk memperoleh kualitas karkas yang baik PT.Ciomas Adisatwa Sidoarjo.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum MAGANG

Adapun tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Memenuhi syarat dalam menyelesaikan kurikulum Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember.
2. Meningkatkan wawasan pengetahuan, pemahaman dan keterampilan mahasiswa mengenai kegiatan produksi pengolahan pangan.
3. Melatih mahasiswa untuk bersosialisasi pada suasana lingkungan kerja yang sesungguhnya, berkenaan dengan disiplin ilmu dan tanggung jawab pekerjaan.

1.2.2 Tujuan Khusus MAGANG

Adapun tujuan khusus dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Mempelajari seluruh tahapan proses produksi daging ayam di PT.Ciomas Adisatwa Sidoarjo.
2. Mengetahui proses pengendalian mutu (*Quality Control*) produk daging ayam di PT.Ciomas Adisatwa Sidoarjo.
3. Mengetahui dan mempelajari aspek-aspek yang terkait dengan industri secara umum di PT. Ciomas Adisatwa (JAPFA).

1.2.3 Manfaat MAGANG

- a. Manfaat Bagi Mahasiswa
 1. Hasil laporan magang diharapkan dapat membantu dan meningkatkan wawasan serta inovasi lainnya bagi peneliti tentang proses manajemen pengendalian kualitas (*quality control*).
 2. Mendapatkan pengetahuan mengenai pengendalian kualitas (*quality control*) pada ayam di PT. Ciomas Adisatwa Sidoarjo.
- b. Manfaat Bagi Politeknik Negeri Jember
 1. Laporan ini dapat digunakan sebagai bahan bacaan untuk menambah wawasan dalam ilmu pengetahuan.
 2. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
- c. Manfaat Bagi PT.Ciomas Adisatwa Sidoarjo
 1. Hasil laporan magang ini diharapkan dapat memberi manfaat untuk PT. Ciomas Adisatwa Sidoarjo yang menjadi objek penelitian sekaligus digunakan sebagai bahan evaluasi, masukan serta pertimbangan bagi pihak industri.
 2. Mendapatkan tambahan tenaga pekerja dari Mahasiswa magang yang sedikit banyak akan membantu pekerjaan yang dilakukan di Industri.
- d. Manfaat Bagi Peneliti Lain
 1. Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi penelitian yang akan datang.

1.3 Lokasi dan Waktu

Magang ini dilaksanakan di PT.Ciomas Adisatwa (JAPFA) Sidoarjo yang berada di Jalan Raya Tarik km 2 Dusun Beron, Desa Waruberon, Kecamatan BalongBendo, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Magang dilaksanakan pada tanggal 17 July sampai 24 November 2023 dan dilaksanakan setiap hari Senin sampai hari Jumat pada pukul 08.00 WIB sampai pukul 16.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Magang oleh mahasiswa D-IV Teknologi Pangan Politeknik Negeri Jember dilaksanakan secara luring selama 4 bulan dari bulan July-November, jadwal pelaksanaan Magang dimulai dari hari senin-jumat mulai pukul 08.00-16.00. Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan Magang ini adalah:

1. Metode Magang

Pada kegiatan ini mahasiswa mengikuti kegiatan kerja secara langsung pada perusahaan dengan ikut serta dalam melakukan berbagai macam kegiatan di PT. Ciomas Adisatwa Sidoarjo.

2. Metode Wawancara

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah mahasiswa wawancara secara langsung dengan karyawan perusahaan mengenai proses pemotongan dan pengolahan yang dilakukan PT. Ciomas Adisatwa Sidoarjo dan pengamatan (observasi) secara langsung terkait proses pengendalian kualitas yang dilakukan di PT. Ciomas Adisatwa Sidoarjo.

3. Metode Studi Pustaka

Pada kegiatan ini mahasiswa akan mencari informasi baik secara tertulis maupun dengan literatur yang ada di Perpustakaan Politeknik Negeri Jember yang dapat mendukung kegiatan Magang.

4. Metode Dokumentasi

Metode ini adalah kegiatan menyimpan foto dan melakukan pencatatan kegiatan untuk mendukung laporan yang dibuat.