

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging ayam broiler yaitu daging yang mengandung asam amino esensial yang lengkap (Khotimah, 2002), pada ayam broiler terdapat perkembangan populasi yang tidak terlepas dari permasalahan bagi peternak dan sulit dipecahkan oleh peternak yaitu aspek pasar dan penyediaan sarana produksi yang tidak seimbang dengan harga jual produksi, sehingga membuat peternak takut mengambil resiko untuk mengembangkan usaha peternakan ayam broiler dengan skala produksi (Salman., *et al* 2009). Salah satu usaha untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat yaitu dengan penyediaan protein hewani. Sumber protein hewani yang selalu dikonsumsi oleh masyarakat seperti daging ayam, telur ayam, dan lain sebagainya. Melalui semua proses itu banyak masyarakat yang memilih daging ayam untuk dipasarkan dan dikonsumsi dalam memenuhi kebutuhan pangan masyarakat.

Pemasaran atau penjualan ayam broiler pada kenyataan semakin meningkat (Oktari, 2019) begitu juga dengan karkas ayam broiler setiap tahunnya meningkat, karkas ayam broiler juga banyak ditemui di pasar tradisional seluruh wilayah Indonesia. Daging ayam broiler sendiri dapat dimasak, digoreng dan diolah menjadi produk lain yang menarik seperti sosis, kornet, dendeng, dan abon untuk meningkatkan nilai manfaatnya (Sigit *et al.*, 2017)., sehingga perlu dilakukan penerapan pengendalian mutu yang baik dari awal proses produksi agar mendapatkan produk yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) serta berkualitas baik sehingga aman untuk dikonsumsi.

Rumah potong ayam (RPA) merupakan salah satu aspek yang menentukan ketersediaan karkas yang berkualitas. Proses penanganan di RPA merupakan kunci yang dapat menentukan kelayakan daging untuk dikonsumsi. Produk pangan yang berkualitas dan begizi menyebabkan tingginya kewaspadaan masyarakat terhadap keamanan pangan, menurut produsen bahan pangan termasuk pengusaha peternakan untuk meningkatkan kualitas produknya. Karkas yang layak konsumsi harus sesuai dengan standar SNI mulai dari cara

penanganan, cara pemotongan karkas, ukuran dan mutu karkas. Begitu juga dengan peraturan-peraturan yang memiliki keterkaitan dengan pengaturan Produk Halal mengenai produk hewan diantaranya, Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2009 tentang Peternakan dan Kesehatan Hewan. Dalam Pasal 58 ayat 1 disebutkan bahwa dalam rangka menjamin produk hewan yang aman, sehat, utuh, dan halal, pemerintah dan pemerintah daerah sesuai kewenangannya melaksanakan pengawasan, pemeriksaan, pengujian, standarisasi, sertifikasi, dan registrasi produk hewan (Ni'mah, 2016).

Rumah Potong Ayam (RPA) Kraton Makmur Indonesia Abadi adalah perusahaan yang bergerak dipemotongan dan pengolahan ayam menjadi produk daging ayam menjadi produk daging ayam dan turunan produk yang higienis dan HALAL. Pada ruang pemerosesan daging di perusahaan ini dibagi menjadi dua yaitu ruangan kotor dan ruangan bersih, di dalam ruangan bersih dibagi menjadi dua yaitu ruangan *processing (marinade dan parting)* menjadi satu dan ruang *processing (boneless, MDM dan packing)* ini juga menjadi satu, dari kedua ruang tersebut memiliki beberapa perbedaan yaitu jenis produk yang dihasilkan, jenis peralatan yang digunakan, dan sistem *shift* tenaga kerja yang berbeda, sehingga diperlukan alur proses produksi di *clean area* untuk dapat mengetahui cara kerja dan penanganan daging yang dilakukan selama kegiatan produksi di ruang *processing*.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Praktek Kerja Lapang

- a. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta menambah pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan yang terdapat di perusahaan secara umum.
- b. Memperoleh keterampilan kerja yang praktis yaitu secara langsung dapat menjumpai, merumuskan serta memecahkan permasalahan yang berada di perusahaan.
- c. Melatih mahasiswa agar lebih berfikir kritis terhadap perbedaan yang dijumpai dilapangan dengan yang diperoleh di perkuliahan.
- d. Meningkatkan pemahaman tentang kegiatan perusahaan agar setelah

lulus siap menghadapi dunia kerja. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Praktek Kerja Lapang

- a. Menambah wawasan mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan pada PT RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi atau industri rumah potong ayam yang meliputi proses penggantungan (hanging), pemingsanan (stunning), penyembelihan (killing), penirisan darah (bleeding), pencelupan kedalam air panas (scalding), pencabutan bulu (defeathering), pengeluaran jeroan (eviscerating), pendinginan karkas (chilling), pemotongan karkas (parting), proses penyimpanan pada cold storage untuk menjadi bekal pengalaman untuk bekerja.

1.2.3 Manfaat PKL

- a. Mengetahui dan memahami mengenai alur proses produksi di Rumah Potong Ayam (RPA) Kraton Makmur Indonesia Abadi.
- b. Mendapatkan pengalaman dan ilmu baru di lingkungan kerja.
- c. Meningkatkan keterampilan bekerja di lingkungan praktek lapang.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilakukan di PT RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi yang beralamat di Jl. Raya Tambakrejo Sidogiri KM 01, Pohjentrek, Sungi Wetan, Pasuruan, Jawa Timur.

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada tanggal 12 Oktober 2020 sampai dengan 12 Desember 2020. Standar kerja di RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi yaitu 6 hari dimulai dari hari Senin, Selasa, Rabu, Kamis dan Sabtu jam kerja yang dilakukan yaitu 8 jam, yaitu mulai pukul 08.00 sampai dengan 16.00 WIB dengan waktu istirahat 1 jam (pukul 12.00 - 13.00 WIB). Sedangkan jam kerja pada hari Jum'at adalah 7 jam yang dimulai dari pukul 08.00 sampai dengan 16.00 WIB dengan waktu istirahat 2 jam (pukul 11.00 -13.00 WIB).

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan (PKL) yaitu mengikuti kegiatan dari awal pengenalan lokasi di perusahaan yang meliputi pengenalan lingkungan di area rumah potong ayam atau adaptasi dengan tenaga kerja yang ada, dan pemaparan tata tertib yang berlaku di perusahaan.

Praktek ini dilakukan dengan mempraktekkan langsung tentang teknik produksi di RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi, melakukan diskusi dengan pembimbing lapang dan pihak pihak yang bersangkutan diluar jam kerja selama pelaksanaan kegiatan, pencatatan data harian yang diperoleh dari kegiatan selama PKL, mengolah, menghitung, dan menganalisa serta membandingkan dengan pustaka lainnya dan menyusun menjadi sebuah laporan PKL.