

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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, menuntut 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).

Dalam tujuan mewujudkan produk karkas yang berkualitas Aman, Sehat, Utuh, dan Halal perlu adanya upaya pengendalian untuk mengurangi bahaya yang sekiranya akan muncul pada saat proses produksi. Bahaya-bahaya yang akan muncul dalam proses produksi merupakan titik kritis yang harus dilakukan penanganan untuk menjamin keamanan produk yang akan dihasilkan. Titik kendali kritis merupakan suatu langkah dimana pengendalian dapat dilakukan dan mutlak diterapkan untuk mencegah atau meniadakan bahaya kewanaman pangan, atau menguranginya sampai pada tingkat yang dapat diterima (BSN, 1998). Untuk menjamin keamanan pangan diperlukan sebuah tolak ukur pengendalian titik kritis berupa HACCP (Hazzard Analysis Critical Control Point).

Sistem HACCP dapat dikatakan sebagai alat pengukur atau pengendali yang memfokuskan perhatiannya pada jaminan keamanan pangan, terutama sekali untuk mengeliminasi adanya bahaya (hazard) yang berasal dari bahaya mikrobiologi (biologi), kimia dan fisika ; dengan cara mencegah dan mengantisipasi terlebih dahulu daripada memeriksa/menginspeksi saja (Daulay, n.d.)

Penenerapan HACCP pada RPA Kraton dilakukan sebagai tolak ukur pengendalian titik kritis bahaya dari proses produksi untuk menjamin kualitas mutu dan keamanan pangan sehingga menghasilkan produk yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal.

Rumah Potong Ayam (RPA) Kraton Makmur Indonesia Abadi adalah perusahaan yang bergerak dipemotongan dan pengolahan ayam menjadi produk daging ayam dan turunan produk yang higienis dan HALAL. Praktek Kerja Lapang (PKL) saat ini di lakukan di Rumah Potong Ayam Kraton Indonesia Pasuruan. Mahasiswa di beri kesempatan untuk menganalisa masalah yang ada di RPA Kraton Pasuruan. Praktek Kerja Lapang ini merupakan salah satu cara untuk menghasilkan tenaga kerja yang trampil dan berpengalaman sehingga lebih siap kerja di lapangan, selain itu praktek kerja lapang (PKL) juga merupakan syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember, untuk itu Politeknik Negeri Jember mewajibkan mahasiswa melaksanakan PKL sesuai dengan bidang keahlian yang diambil.

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 diperusahaan 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 proses loading pada industri Rumah Potong Ayam (RPA).
- b. Menambah wawasan mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan 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.
- c. Memahami proses pengolahan limbah pada industri Rumah Potong Ayam (RPA).
- d. Memahami kegiatan penanganan HACCP yang diterapkan perusahaan

1.2.3 Manfaat PKL

- a. Mengetahui dan memahami mengenai alur proses produksi di Rumah Potong Ayam (RPA) Kraton Indonesia.
- 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 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 Indonesia 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 Indonesia, melakukan diskusi dengan pembimbing lapangan 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.