

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sektor peternakan unggas di Indonesia saat ini berkembang dengan pesat seiring dengan permintaan daging ayam oleh masyarakat Indonesia yang setiap tahun nya mengalami peningkatan. Berdasarkan Badan Pusat Statistik (BPS, 2023) bahwa jumlah penduduk tahun 2022 sebanyak 275.773,8 ribu jiwa dengan konsumsi daging ayam sehingga kebutuhan akan protein hewani semakin meningkat. Seiring kebutuhan protein hewani setiap tahun nya meningkat prospek RPA juga pesat karena dapat mengoptimalkan kebutuhan akan konsumsi daging ayam serta mutu daging ayam yang sesuai standart SNI untuk masyarakat Indonesia. Karkas ayam yang tercantum dalam ketentuan SNI 01-3924-1995 merupakan bagian ayam setelah dipotong, dibului, dikeluarkan jerohan, dipotong kepala dan leher serta kaki (ceker). Kualitas karkas yang baik yaitu harus sesuai dengan standart SNI dari awal produksi hingga akhir produksi menerapkan pengendalian mutu sehingga menciptakan karkas yang aman, sehat, utuh, halal (ASUH).

Rumah Potong Ayam (RPA) adalah suatu bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan hygiene tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong unggas bagi konsumsi masyarakat umum, hal ini tercantum dalam SNI 01-6160-1999. Proses penanganan ayam di RPA adalah salah satu kunci standarisasi kelayakan atau kualitas daging untuk dikonsumsi masyarakat. Pada RPA memiliki memiliki 2 area yaitu area kotor (penyembelihan, penirisan darah, scalding, pencabutan bulu, evisceration) dan area bersih (penanganan karkas).

Pada CV. Cupu Artama Jaya selain merupakan Industri pemotongan ayam juga memproduksi *Mechanically Deboned Meat* (MDM) dimana produk lanjut ini merupakan daging giling dari produk turunan proses boneless (kerongkongan (KRR), tulang paha (TP), kepala leher tanpa mata (KLTM), sebagai produk olahan pangan yang banyak diminati oleh masyarakat yaitu bakso, nugget, kornet, sosis dll. Maka dari itu untuk mengingat pentingnya menjaga kualitas mutu dari

produk *Mechanically Deboned Meat* (MDM) sehingga perlu dilakukan kajian serta pengamatan proses produksi produk MDM di CV. Cupu Artama Jaya.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Menambah pengetahuan, keterampilan dan pengalaman mahasiswa mengenai manajemen industri di Perusahaan
2. Memenuhi persyaratan mutlak kelulusan dari program studi D-IV Manajemen Bisnis Unggas Politeknik Negeri Jember
3. Melatih mahasiswa untuk bisa berfikir kritis di setiap perbedaan yang diumpai di lapangan dengan pengetahuan yang diperoleh di perkuliahan sehingga dapat mengembangkan keterampilan yang tidak diperoleh di perkuliahan

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Mahasiswa mengetahui dan memahami alur produksi dari kedatangan ayam hingga produksi menjadi karkas serta alat-alat yang digunakan di RPA CV. Cupu Artama Jaya
2. Menambah wawasan mahasiswa mengenai sistem pengendalian mutu produk (*Quality Control*) di RPA CV. Cupu Artama Jaya

1.2.3 Manfaat Magang

1. Tercipta nya hubungan kerja sama antara Perusahaan dengan Politeknik Negeri Jember dalam bidang akademik maupun bisnis
2. Melatih keterampilan dan pemahaman mahasiswa dalam bekerja dengan baik secara individu maupun kelompok di lingkungan magang

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilakukan di CV. Cupu Artama Jaya Jl. Raya Sumberboto km -11 Ds. Rejoslamet, Kec. Mojoagung, Kab. Jombang pada tanggal 9 Oktober-9 Desember 2023. Kegiatan praktek kerja lapang dilakukan setiap hari senin-sabtu

pukul 08.00-16.00 WIB, dimulai jam 08.00-11.45 dilanjut 01.00-16.00. Hari jum'at mulai jam 08.00-11.00 dilanjut 01.00-16.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Wawancara

Metode dalam memperoleh data dengan cara mengajukan pertanyaan pada kepala bagian masing – masing produksi, karyawan, maupun penanggung jawab dari CV. Cupu Artama Jaya.

1.4.2 Observasi

Metode dalam memperoleh data dengan mengadakan pengamatan langsung di lapang.

1.4.3 Praktik langsung

Metode dalam memperoleh data dengan cara melakukan pekerjaan secara langsung pada Perusahaan tersebut, sehingga dapat menambah keterampilan mahasiswa.