

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berkembangnya zaman diiringi dengan meningkatnya kesadaran masyarakat Indonesia akan pentingnya pemenuhan gizi dengan mengkonsumsi daging tinggi protein hewani yang potensial dihasilkan oleh unggas ayam pedaging (broiler). Hal tersebut ditandai dengan semakin meningkatnya jumlah permintaan produk peternakan dengan data produksi daging broiler selama tiga tahun terakhir. Pada tahun 2020 sampai 2022 sebanyak 3.219.117,00 hingga 3.765.573,09 ton (Badan Pusat Statistik, 2022). Dalam pemenuhan permintaan yang semakin meningkat maka dibutuhkan pula perkembangan teknologi terutama pada bidang pangan. Berdasarkan hal tersebut diperlukan industri pemotongan ayam yang bermutu untuk dapat menyediakan produk yang berkualitas. Sesuai dengan SNI 01-6160-1999 tentang Rumah Pemotongan Unggas telah mencantumkan standar mulai dari persyaratan lokasi, proses produksi sampai dengan proses penyimpanan. Menurut Subagja dkk. (2022) rumah potong hewan unggas merupakan suatu kompleks bangunan yang dirancang dengan konstruksi khusus untuk memenuhi persyaratan teknis dan higienis tertentu untuk digunakan sebagai tempat pemotongan unggas (umumnya ayam) untuk dikonsumsi masyarakat.

PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso merupakan Rumah Pemotongan Hewan Unggas (RPHU) berbasis modern dengan bahan baku ayam pedaging (broiler) yang menghasilkan *griller* serta produk samping yang higienis dan halal. Penanganan produk harus memerlukan perlakuan yang baik untuk menjamin mutu produk yang Aman, Sehat, Utuh, Halal (ASUH). Proses produksi pada perusahaan ini dimulai dengan penerimaan ayam hidup, penggantungan, pemingsanan, penyembelihan, penirisan darah, perendaman air panas, pencabutan bulu, pemotongan kepala, leher dan kaki, pengeluaran jeroan, pencucian *griller*, seleksi produk dan penyimpanan produk.

Proses produksi menghasilkan berbagai jenis produk sesuai dengan permintaan mulai dari produk utama yaitu *griller* (ayam utuh) sampai produksi produk lanjutannya.

Menurut Subagja dkk. (2018) hasil produksi daging broiler sebagian besar diolah dalam bentuk ayam goreng dan lainnya dalam bentuk yang berbeda sesuai permintaan masyarakat. Semakin berkembangnya bisnis kuliner di masyarakat maka membutuhkan bahan baku ayam dengan berbagai variasi, berat, ukuran yang sesuai dengan olahan dan produk kuliner yang diproduksi. Produk olahan yang menggunakan bahan baku daging giling seperti sosis, *nugget* dan bakso membutuhkan bahan baku daging *boneless* yang diperoleh dari proses pemisahan antara daging dan tulang. Hasil proses produksi *boneless* diharapkan memperoleh kandungan daging yang banyak tanpa adanya tulang.

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu lembaga pendidikan vokasi yang berfungsi menciptakan tenaga ahli dan siap kerja. Mahasiswa semester VII Diploma IV (D4) diharuskan melaksanakan kegiatan magang selama 4 bulan sebagai salah satu syarat untuk kelulusan dan bertujuan untuk melatih mahasiswa agar terampil dalam dunia kerja serta mendapat pengalaman kerja yang sesungguhnya, baik secara teori maupun praktik khususnya dibidang pengolahan hasil ternak karena dapat melaksanakan kegiatan yang ada di RPHU PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Meningkatkan aspek pengetahuan, keterampilan serta pengalaman mahasiswa dalam kegiatan perusahaan.
2. Memperoleh keterampilan dan melatih agar lebih praktis terhadap perbedaan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di kuliah.
3. Meningkatkan hubungan kerjasama antara perusahaan dan perguruan tinggi.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Menambah pemahaman proses produksi *boneless* di RPHU PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso.

2. Memahami standar alur proses produksi *boneless* di RPHU PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Mengetahui dan memahami alur proses produksi di RPHU PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso.
2. Meningkatkan pemahaman baru tentang kehidupan sosial di lingkungan perusahaan.
3. Sebagai sarana pelatihan dalam pekerjaan lapangan dan keterampilan di bidang pemotongan unggas.

1.3 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan

1.3.1 Lokasi Pelaksanaan

Kegiatan pelaksanaan magang dilakukan di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso yang berlokasi di Jalan Raya Situbondo, Dusun Krajan 2, Desa Besuk, Kecamatan Klabang, Kabupaten Bondowoso, Jawa Timur, 68284.

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan pelaksanaan magang dilaksanakan selama 60 hari terhitung mulai tanggal 1 Oktober 2023 sampai tanggal 30 November 2023. Standar kerja di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso yaitu 6 hari dimulai dari hari Senin, Selasa, Rabu, Kamis, Jumat yang dilakukan selama 8 jam kerja setiap hari dengan waktu istirahat 1 jam, sedangkan jam kerja pada hari Sabtu adalah 6 jam dengan waktu istirahat 1 jam dengan libur di hari Minggu.

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Praktik Langsung

Mahasiswa turut serta bekerja secara langsung dalam memperoleh data dengan aktif mengikuti jadwal kegiatan yang diajukan dan telah disetujui oleh pimpinan perusahaan.

1.4.2 Observasi

Mahasiswa memperoleh data dengan aktif mengadakan pengamatan dan peninjauan terhadap objek kegiatan produksi yang kemudian dilakukan pencatatan mengenai materi yang telah dijelaskan.

1.4.3 Wawancara

Mahasiswa berdiskusi atau mengajukan pertanyaan secara langsung kepada pembimbing lapang, *foreman* atau *forelady* serta karyawan.