

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Di Indonesia terdapat berbagai macam daging yang dikonsumsi oleh masyarakat, salah satunya daging unggas yang banyak digemari oleh masyarakat adalah daging ayam karena mudah ditemui dan memiliki protein yang tinggi untuk pertumbuhan. Daging ayam dari segi harga jauh lebih ekonomis dibandingkan dengan daging sapi. Daging ayam termasuk dalam komoditas unggulan diantara kambing dan sapi yang digemari oleh masyarakat (Halim dan Kurniawati, 2017). Seiring dengan peningkatan tingkat pendidikan dan pendapatan, masyarakat saat ini mulai selektif dalam memilih daging ayam broiler. Hanya daging broiler dengan kualitas baik yang akan dikonsumsi oleh masyarakat (Utomo, 2012)

Konsumsi daging ayam yang terus meningkat disertai dengan berkembangnya perusahaan pengelola ayam atau sering disebut Rumah Pemotongan Hewan Unggas (RPHU). Seiring dengan berkembangnya RPHU yang ada ditengah masyarakat saat ini muncul berbagai isu tentang keamanan pangan di masyarakat menuntut produsen bahan pangan terus meningkatkan kualitas produknya. Sehingga pengendalian mutu karkas yang dihasilkan RPHU harus sesuai dengan SNI mulai dari penanganan pasca panen, penyembelihan ternak sampai penyimpanan dan pengemasan karkas, hal ini dilakukan agar mendapatkan karkas yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH) dan berkualitas untuk dikonsumsi (Ishaqi, 2013).

RPHU PT. Charoen Pokphand Indonesia merupakan perusahaan yang menyediakan produk karkas beku, *by product* (ceker, hati, ampela, *giblet*, kepala dan usus), dan produk turunan seperti *boneless*, ayam marinasi, ayam *parting*, dan CCM. Rumah Pemotongan Hewan Unggas (RPHU) menjadi aspek penting yang menentukan ketersediaan karkas yang berkualitas karena dalam perusahaan tersebut keseluruhan proses produksi berlangsung. Didalam RPHU PT. Charoen Pokphand Indonesia terbagi menjadi dua area yaitu area kotor (*dirty area*) dan area bersih (*clean area*). Area kotor adalah proses produksi dari kedatangan ayam hidup sampai

menjadi karkas. Area kotor adalah proses produksi karkas ayam memiliki tingkat kontaminasi yang tinggi. Sedangkan area bersih merupakan area pengemasan karkas atau *griller* dan proses produk turunan seperti *boneless* memiliki tingkat kontaminasi yang rendah baik terkontaminasi secara mikrobiologi dan kimiawi.

RPHU PT. Charoen Pokphand Indonesia yang berada di kabupaten Bondowoso Provinsi Jawa Timur merupakan perusahaan yang bergerak di pemotongan dan pengelolaan ayam menjadi produk daging ayam dan produk turunan yang higienis dan halal. Hal ini yang mendasari ketertarikan mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk melakukan kegiatan magang di RPHU PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso. Magang merupakan salah satu cara untuk menghasilkan tenaga kerja yang terampil dan berpengalaman sehingga lebih siap kerja di lapangan, selain itu magang merupakan syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember, untuk itu Politeknik Negeri Jember mewajibkan mahasiswa melaksanakan magang sesuai dengan bidang keahlian yang diambil.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

- 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 Magang

- a. Menambah wawasan mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri rumah potong ayam yang meliputi proses penggantungan (*hanging*), pemingsanan (*stunning*), penyembelihan (*killing*), penirisan darah (*bleeding*), pencelupan ke dalam air panas (*scalding*), pencabutan bulu (*defeathering*), pengeluaran jeroan (*eviscerating*), pendinginan karkas (*chilling*), pemotongan karkas (*parting*), proses penyimpanan pada *cold storage* untuk menjadi bekal pengalaman pada saat bekerja.
- b. Memahami produk yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH).
- c. Mengenai skala produksi industri RPHU PT. Charoen Pokphand Indonesia.

### 1.2.3 Manfaat Magang

- a. Mengetahui dan memahami mengenai alur proses produksi di Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso.
- b. Mendapatkan pengalaman dan ilmu baru di lingkungan kerja.
- c. Meningkatkan keterampilan bekerja di lingkungan magang

## 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

### 1.3.1 Lokasi

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

### 1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan magang ini dilaksanakan pada tanggal 01 Oktober 2023 sampai 30 November 2023. Standar kerja di RPHU PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso yaitu 6 hari kerja dimulai dari hari Senin-Sabtu dengan lama waktu jam kerja yaitu 8 jam per hari. Dimulai pada hari Senin, Selasa, Rabu, Kamis dan Jumat kerja dimulai pukul 08.00-16.00 WIB lalu disambung dengan shift selanjutnya dengan waktu istirahat 1 jam (pukul 12.00-13.00 WIB). Sedangkan untuk hari Sabtu

jam kerja 6 jam dimulai dari pukul 08.00-14.00 WIB dengan waktu istirahat dimulai dari pukul 12.00-13.00 WIB.

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

##### 1.4.1 Praktik Langsung

Mahasiswa turut serta bekerja secara langsung dengan 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.

##### 1.4.3 Wawancara

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