

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri peternakan ayam khususnya ayam pedaging (broiler) merupakan salah satu sektor yang menunjang pertumbuhan peternakan di Indonesia. Tingkat konsumsi daging ayam per kapita masih rendah, yakni sebesar 4,3–5,6 kg, sedangkan idealnya berkisar 12–14 kg. Populasi penduduk Indonesia yang relatif besar disertai laju pertumbuhan penduduk sebesar 1,49% (2010) dan laju pertumbuhan pasar ayam pedaging sebesar 7% per tahun, merupakan sinyal positif bagi potensi bisnis peternakan ayam pedaging. Hal inilah yang menyebabkan terjadinya peningkatan jumlah perusahaan ayam pedaging (Deptan, 2012).

Banyaknya perusahaan yang bergerak dalam bidang peternakan khususnya ayam pedaging menyebabkan tingginya persaingan antara perusahaan sejenis. Selain mencari keuntungan, mereka (perusahaan ayam pedaging) juga dituntut untuk menghasilkan produk yang berkualitas dan pelayanan jasa yang baik. Proses produksi merupakan salah satu faktor utama yang menentukan kualitas suatu produk. Terganggunya salah satu proses produksi dapat berakibat pada penurunan kualitas produk apabila tidak segera ditangani dapat menyebabkan kerugian bagi perusahaan.

Rumah potong hewan unggas (RPH-U) PT. QL Trimitra merupakan salah satu pelaku bisnis dalam industri peternakan ayam terintegrasi di Indonesia. Rumah potong hewan unggas (RPH-U) PT.QL Trimitra dalam proses produksinya menggunakan teknologi modern, pada PT.QL Trimitra terdiri dari bangunan utama dan bangunan tambahan. Bangunan utama terdiri dari area kotor (*dirty area*) dan area bersih (*clean area*). Area kotor (*dirty area*) terdiri dari tempat penurutan ayam hidup, pemeriksaan antemortem dan penggantungan ayam hidup, pemingsanan, penyembelihan, penirisan darah, pencelupan air panas, pencabutan bulu, pencucian karkas, pengeluaran organ viseral dan pemeriksaan

postmortem. Area bersih terdiri dari ruang *srew chiler* , ruang *prosessing 1*, ruang *prosessing 2* dan warehouse area.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Praktek Kerja Lapang (PKL):

1. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta menambah pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan yang terdapat di perusahaan secara umum.
2. Memperoleh keterampilan kerja yang praktis yaitu secara langsung dapat mejumpai, merumuskan serta memecahkan permasalahan yang berada di perusahaan.
3. Melatih mahasiswa agar lebih berfikir kritis terhadap perbedaan yang dijumpai dilapangan dengan yang diperoleh di perkuliahan.
4. 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 (PKL):

1. menambah wawasan mahasiswa mengenai dirty area pada industri Rumah Potong Ayam (RPA).
2. 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*), pencucian, pengeluaran jeroan (*eviscerating*), pada industri rumah potong ayam (RPA).

1.2.3 Manfaat PKL

1. Mengetahui dan memahami mengenai alur proses pada dirty area di Rumah Potong Ayam (RPA) PT.QL Trimitra.
2. Mendapatkan pengalaman dan ilmu baru di lingkungan kerja.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilakukan di PT.QL Trimitra yang terletak di Desa Cinangsih, Kecamatan Cikalong kulon, Kabupaten Cianjur, Provinsi Jawa Barat.

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada tanggal 13 Maret 2020 sampai dengan 24 April 2020. Standar kerja di PT.QL Trimitra yaitu 6 hari dimulai dari hari Senin sampai hari Sabtu jam kerja pada hari Senin sampai dengan Kamis 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 dimulai dari pukul 08.00 sampai dengan 16.00 WIB dengan istirahat 2 jam (pukul 11.00 - 13.00 WIB) dan jam kerja pada hari sabtu yaitu dimulai dari pukul 08.00 sampai dengan jam 12.00 (setengah hari).

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah sebagai berikut:

1. Mengikuti kegiatan pengenalan lokasi di perusahaan yang meliputi pengenalan lingkungan di area rumah potong hewan unggas (RPH-U) atau adaptasi beserta tenaga kerja yang ada dan pemaparan tata tertib yang berlaku di perusahaan.
2. Melakukan pengamatan dan melaksanakan praktik secara langsung di lapangan terkait kegiatan-kegiatan yang ditetapkan oleh perusahaan. Praktek ini dilakukan dengan cara ikut langsung mempraktekkan tentang teknik produksi di Rumah Potong Ayam PT.QL Trimitra.
3. 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.
4. Mengolah, menghitung, dan menganalisa serta membandingkan dengan pustaka lainnya dan menyusun menjadi sebuah laporan PKL.