

# **BAB 1 PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Peternakan unggas di Indonesia saat ini sedang mengalami perkembangan sangat pesat, dan diiringi pula dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat akan pentingnya daging untuk memenuhi kebutuhan protein. Rumah Potong Ayam (RPA) adalah suatu kompleks bangunan yang dibangun mengikuti syarat tertentu, dengan tujuan untuk digunakan sebagai tempat pemotongan ayam yang dapat menghasilkan karkas yang berkualitas dan ASUH (Aman Sehat Utuh dan Halal) untuk dikonsumsi masyarakat umum khususnya masyarakat mayoritas muslim. (Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner, 2010).

Sistem Jaminan halal pada produk makanan sangatlah penting dalam masa ini, mengingat beberapa kabar dan isu mengenai produk haram merajalela didalam maupun diluar negeri yang menjadi keresahan batin bagi konsumen terutama mayoritas konsumen muslim, yang seharusnya produk tersebut tidak layak untuk masyarakat muslim, oleh karenanya sangat penting untuk diterapkan dalam industri pengolahan pangan.

Perusahaan makanan dan produk pangan berupaya mencantumkan sertifikat halal pada produk mereka. Ketentuan tersebut tidak hanya dilakukan oleh perusahaan yang dijalankan dikomunitas muslim, tapi juga telah dilakukan oleh perusahaan yang dijalankan dikomunitas non muslim. Lembaga sertifikasi halal, baik milik pemerintah maupun swasta telah didirikan di beberapa negara non muslim seperti Singapura, Jepang, Australia, Selandia Baru, Thailand, dan lain lain. Sehingga produk mereka dapat diterima oleh banyak konsumen di negara-negara mayoritas muslim seperti Indonesia, Malaysia, Asia Selatan, dan Timur Tengah (Qureshi, et al., 2012)

Sistem jaminan halal ini bukan hanya untuk kepentingan konsumen muslim saja, tetapi juga sebagai kepentingan bagi perusahaan pengolahan pangan tersebut dapat menghasilkan produk yang terjamin kehalalannya dan produk tersebut dapat diterima dan layak untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

Banyak hal yang menyebabkan ketertarikan konsumen non muslim tersebut, khususnya terhadap daging sembelihan. Salah satunya karena jaminan halal daging sembelihan tidak hanya berdasarkan ritual saat penyembelihan tapi juga memperhatikan faktor kesehatan dan kelayakan daging, kebersihan, dan umur hewan yang disembelih. Faktor-faktor tersebut meningkatkan nilai jual produk ternak bersertifikat halal (Rezai el al, 2010).

Rumah Potong Ayam PT. Phalosari Unggul Jaya sudah mempunyai sertifikat halal oleh LPPOM MUI, proses dan jaminan halal sudah diterapkan dengan baik di PT. Phalosari Unggul Jaya sehingga penulis melakukan magang di Rumah Potong Ayam PT. Phalosari Unggul Jaya dnegan mengangkat judul praktek kerja lapang Sistem Jaminan Halal.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum PKL**

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum adalah meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/instansi dan atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat PKL, serta meningkatkan keterampilan pada bidang keahliannya masing-masing. Selain itu, tujuan PKL adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang dijumpai di lapangan dengan pengetahuan yang diperoleh di perkuliahan. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu beradaptasi untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

### **1.2.2 Tujuan Khusus PKL**

Tujuan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di perusahaan Rumah Potong Ayam di PT. Phalosari Unggul Jaya adalah:

- a. Menambah wawasan mahasiswa terkait sistem jaminan halal secara umum diperusahaan tersebut dan lebih spesifik pada Rumah Potong Ayam (RPA).

- b. Menambah wawasan mahasiswa terkait penetapan titik kritis suatu produk dikatakan halal atau haram di Rumah Potong Ayam PT. Phalosari Unggul Jaya.

### 1.2.3 Manfaat PKL

Manfaat kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di perusahaan Rumah Potong Ayam di PT. Phalosari Unggul Jaya adalah:

- a. Menambah wawasan, dan pengalaman mengenai lingkup penerapan dibidang peternakan secara nyata.
- b. Menambah keterampilan sebelum masuk di dunia kerja dalam bidang peternakan. Menambah jalinan kerjasama antara perguruan tinggi Politeknik Negeri Jember dengan perusahaan PT. Phalosari Unggul Jaya Jombang.
- c. Melatih mahasiswa untuk bekerja mandiri dan bekerja sama dengan orang lain di lapangan.

## 1.3 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan PKL dilaksanakan selama 60 hari yang dimulai pada Bulan Oktober hingga Bulan Desember 2020. Lokasi PKL adalah PT. Phalosari Unggul Jaya Unit 2, Jalan Mojokrapak No. 1A, Mojokrapak, Tembelang, Jombang, Jawa Timur, Indonesia.

## 1.4 Metode Pelaksanaan

### 1.4.1 Wawancara

Wawancara dilaksanakan dengan melakukan tanya jawab secara langsung yang berkaitan dengan materi PKL yang belum dipahami. Kegiatan dimulai dari pengamatan secara langsung dan mencatat hal yang belum dimengerti, setelah bertemu dengan *supervisor* melakukan proses wawancara mengenai setiap kegiatan inti dalam proses pemotongan ayam, kemudian dilanjutkan wawancara dengan manajer untuk mengetahui sejarah perusahaan.

#### 1.4.2 Pengamatan Lapang dan Diskusi

Pengamatan dilakukan secara langsung dengan ikut bekerja di PT. Rumah Potong Ayam di PT. Phalosari Unggul Jaya jombang Jawa Timur, mulai dari penerimaan ayam hidup sampai pengiriman yang meliputi produksi kotor, produksi bersih, penyimpanan, dan pengiriman produk. Pada saat melakukan pengamatan kami melakukan diskusi secara langsung, baik dengan *Supervisor*, Kepala *Quality Control*, atau dengan pekerja tentang perusahaan tersebut.