

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tingginya permintaan daging broiler berkembang pesat seiring dengan pertumbuhan penduduk serta pertumbuhan ekonomi Indonesia. Data konsumsi daging broiler per Kapita di Indonesia menunjukkan peningkatan dari tahun 2013 sampai 2017 mengalami peningkatan yang cukup progresif. Pada tahun 2013 konsumsi daging broiler di Indonesia yaitu 3,65 Kg/Kapita/Tahun dan konsumsi daging broiler pada tahun 2017 mencapai 5,68 Kg/Kapita/Tahun, artinya peningkatan konsumsi daging broiler sebesar 35,74% terjadi dalam kurun waktu empat tahun (BPS, 2018).

Daging ayam merupakan salah satu sumber protein hewan yang memiliki sifat mudah rusak dan rentan terkontaminasi oleh mikroorganisme kadar air yang tinggi sebesar 73,38% pada daging Broiler merupakan media yang sangat baik untuk pertumbuhan mikroorganisme sehingga berpotensi menyebabkan bahaya keamanan pangan (Soeparno, 2011). Isu yang hangat tentang keamanan pangan, menuntut produsen bahan pangan dan pengusaha peternakan untuk meningkatkan kualitas produknya. Karkas yang berkualitas tinggi harus sesuai standar SNI mulai dari cara penanganan pasca panen, cara penyembelihan ternak, tempat dan peralatan yang sesuai standart, cara pemotongan karkas, ukuran karkas, penyimpanan karkas. Sehingga penerapan pengendalian mutu ini dimulai dari awal proses produksi hingga pengiriman produk ke konsumen ,dengan itu produk karkas yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) jauh dari kata berbahaya untuk dikonsumsi untuk dikonsumsi.

Rumah potong ayam (RPA) merupakan salah satu aspek yang menentukan ketersediaan karkas yang berkualitas. Keseluruhan proses di RPA merupakan kunci dalam menentukan kualitas karkas ayam. Ruang produksi karkas unggas di rumah potong ayam (RPA) terbagi menjadi dua area yaitu area kotor dan area bersih. Area kotor adalah area dimana dalam proses produksi karkas ayam 2 memiliki tingkat kontaminasi baik secara mikrobiologi maupun kimiawi terjadi kontaminasi yang tinggi sedangkan area bersih merupakan area dimana dalam

proses produksi karkas ayam memiliki tingkat kontaminasi yang rendah baik terkontaminasi secara mikrobiologi maupun kimiawi. Terjadi kontaminasi yang rendah di area bersih karena di area ini dalam proses produksinya memiliki suhu ruang yang rendah sehingga dapat menekan pertumbuhan bakteri.

Rumah Potong Ayam (RPA) Kraton Makmur Indonesia Abadi adalah perusahaan yang bergerak dipotong dan pengolahan ayam menjadi produk daging ayam menjadi produk daging ayam dan turunan produk yang higienis dan HALAL. Praktek Kerja Lapangan (PKL) saat ini dilakukan di Rumah Potong Ayam Kraton Indonesia Pasuruan. Mahasiswa diberi kesempatan untuk menganalisa masalah yang ada di RPA Kraton Pasuruan. Praktek Kerja Lapangan ini merupakan salah satu cara untuk menghasilkan tenaga kerja yang trampil dan berpengalaman sehingga lebih siap kerja di lapangan, selain itu praktek kerja lapangan (PKL) juga merupakan syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember, untuk itu Politeknik Negeri Jember mewajibkan mahasiswa melaksanakan PKL sesuai dengan bidang keahlian yang diambil.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Praktek Kerja Lapangan

- 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 di lapangan 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 Praktek Kerja Lapangan

- 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 untuk bekerja.

- b. Memahami produk yang aman, sehat, utuh, halal (ASUH)
- c. Mengenai skala produksi industri RPA Kraton Indonesia.

1.2.3 Manfaat PKL

- a. Mengetahui dan memahami mengenai alur proses produksi di Rumah Potong Ayam (RPA) Kraton Indonesia.
- b. Mendapatkan pengalaman dan ilmu baru di lingkungan kerja.
- c. Meningkatkan keterampilan bekerja di lingkungan praktek lapang.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilakukan di RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi yang beralamat di Jl. Raya Tambakrejo Sidogiri KM 01, Pohjentrek, Sungi Wetan, Pasuruan, Jawa Timur.

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada tanggal 12 Oktober 2020 sampai dengan 12 Desember 2020. Standar kerja di RPA Kraton Indonesia yaitu 6 hari dimulai dari hari Senin, Selasa, Rabu, Kamis dan Sabtu jam kerja yang dilakukan 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 yang dimulai dari pukul 08.00 sampai dengan 16.00 WIB dengan waktu istirahat 2 jam (pukul 11.00 -13.00 WIB).

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang (PKL) yaitu mengikuti kegiatan dari awal pengenalan lokasi di perusahaan yang meliputi pengenalan lingkungan di area rumah potong ayam atau adaptasi dengan tenaga kerja yang ada, dan pemaparan tata tertib yang berlaku di perusahaan. Praktek ini dilakukan dengan mempraktekkan langsung tentang teknik produksi di RPA Kraton Indonesia, 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, mengolah, menghitung, dan menganalisa serta membandingkan dengan pustaka lainnya dan menyusun menjadi sebuah laporan PKL.