

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dari segi ekonomi, Indonesia merupakan negara berkembang. Kebutuhan protein hewani semakin bertambah seiring dengan meningkatnya pendapatan perkapita masyarakat. Salah satu komoditi unggas yang berperan penting dalam memenuhi kebutuhan protein masyarakat adalah ayam pedaging (*broiler*). Berdasarkan data, produksi daging ayam *broiler* pada tahun 2022 hingga 2023 mengalami peningkatan dari 3.765.573,09 ton menjadi 3.997.652,70 ton (Badan Pusat Statistik, 2023).

Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) adalah tempat pemotongan unggas untuk menghasilkan karkas dan beberapa produk sampingan untuk memenuhi permintaan konsumen. Tujuan utama didirikan RPHU adalah untuk mendapatkan karkas unggas, yaitu bagian tubuh unggas yang telah dipisahkan dari kepala, kaki dan jeroan hingga menyisakan bagian daging yang melekat pada tulang. RPHU merupakan salah satu aspek yang menentukan ketersediaan karkas yang berkualitas sehingga proses penanganan di RPHU sangat penting untuk memastikan bahwa daging yang dihasilkan layak dikonsumsi.

PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso merupakan industri yang berkembang dalam bidang pemotongan ayam yang telah menggunakan alat modern dan menerapkan standar operasional (SOP) untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Untuk menghasilkan produk dengan kualitas yang baik dan sehat, aspek kehygienisan produk harus sangat diperhatikan. Adapun proses produksi dimulai dengan penerimaan ayam hidup, penggantungan (*hanging*), pemingsanan ayam, penyembelihan, penirisan darah, pencabutan bulu, pemotongan kepala dan ceker, pengeluaran jeroan, pencucian karkas, pemotongan leher, proses *packing* untuk produk karkas utuh (*griller*), pembekuan produk di mesin *Individual Quick Freezing* (IQF), dan penyimpanan. Semua proses harus dilakukan dengan perlakuan yang baik untuk menjamin mutu produk yang Aman, Sehat, Utuh, Halal (ASUH). Selain hal tersebut, aspek kehygienisan produk dan sanitasi industri juga merupakan

salah satu hal penting yang harus dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi serta memastikan keamanan produk.

Sanitasi merupakan upaya untuk mencegah penyakit dengan fokus menjaga lingkungan hidup manusia. Upaya sanitasi berarti menjaga tenaga kerja, produk, tempat kerja, atau peralatan tetap bersih dan tidak tercemar oleh bakteri, serangga, atau hewan lainnya. Tujuan penerapan sanitasi adalah untuk menghilangkan kontaminasi dari produk dan mesin pengolahan serta mencegah terjadinya kontaminasi silang. Dalam industri pangan, sanitasi mencakup hal-hal seperti persiapan, pengolahan, pembersihan dan sanitasi lingkungan kerja; serta kesehatan pekerja. Sanitasi industri merupakan salah satu faktor yang menentukan kualitas produk yang dihasilkan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan magang di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso, yaitu:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa tentang kegiatan perusahaan/industri.
2. Melatih mahasiswa untuk mempertimbangkan secara kritis perbedaan antara apa yang mereka peroleh di bangku kuliah dengan yang dijumpai di lapangan.
3. Mempersiapkan mental mahasiswa agar lebih kompeten dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari pelaksanaan kegiatan magang di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso, yaitu:

1. Mengidentifikasi area kerja utama pada PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso

2. Mengetahui lebih lanjut tentang pengertian area bersih dan peranannya terhadap kualitas produk.
3. Melakukan analisa untuk mengetahui bagaimana penerapan sanitasi pada area bersih PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Memperoleh kesempatan untuk menerapkan pengetahuan yang didapat selama perkuliahan.
2. Memperoleh pengetahuan dan pengalaman mengenai dunia kerja secara nyata.
3. Mahasiswa terlatih untuk berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan yang sudah dilakukan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Waktu dan Tempat Magang

Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso yang beralamatkan di Jalan Raya Situbondo, Demang, Besuk, Kec. Klabang, Kabupaten Bondowoso, Jawa Timur. Jadwal pelaksanaan kegiatan magang berlangsung selama 4 bulan yakni dari 2 September 2024 – 31 Desember 2024.

1.3.2 Jadwal Kerja

Jadwal magang berlangsung selama 8 jam dengan 1 jam istirahat pada hari Senin – Jum'at, 6 jam pada hari Sabtu, dan libur pada hari Minggu. Adapun jam kerja pada masing masing area seperti yang tertera pada tabel:

Area	Jam Kerja	
	Senin – Jum at	Sabtu
<i>Truck Scale</i>	04.00 – 12.00 WIB	08.00 – 13.00 WIB
<i>Evisceration</i>	05.00 – 13.00 WIB	08.00 – 13.00 WIB
<i>Cut Up</i>	06.00 – 14.00 WIB	08.00 – 13.00 WIB
<i>Warehouse</i>	08.00 – 16.00 WIB	08.00 – 13.00 WIB

tabel 1.3 Jadwal Kerja

1.4 Metode Pelaksanaan

1. Observasi

Metode ini dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan langsung di lapangan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan terkait proses produksi serta penerapan sanitasi pada area *cut up* di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso.

2. Wawancara

Metode ini dilakukan dengan cara melakukan wawancara atau tanya jawab secara langsung kepada pembimbing lapang serta pekerja yang ada di lapangan untuk mendapatkan informasi terkait data yang dibutuhkan.

3. Studi Pustaka

Metode ini dilakukan dengan cara mengumpulkan data dari berbagai sumber seperti jurnal dan artikel untuk menambah pengetahuan serta sebagai perbandingan dengan hasil yang didapatkan selama magang.

4. Praktik Langsung

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