

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Masyarakat mengetahui akan pentingnya protein bagi tubuh sehingga banyak masyarakat yang mencari sumber protein untuk memenuhi kebutuhan mereka. Protein terdiri dari protein nabati dan hewani, sumber protein nabati adalah kacang kedelai dan hasil olahannya seperti tempe dan tahu, serta kacang-kacangan lainnya. Sementara sumber protein hewani adalah seperti telur, susu, daging, unggas, ikan, dan kerang. Protein hewani pada umumnya mempunyai kualitas (nilai gizi) lebih tinggi dibandingkan dengan protein nabati (Norra dkk., 2021). Umumnya masyarakat paling sering mengonsumsi daging untuk memenuhi kebutuhan protein. Jenis daging yang beredar di masyarakat bervariasi, salah satunya adalah daging ayam. Daging ayam memiliki komposisi kandungan gizi yang baik, antara lain kadar air 74,86 %, protein 23,20 %, lemak 1,65 %, mineral 0,98 %, dan kalori 114 kkal (Gultom dkk., 2023).

Total produksi daging ayam ras pedaging yaitu 3,7 juta ton di tahun 2022. Sementara produksi daging terbesar disumbang oleh ayam ras pedaging yaitu sebesar 74,16%. Bila dibandingkan dengan tahun 2021 produksi daging ayam ras mengalami peningkatan sebesar 15,17% (Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan, 2023). Konsumsi perkapita daging ayam ras tahun 2022 sebesar 10,84 kg/kapita/tahun, tahun 2023 sebesar 11,12 kg/kapita/tahun dan tahun 2024 diperkirakan mencapai 11,41 kg/kapita/tahun (Kementerian Pertanian, 2022). Konsumsi tersebut merupakan konsumsi rumah tangga dan konsumsi non rumah tangga. Produk ayam segar tidak bisa lepas dari yang namanya produk cacat dan rusak. Hal tersebut bisa terjadi karena proses produksi di RPA yang kurang maksimal dan produk ayam segar merupakan salah satu bahan pangan yang mudah rusak oleh mikroorganisme. Sehingga keamanan dan kualitas produk pangan harus sesuai dengan Standar Nasional Indonesia, sesuai SOP dan menerapkan produksi yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) (Hajrawati dkk., 2016).

Dalam mewujudkan komitmen tersebut maka dalam skala industri pangan memerlukan adanya sebuah program yang tepat sehingga persediaan bahan pangan, produk tidak terkontaminasi. Penerapan program *pest control* atau lebih dikenal dengan nama *Integrated Pest Management (IPM)* adalah pencegahan terhadap hama, di mana upaya dilakukan untuk mengidentifikasi dan menghilangkan faktor-faktor yang menarik hama ke suatu area. Dengan menggabungkan berbagai strategi seperti pemantauan teratur, penggunaan perangkap, pengelolaan habitat, dan penerapan pestisida secara selektif, *Integrated Pest Management (IPM)* bertujuan untuk menjaga populasi hama tetap di bawah ambang batas.

Serangga dan tikus merupakan ancaman serius bagi industri pangan. Kehadiran mereka tidak hanya mengkontaminasi bahan baku dan merusak fasilitas produksi, tetapi juga berpotensi menyebarkan penyakit berbahaya. Penggunaan bahan kimia seperti pestisida memang efektif dalam mengendalikan hama, namun bukan solusi tunggal yang menyeluruh. Untuk itu, penerapan program IPM menjadi sangat penting. IPM dirancang secara khusus untuk mencegah masuknya hama ke dalam industri pangan, sehingga memberikan perlindungan yang lebih komprehensif terhadap kualitas dan keamanan produk.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Adapun tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan magang di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan keterampilan dan pengetahuan serta memberikan pengalaman bekerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri yang sesuai dengan keahlian.
2. Mempraktikkan teori perkuliahan dengan kondisi sesungguhnya yang ada di lapangan.
3. Meningkatkan kemampuan individu baik *softskill* dan *hardskill* sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja setelah lulus kuliah.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Selain tujuan umum terdapat juga tujuan khusus sebagai berikut :

1. Mahasiswa dapat mengidentifikasi permasalahan dalam penerapan IPM pada PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk.
2. Mahasiswa dapat memberikan solusi terhadap permasalahan yang terjadi selama penerapan IPM di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk.
3. Mahasiswa dapat menjelaskan terkait dengan penerapan IPM di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dari kegiatan magang di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk adalah sebagai berikut :

1. Membangun *networking* sehingga memperluas jaringan profesional dengan bertemu dan berinteraksi dengan karyawan dari berbagai departemen.
2. Mendapatkan pemahaman mendalam terkait alur proses produksi di RPA PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk.
3. Mendapatkan pengalaman berharga yang dapat meningkatkan kepercayaan diri dalam menghadapi dunia kerja serta memahami budaya kerja di perusahaan yang besar dan terstruktur.

## 1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 22 Juli hingga 22 September 2024 di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk yang beralamat di Jl. Raya Parung No. KM. 19, Jabon Mekar, Kec. Parung, Kabupaten Bogor, Jawa Barat 16330. Jadwal magang di PT Sreeya Sewu Indonesia, Tbk adalah hari senin sampai dengan hari jumat selama 8 jam, yaitu pukul 08.00 WIB hingga jam 17.00 WIB.

## 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang diterapkan dalam magang untuk mencapai tujuan umum dan tujuan khusus adalah sebagai berikut:

1. Metode kerja lapang

Kegiatan magang dilaksanakan oleh mahasiswa secara langsung di lokasi perusahaan bersama para karyawan sesuai jam kerja.

2. Metode wawancara

Wawancara dilakukan oleh mahasiswa kepada karyawan sesuai *jobdesk* pekerjaannya untuk mendukung proses penulisan laporan magang.

3. Metode *library research*

Pengumpulan data di lapangan dilakukan oleh mahasiswa, sehingga data tersebut dapat dipelajari dan dapat memahami sumber informasi yang diperoleh dari dokumen secara tertulis maupun dari literatur yang didapatkan dari internet.

4. Metode dokumentasi

Data pendukung seperti foto atau gambar dan data tertulis sebagai penguat laporan magang dilakukan oleh mahasiswa.