

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan akan protein hewani semakin meningkat. Daging unggas, khususnya ayam, telah menjadi salah satu sumber protein utama bagi banyak masyarakat. Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) berperan krusial dalam memenuhi kebutuhan ini, dengan menyediakan produk unggas yang berkualitas dan aman untuk konsumsi. Total kebutuhan daging ayam ras untuk konsumsi rumah tangga nasional pada tahun 2023 mencapai 2,08 juta ton, naik 5,4% dari tahun sebelumnya (Adi Ahdiat, 2024). Meskipun tidak ada data spesifik untuk tahun 2024, kebutuhan konsumsi yang terus meningkat menunjukkan bahwa permintaan produksi akan tetap tinggi. RPU tidak hanya bertanggung jawab atas pemotongan hewan, tetapi juga memastikan bahwa proses tersebut dilakukan sesuai dengan standar kesehatan dan keselamatan. Sesuai tentang Rumah Pemotongan Unggas telah mencantumkan standar mulai dari persyaratan lokasi, proses produksi sampai dengan proses penyimpanan Hal ini penting untuk mencegah penyebaran penyakit yang dapat membahayakan kesehatan manusia, seperti avian influenza. Oleh karena itu, pengelolaan RPU yang baik sangat diperlukan untuk menjaga kualitas dan keamanan pangan. Di sisi lain, keberadaan RPU juga memberikan dampak signifikan terhadap perekonomian lokal. RPU menciptakan lapangan kerja, mendukung peternak lokal, dan berkontribusi terhadap pendapatan daerah melalui pajak. Dengan demikian, RPU tidak hanya berfungsi sebagai tempat pemotongan, tetapi juga sebagai penggerak ekonomi di komunitas sekitarnya.

PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso merupakan Rumah Pemotongan Hewan Unggas (RPHU) berbasis modern dengan bahan baku ayam pedaging (*broiler*) yang menghasilkan *griller* serta produk samping yang higienis dan halal. Penanganan produk harus memerlukan perlakuan yang baik untuk menjamin mutu produk yang Aman, Sehat, Utuh, Halal (ASUH). Proses produksi pada perusahaan ini dimulai dengan penerimaan ayam hidup, penggantungan, pemingsanan, penyembelihan, penirisan darah, perendaman air panas, pencabutan

bulu, pemotongan kepala, leher dan kaki, pengeluaran jeroan, pencucian griller, seleksi produk dan penyimpanan produk.

Untuk meningkatkan kualitas daging ayam broiler sebelum pengolahan diperlukan perlakuan dengan metode marinasi, pra pengolahan daging ayam untuk meningkatkan keamanan pangan. Marinasi adalah proses perendaman daging di dalam bahan marinasi, sebelum diolah lebih lanjut. Marinasi merupakan bumbu yang berfungsi sebagai bahan perendam daging dan meningkatkan keempukan daging, biasanya digunakan untuk memperpanjang masa simpan daging, mempertahankan kualitas daging dan meningkatkan keamanan kandungan gizi daging.

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu lembaga pendidikan vokasi yang berfungsi menciptakan tenaga ahli dan siap kerja. Mahasiswa semester VII Diploma IV (D4) diharuskan melaksanakan kegiatan magang selama 4 bulan sebagai salah satu syarat untuk kelulusan dan bertujuan untuk melatih mahasiswa agar terampil dalam dunia kerja serta mendapat pengalaman kerja yang sesungguhnya, baik secara teori maupun praktik khususnya dibidang pengolahan hasil ternak karena dapat melaksanakan kegiatan yang ada di RPHU PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

1. Meningkatkan aspek pengetahuan, keterampilan serta pengalaman mahasiswa dalam kegiatan perusahaan.
2. Memperoleh keterampilan dan melatih agar lebih praktis terhadap perbedaan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di kuliah.
3. Meningkatkan hubungan kerjasama antara perusahaan dan perguruan tinggi.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Menambah pemahaman proses produksi pating dan marinasi di RPHU PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso
2. Memahami standar alur proses produksi pating dan marinasi di RPHU PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Mengetahui dan memahami alur proses produksi di RPHU PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso.

2. Meningkatkan pemahaman baru tentang kehidupan sosial di lingkungan perusahaan.
3. Sebagai sarana pelatihan dalam pekerjaan lapangan dan keterampilan di bidang pemotongan unggas.

1.3 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan.

1.3.1 Lokasi Pelaksanaan

Kegiatan pelaksanaan magang dilakukan di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso yang berlokasi di Jalan Raya Situbondo, Dusun Krajan 2, Desa Besuk, Kecamatan Klabang, Kabupaten Bondowoso, Jawa Timur, 68284.

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan pelaksanaan magang dilaksanakan selama 60 hari terhitung mulai tanggal 22 Juli 2023 sampai tanggal 22 September 2024. Standar kerja di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso yaitu 6 hari dimulai dari hari Senin, Selasa, Rabu, Kamis, Jumat yang dilakukan selama 8 jam kerja setiap hari dengan waktu istirahat 1 jam, sedangkan jam kerja pada hari Sabtu adalah 6 jam dengan waktu istirahat 1 jam dengan libur di hari Minggu.

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Praktik Langsung

Mahasiswa bekerja selayaknya karyawan pada umumnya dalam memperoleh data dengan aktif mengikuti jadwal kegiatan yang diajukan dan telah disetujui oleh pimpinan perusahaan.

1.4.2 Observasi

Mahasiswa memperoleh data dengan aktif melakukan pengamatan terhadap objek kegiatan produksi yang kemudian dilakukan pencatatan mengenai materi yang telah dijelaskan.

1.4.3 Wawancara

Mahasiswa berdiskusi atau mengajukan pertanyaan kepada pembimbing lapang, *foreman* atau *forelady* serta karyawan secara langsung.