

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Meningkatnya kesadaran masyarakat Indonesia akan pentingnya memenuhi kebutuhan gizi dengan cara mengkonsumsi daging hewani yang tinggi protein salah satunya yang dihasilkan oleh unggas ayam pedaging (broiler). Hal ini ditandai dengan semakin tingginya jumlah permintaan produk peternakan dengan data produksi daging broiler selama dua tahun terakhir mengalami peningkatan 18,%. Pada tahun 2021 sampai 2022 sebanyak 3.185.698,48 hingga 3.765.573,09 ton (Badan Pusat Statistik, 2022). Dalam upaya pemenuhan permintaan yang semakin tinggi maka dibutuhkan perkembangan teknologi terutama pada bidang pangan. Berdasarkan hal tersebut diperlukan industri pemotongan ayam yang bermutu untuk menyediakan produk yang berkualitas. Sesuai dengan SNI 01-6160-1999 tentang Rumah Pemotongan Unggas (RPA) telah mencantumkan standar mulai dari persyaratan lokasi, proses produksi sampai dengan proses penyimpanan, (Badan Standarisasi Nasional, 1999). Menurut Subagja dkk. (2022) rumah potong hewan unggas adalah suatu bangunan kompleks yang dirancang dengan konstruksi khusus untuk memenuhi syarat teknis dan higienis tertentu yang digunakan sebagai tempat pemotongan unggas (umumnya ayam) untuk dikonsumsi masyarakat.

PT. Dagsap Endura Eatore Unit RPA, Yogyakarta merupakan Rumah Pemotongan Hewan Unggas (RPHU) berbasis modern dengan bahan baku ayam pedaging (broiler) yang menghasilkan produk yang berkualitas serta higienis dan halal. Penanganan produk harus diperlukan perlakuan yang baik untuk menjamin mutu produk yang Aman, Sehat, Utuh, Halal (ASUH). Dalam mewujudkan produk karkas yang berkualitas dan menjamin mutu (ASUH) perlu upaya pengendalian untuk mengurangi bahaya yang akan muncul pada saat proses produksi.

Menurut (Kemenperin, 2010) konsumen akan percaya dengan menggunakan bahan baku yang baik serta pengolahan dan distribusi yang baik akan menghasilkan produk akhir pangan yang baik pula. Oleh karena itu,

berkembanglah berbagai manajemen keamanan pangan sejak proses produksi sampai ke tangan konsumen, salah satunya adalah HACCP (*hazard Analysis Critical*). HACCP dapat dijadikan tolak ukur pengendalian titik kritis untuk menjamin keamanan pangan. Titik pengendalian kritis merupakan salah satu langkah dimana pengendalian dapat di terapkan dan mutlak diterapkan untuk mencegah atau meniadakan bahaya keamanan pangan atau mengurangi sampai pada tingkat yang dapat di terima.

Penerapan HACCP pada PT. Dagsap Endura Eatore dilakukan sebagai tolak ukur pengendalian titik kritis bahaya dari proses awal produksi hingga proses distribusi untuk menjamin kualitas mutu dan keamanan pangan sehingga menghasilkan produk yang Aman, Sehat, Utuh, Halal (ASUH).

Proses produksi pada PT. Dagsap Endura Eatore unit RPA Yogyakarta dimulai dengan penerimaan ayam hidup, penggantungan, pemingsanan, penyembelihan, penirisan darah, perendaman air panas, pencabutan bulu, pemotongan kepala, leher dan kaki, *evisceration*, pencucian *griller*, pemisahan tulang dan daging pada bagian dada dan paha, seleksi bagian karkas yangg lain dan penyimpanan produk menghasilkan berbagai jenis produk, jenis produk utama yaitu daging dada dan paha yang dipisahkan dengan tulangnya (*boneless*) sampai produksi produk lanjutan.

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu lembaga pendidikan vokasi yang siap menciptakan tenaga ahli dan siap untuk bekerja. Mahasiswa semester VII Diploma IV (D4) diharuskan melaksanakan kegiatan magang selama empat 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.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Meningkatkan aspek pengetahuan, pengalaman, serta ketrampilan mahasiswa dalam kegiatan yang ada pada perusahaan

2. Meningkatkan hubungan kerja sama antar Perusahaan dengan perguruan tinggi.
3. Memperoleh ketrampilan dan melatih agar lebih praktis terhadap perbedaan yang di jumpai di lingkungan lapangan kerja dengan yang diperoleh di lingkungan kuliah.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Menambah pemahaman proses produksi dan penerapan HACCP di PT. Dagsap Endura Eatore unit RPA Yogyakarta.
2. Memahami standar alur proses produksi dan penerapan HACCP di PT. Dagsap Endura Eatore unit RPA Yogyakarta.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Mengetahui dan memahami alur proses produksi dan penerapan HACCP di PT. Dagsap Endura Eatore unit RPA Yogyakarta.
2. Mengetahui dan memahami standar proses produksi dan penerapan HACCP di PT. Dagsap Endura Eatore unit RPA Yogyakarta

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Pelaksanaan

Kegiatan pelaksanaan magang dilakukan di PT. Dagsap Endura Eatore unit RPA Yogyakarta yang berlokasi di Jalan Raya Wates Km 14, dusun Kalijoho, Desa Argosari, Kecamatan Sedayu, Kabupaten Bantul, Yogyakarta, 55752.

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan pelaksanaan magang dilaksanakan selama 60 hari terhitung mulai tanggal 22 Juli 2024 sampai tanggal 22 September 2024. Standar kerja di PT. Dagsap Endura Eatore unit RPA Yogyakarta yaitu enam hari dimulai dari hari Senin, Selasa, Rabu, Kamis, Jumat yang dilakukan selama delapan jam kerja setiap hari dengan waktu istirahat 1 jam, sedangkan jam kerja pada hari Sabtu adalah lima jam dengan waktu istirahat 1 jam dengan libur di hari Minggu.

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Praktik Langsung

Mahasiswa turut serta bekerja secara langsung 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 mengadakan pengamatan dan meninjau terhadap objek kegiatan produksi yang kemudian dilakukan pencatatan mengenai materi yang telah di jelaskan.

1.4.3 wawancara

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

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan zaman saat ini juga di ikuti dengan meningkatnya kesadaran masyarakat Indonesia akan pentingnya memenuhi kebutuhan gizi dengan cara mengkonsumsi daging hewani yang tinggi protein salah satunya yang dihasilkan oleh unggas ayam pedaging (broiler). Ayam broiler memiliki prospek pasar yang cukup baik didukung dengan harga yang relatif murah, kemudahan dalam akses untuk memperoleh, dan karakteristik unggas yang dapat diterima masyarakat. Budidaya ayam broiler mengalami peningkatan sesuai dengan kebutuhan masyarakat akan konsumsi protein hewani yang juga semakin meningkat. Hal ini memberi peluang pada industri pembibitan ayam broiler.

Meningkatnya peternakan unggas di Indonesia merupakan peluang bagi industri dibidang pembibitan. Apabila tanpa adanya perusahaan pembibitan peternakan akan sulit menjalankan budidaya ayam broiler. Perusahaan yang bergerak dibidang pembibitan sangat berkaitan dengan kualitas DOC yang dihasilkan. Kualitas DOC di tentukan oleh manajemen pembibitan yang benar.

Perusahaan *Breeding Farm* selalu berupaya untuk menghasilkan telur yang berkualitas dengan daya tetas dan fertilitas yang tinggi. Daya tetas dan fertilitas yang tinggi dapat dilihat dari proses pemeliharaan yang baik salah satunya pada *fase grower*. *Fase grower* adalah fase penentu sebelum ayam memasuki fase *layer*, karena pada fase *grower* terdapat banyak program dan kegiatan untuk mempersiapkan ayam memasuki fase *layer*.

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu lembaga pendidikan vokasi yang siap menciptakan tenaga ahli dan siap untuk bekerja. 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 pemeliharaan ternak fase *grower* dan melaksanakan seluruh kegiatan

yang ada di PT. Widodo Makmur Unggas Tbk. Unit Breeder Farm Yogyakarta.

PT. Widodo Makmur Unggas Tbk. Unit Breeder Farm Yogyakarta merupakan perusahaan yang bergerak di industri pembibitan ayam broiler dengan metode pemeliharaan berupa program pencahayaan, pemberian pakan dan minum, *biosecurity*, program suhu dan kelembaban, program pencegahan penyakit, program penanganan penyakit, dan manajemen organisasi pada perusahaan, dari beberapa aspek tersebut diharapkan mahasiswa dapat memperoleh pengalaman dibidang pembibitan ayam broiler melalui kegiatan magang di PT. Widodo Makmur Unggas Tbk. Unit Breeder Farm Yogyakarta.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Meningkatkan aspek pengetahuan, pengalaman, serta keterampilan mahasiswa dalam kegiatan Perusahaan
2. Meningkatkan hubungan kerja sama antar Perusahaan dengan perguruan tinggi.
3. Memperoleh keterampilan dan melatih agar lebih praktis terhadap perbedaan yang di jumpai di lingkungan lapangan kerja dengan yang diperoleh di lingkungan kuliah.

1.2.2. Tujuan Khusus Magang

1. Menambah pemahaman manajemen seleksi dan *culling* fase *grower* di PT. Widodo Makmur Unggas Tbk Unit Breeder Farm Yogyakarta.
2. Memahami standar manajemen seleksi dan *culling* fase *grower* Di PT. Widodo Makmur Unggas Tbk Unit Breeder Farm Yogyakarta

1.2.3. Manfaat Magang

1. Mengetahui dan memahami manajemen seleksi dan *culling* fase *grower* diPT. Widodo Makmur Unggas Tbk. Unit Breeder Farm Yogyakarta.
2. Sebagai sarana pelatihan dalam bekerja lapang dan keterampilan di bidang seleksi dan *culling*.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi Pelaksanaan

Kegiatan pelaksanaan magang dilakukan di PT. Widodo Makmur Unggas Tbk. Unit Breeder Farm Yogyakarta yang berlokasi di Dusun Tonggor, Desa Pacarejo, Kecamatan Semanu, Kabupaten Gunung Kidul, Yogyakarta, 55893.

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan pelaksanaan magang dilaksanakan selama 60 hari terhitung mulai tanggal 1 Oktober 2024 sampai tanggal 30 November 2024. Standar kerja di PT. Widodo Makmur Unggas Tbk. Unit Breeder Farm Yogyakarta yaitu 6 hari dimulai dari hari Senin, Selasa, Rabu, Kamis, Jumat, dan Sabtu yang dilakukan selama 7 jam kerja setiap hari dengan waktu istirahat 1 jam 30 menit, dengan libur di hari Minggu.

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Praktik Langsung

Mahasiswa turut serta bekerja secara langsung 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 mengadakan pengamatan dan meninjau terhadap objek kegiatan pemeliharaan dan manajemen seleksi dan *culling* yang kemudian dilakukan pencatatan mengenai materi yang telah dijelaskan.

1.4.3 Wawancara

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