

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masyarakat Indonesia membutuhkan pangan yang bergizi untuk menghasilkan generasi yang cerdas dan sehat. Makanan hewani memegang peranan yang sangat penting dalam memenuhi kebutuhan gizi tersebut. Daging unggas merupakan sumber protein hewani yang baik, karena mengandung asam amino esensial yang lengkap dan dalam jumlah perbandingan yang seimbang. Selain itu, daging unggas lebih diminati oleh konsumen karena mudah dicerna, dapat diterima oleh mayoritas orang (Hajrawati dkk., 2016). Oleh karena itu, pemerintah harus menyiapkan sarana dan prasarana untuk memastikan masyarakat memiliki akses terhadap daging utuh halal yang aman dan sehat. Selain itu, menurut Jaelani dkk., (2014) daging ayam broiler merupakan bahan makanan bergizi tinggi, memiliki rasa dan aroma enak, tekstur lunak serta harga relatif murah, sehingga disukai oleh banyak orang. Namun demikian, daging broiler pun tidak terlepas dari adanya beberapa kelemahan, terutama sifatnya yang mudah rusak. Rumah Pemotongan Hewan Unggas merupakan suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain tertentu yang digunakan sebagai tempat memotong hewan unggas bagi konsumsi masyarakat luas (Khasrad, 2020).

PT. Sreeya Sewu Indonesia, Tbk. merupakan produsen pakan ternak dan unggas terkemuka di Indonesia karena telah memperkenalkan teknologi *biosecurity* yang ketat dan mengklaim bahwa produk yang dihasilkan *higienis*, sehat dan aman untuk dikonsumsi. Selain itu, sejalan dengan sertifikasi Halal sebelumnya, PT.Sreeya Sewu Indonesia Tbk adalah yang pertama di Indonesia yang menggunakan *blockchain* halal untuk proses pemotongan sesuai syariah islam, yang memungkinkan pelanggan dan konsumen memiliki akses transparan terhadap proses pemotongan ayam. 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. Sreeya Sewu Indonesia Tbk

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 di area clean dan pengendalian mutu produk *parting* 10 di unit RPHU PT. Sreeya Sewu Indonesia Tbk
2. Memahami standar alur proses produksi di area clean dan pengendalian mutu produk *parting* 10 di unit RPHU PT. Sreeya Sewu Indonesia Tbk.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Mengetahui dan memahami alur proses produksi di area clean dan pengendalian mutu produk *parting* 10 di unit RPHU PT. Sreeya Sewu Indonesia Tbk
2. Meningkatkan pemahaman baru tentang kehidupan sosial di lingkungan perusahaan.

3. Sebagai sarana pelatihan dalam pekerjaan lapangan dan keterampilan dibidang pemotongan unggas.

1.3 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan.

1.3.1 Lokasi Pelaksanaan

Kegiatan PKL (Praktek Kerja Lapangan) dilaksanakan di PT. Sreeya Sewu Indonesia, Tbk. Pelaksanaan kegiatan PKL (Praktek Kerja Lapangan) dilaksanakan selama dua bulan mulai dari tanggal 29 September – 29 November 2024. Lokasi PKL (Praktek Kerja Lapangan) beralamat di Jl. Raya Parung No.KM 19, Jabon Mekar, Kecamatan Parung, Kabupaten Bogor, Jawa Barat (16330).

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan pelaksanaan magang dilaksanakan selama 60 hari terhitung mulai tanggal 29 September sampai tanggal 29 November 2024. Pelaksanaan PKL di PT. Sreeya Sewu Indonesia Tbk yaitu 5 hari dimulai dari hari Senin, Selasa, Rabu, Kamis, Jumat yang dilakukan selama 9 jam kerja setiap hari dengan waktu istirahat 1 jam dengan libur di hari Sabtu dan 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, serta karyawan secara langsung.