

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Komoditas unggas menjadi sebagian besar suplai kebutuhan protein hewani nasional sehingga konsumsi daging unggas khususnya ayam meningkat pesat dibandingkan dengan komoditas ternak lainnya. Ayam broiler merupakan hasil genetik yang memiliki karakteristik ekonomis, pertumbuhan yang cepat sebagai penghasil daging, konveksi pakan rendah, dipanen cepat karena pertumbuhan yang cepat dan sebagai penghasil daging dengan serat lunak (Sholikin, 2011). Pesatnya kebutuhan daging ayam berdampak pada munculnya usaha peternakan dan usaha pemotongan ayam mencukupi kebutuhan Masyarakat. Produsen daging ayam di Indonesia mengikuti arahan dari pemerintah untuk melakukan standarisasi pemotongan ayam melalui rumah potong ayam (RPA).

Proses penanganan ayam di rumah potong ayam merupakan kunci standarisasi kelayakan daging konsumsi. Produk pangan utamanya daging ayam sebagai sumber protein hewani dengan nilai gizi yang tinggi menyebabkan kewaspadaan konsumen terhadap kualitas mutu daging yang dikonsumsi. Karkas yang layak dikonsumsi harus sesuai dengan standar nasional Indonesia (SNI).

Rumah Potong Ayam (RPA) merupakan industri peternakan ayam broiler yang berfungsi untuk memotong dan mengolah ayam broiler sehingga menjadi karkas (Laksono dan Kariana, 2010). Karkas merupakan bagian tubuh ayam setelah dilakukan penyembelihan secara halal, pencabutan bulu dan pengeluaran jeroan, tanpa kepala, leher, kaki, paru-paru, dan atau ginjal, dapat berupa karkas segar, karkas segar dingin, atau karkas beku (SNI 3924,2009). Berdasarkan Hermanianto et al. (1997) tahap pemotongan ayam yaitu: Persiapan pemotongan, Penyembelihan, Penirisan darah, Perendaman air panas, Pencabutan bulu, Pengambilan jeroan, dan Pencucian.

RPA merupakan industri peternakan yang melakukan pemotongan ayam hidup dan diolah menjadi karkas ayam siap dikonsumsi oleh konsumen. Limbah padat Rumah Potong Ayam relatif lebih mudah ditangani dibanding dengan limbah cair. Limbah padat yang berupa bulu ayam yang dapat diolah kembali,

seperti bulu ayam yang dijadikan sebagai alat pembersih debu. Selain itu, isi perut seperti hati, ampela, dan usus dapat diolah serta dikonsumsi kembali oleh masyarakat (SNI, 1999).

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum kegiatan magang di CV. Cupu Artama Jaya adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan wawasan, pengetahuan, kemampuan serta keterampilan mahasiswa pada tempat magang.
2. Mengetahui secara umum sejarah perkembangan, struktur organisasi, aspek ketenagakerjaan dan kegiatan pengolahan di CV. Cupu Artama Jaya.
3. Melatih mahasiswa agar lebih berfikir kritis terhadap perbedaan yang dijumpai dilapangan dengan yang diperoleh di perkuliahan.
4. Memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan jenjang program tingkat Sarjana Terapan Program Studi Manajemen Bisnis Unggas Jurusan Peternakan di Politeknik Negeri Jember.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus kegiatan magang di CV. Cupu Artama Jaya adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui dan mempelajari proses produksi produk karkas fresh hingga loading produk yang ada di CV. Cupu Artama Jaya Jombang
2. Mengetahui dan memahami peralatan yang digunakan dan alur proses produksi dari hewan disembelih hingga proses lanjutan dan sekaligus penyimpanan di CV. Cupu Artama Jaya.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan magang yang telah dilakukan adalah :

1. Menjalin hubungan baik antara mahasiswa perguruan tinggi dan pihak industri CV. Cupu Artama Jaya
2. Memperoleh wawasan ilmu pengetahuan terkait dunia kerja yang akan diterapkan sebagai bekal saat terjun di dunia kerja nanti.
3. Melatih ketrampilan mahasiswa serta melatih *leader sheep* dalam bekerja baik individu maupun kelompok di lingkungan magang.

### 1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilakukan di CV. Cupu Artama Jaya terletak di JL Raya Sumberboto KM 11, Dusun Blawen, Desa Rejoslamet, Kecamatan Mojowarno, Kabupaten Jombang, Jawa Timur 61475, Indonesia. Dimulai pada tanggal 9 Oktober 2023 sampai 9 Desember 2023. Kegiatan magang dilakukan setiap hari senin – sabtu pukul 08.00 sampai 16.00 wib. Jam kerja dimulai pada pukul 08.00 - 11.45 dan 13.00 - 16.00. Hari jumat dimulai pukul 08.00 – 11.00 dan 13.00 – 16.00 wib. Dan sesekali masuk pada hari minggu untuk mengetahui kegiatan apa saja yang dilakukan serta masuk jam 06.00 untuk mengetahui persiapan pada area kotor.

### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan magang untuk mengumpulkan data dan informasi adalah :

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan melakukan pengamatan serta peninjauan secara langsung terhadap objek kegiatan dalam manajemen produksi di area lapangan dan mencatat data-data yang diperoleh dari perusahaan.

## 2. Demonstrasi

Dilakukan dengan praktek kerja lapang secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di CV. Cupu Artama Jaya dan dibawah bimbingan serta arahan pembimbing lapang.

## 3. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan diskusi tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang, kepala produksi dan para karyawan yang ada di lokasi instansi untuk memperoleh informasi yang terkait dengan proses produksi.

## 4. Dokumentasi

Dokumentasi sendiri dilakukan dengan mengumpulkan data, dokumen-dokumen tertulis, dan mencatat data hasil yang telah diperoleh dari kegiatan magang. Dengan tujuan untuk memudahkan mahasiswa dalam mengumpulkan dan menulis data.