

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sebagaimana alam memenuhi segala kebutuhan makhluk hidup, alam juga memenuhi kebutuhan protein dalam tubuh makhluk hidup pada umumnya dan manusia pada khususnya. Kebutuhan protein manusia dipenuhi dari komponen tumbuhan dan hewan alami. Sumber protein dibedakan menjadi dua kategori, yaitu sumber protein konvensional dan sumber protein non konvensional. Sumber protein konvensional bisa didapatkan dengan mengonsumsi yang berasal dari makanan yang mengandung protein nabati (dari tumbuhan) dan protein hewani (dari hewan). Sumber protein hewani yang umum termasuk daging, susu, telur, ikan, kerang, udang, dan unggas. Sedangkan, sumber protein konvensional nabati adalah, kacang-kacangan, biji-bijian, gandum, dan polong-polongan (Khotimah dkk., 2021).

Dengan kemajuan teknologi saat ini yang berkembang pesat baik di berbagai aspek diantaranya adalah industri peternakan. Industri peternakan merupakan aktivitas yang berfokus pada pengembangan dan pemeliharaan hewan ternak, dengan tujuan untuk memanfaatkan hasil dari usaha budidaya tersebut. Pada beberapa tahun terakhir, produksi daging khususnya unggas menjadi salah satu peran penting dikarenakan memiliki sumber protein hewani tinggi, kaya akan gizi, lezat, mudah didapat, dan harga yang relatif murah.

Ayam broiler efisien dalam mengubah pakan menjadi daging berkualitas dan tumbuh dengan cepat (Apriliyani dkk., 2013). Daging kaya akan nutrisi lengkap dan seimbang. Namun, kandungan gizi yang tinggi pada daging cocok untuk pertumbuhan mikroorganisme sehingga menjadikannya sebagai bahan pangan yang mudah rusak. Kerusakan daging dapat disebabkan oleh dampak fisik, perubahan kimia, dan aktivitas mikroba (Afrianti dkk., 2013). Sehubungan dengan meningkatnya kebutuhan daging ayam, maka industri ayam khususnya industri rumah potong ayam perlu terus menerus menyediakan karkas yang berkualitas untuk menjamin ketersediaan karkas (Sukmawati dkk., 2018).

Rumah Potong Ayam (RPA) menjadi salah satu faktor penentu tersedianya karkas berkualitas tinggi di RPA memenuhi persyaratan higiene dan manajemen pemotongan ayam yang baik serta menghasilkan karkas berkualitas tinggi (Sari dkk., 2021). Rumah Potong Ayam (RPA) adalah suatu kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan sanitasi yang ditetapkan serta berfungsi sebagai tempat pemotongan ayam atau unggas lainnya untuk konsumsi umum. RPA berperan sebagai pemasok karkas ayam untuk konsumsi konsumen. RPA merupakan elemen penentu dalam perjalanan panjang peternakan unggas. Kualitas karkas ayam dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain kondisi ayam selama hidup, saat dipotong, dan setelah dipotong.

Kualitas produk berhubungan dengan kebutuhan konsumen, setiap perusahaan memiliki standar terhadap produk yang dihasilkan sehingga dapat menentukan produk termasuk baik atau buruk produknya. Dalam proses produksi ayam karkas atau *marinated chicken* pengendalian mutu produk perlu diterapkan, salah satunya dengan pengendalian mutu. Pengendalian mutu pada pangan merupakan sebuah cara untuk menjaga kualitas produk agar sesuai dengan kriteria produk yang dibuat oleh perusahaan. Pengendalian mutu produk ayam karkas atau *marinated chicken* di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk. dilakukan dengan pemantauan produk dengan berbagai cara salah satunya dengan melakukan pemantauan suhu pada produk *frozen* dan lama waktu tunggu produk masuk kedalam *cold storage*. Dengan adanya kegiatan tersebut perusahaan dapat mengontrol dan menjamin produk yang dihasilkan tidak mengalami kerusakan sehingga aman untuk dikonsumsi oleh konsumen.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum magang di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk. yaitu:

1. Meningkatkan ilmu pengetahuan wawasan, pengalaman setiap mahasiswa mengenai kegiatan secara keseluruhan di PT. Sreeya Sewu Indonesia Tbk.

2. Melatih berfikir kritis dan aktif terhadap lingkungan perusahaan dengan kampus.
3. Meningkatkan *soft skill* dan keterampilan agar siap menjadi pekerja yang profesional dibidangnya.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus kegiatan magang yaitu:

1. Mempelajari proses produksi ayam broiler di PT. Sreeya Sewu Indonesia, Tbk untuk memahami dan mengevaluasi praktik dari hasil data tentang suhu dari sebuah produk yang telah dihasilkan sampai ke konsumen.
2. Mengetahui dan memahami tugas-tugas dari Departemen QC *Clean*.
3. Mengetahui serta memahami kinerja area gudang penyimpanan hingga area *loading*.

1.2.3 Manfaat Magang

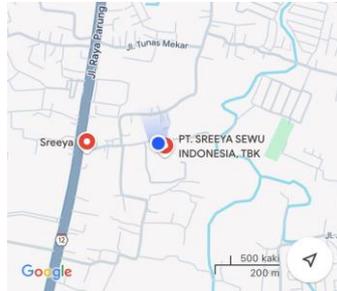
Manfaat yang didapat dari tempat magang yaitu:

1. Memberikan mahasiswa kesempatan untuk dapat menerapkan pengetahuan teoritis yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam dunia pekerjaan nyata di lapangan.
2. Dengan memahami kebutuhan industri melalui pengerjaan laporan magang, politeknik dapat menciptakan adanya kerjasama dengan perusahaan untuk dapat membantu mahasiswa atau teknik pembelajaran tambahan secara nyata.
3. Menjadikan sebagai akses dalam mencari calon tenaga kerja baru yang memiliki *soft skill* dan pengalaman yang telah didapatkan tentang operasional bisnis dari perusahaan tersebut.

1.3 Lokasi dan Waktu

Magang atau PKL dilaksanakan di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk. selama 2 bulan mulai dari tanggal 22 Juli sampai 22 September 2024. Beralamatkan di Jl.

Raya Parung No KM. 19, Jabon Mekar, Kecamatan. Parung, Kabupaten Bogor, Jawa Barat 16330



Gambar 1.3 Lokasi PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk.

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan Magang yang dilaksanakan di PT Sreeya Indonesia Tbk. dengan metode pengambilan data dua metode, yaitu data *primer* dan data *sekunder*. Mahasiswa magang ikut berpartisipasi secara aktif dan kreatif dalam berkegiatan dilapangan, serta ikut secara langsung dalam proses produksi dengan dibimbing oleh penanggung jawab pembimbing lapang.

Pengumpulan data *primer* dilakukan dengan cara observasi langsung terhadap proses pengolahan produk, pelaksanaan kegiatan yang dilakukan oleh pekerja setiap harinya dan mahasiswa juga terlibat secara langsung dalam untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam. Sedangkan, untuk pengumpulan data *sekunder* dilakukan dengan membandingkan literatur yang sesuai dengan kondisi lapangan.

Data sekunder dapat diperoleh dari pemantauan dan pengecekan suhu produk di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk. terkait pemantauan suhu produk dimulai dari keluar *blast* hingga produl *dipacking* sekunder dan masuk kedalam *cold storage*. Hasil pengumpulan data dapat menjadi dasar dalam pembuatan penyusunan laporan PKL/atau magang yang telah dilakukan selama 2 bulan magang di perusahaan PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk.