

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Zaman semakin berkembang diikuti dengan kesadaran masyarakat Indonesia terhadap pentingnya pemenuhan gizi dengan mengonsumsi makanan tinggi protein seperti contoh daging yang berasal dari hewani contohnya ayam pedaging (broiler). Hal ini dapat ditandai dengan meningkatnya jumlah konsumsi daging ayam broiler untuk rumah tangga tahun 2023 adalah 2,08 juta ton per tahun, angka ini meningkat 5,4% dibandingkan tahun 2022 (Badan Pusat Statistik, 2023). Dalam pemenuhan permintaan yang semakin meningkat tentu dibutuhkan perkembangan teknologi terutama di bidang pangan. Berdasarkan adanya hal tersebut diperlukan industri pemotongan ayam yang bermutu sesuai dengan peraturan yang berlaku guna menyediakan hasil produk yang memiliki nilai jual tinggi dan berkualitas. Sesuai dengan SNI (1999) tentang rumah pemotongan unggas telah mencantumkan standar mulai dari persyaratan lokasi, proses produksi, sampai dengan proses penyimpanan. Menurut Subagja dkk. (2022) pengertian dari rumah potong hewan unggas yaitu suatu kompleks bangunan yang memenuhi persyaratan teknis dan higienis tertentu untuk digunakan sebagai tempat pemotongan unggas (umumnya ayam) untuk nantinya didistribusikan kepada masyarakat.

PT XYZ merupakan salah satu perusahaan yang memiliki rumah potong ayam berbasis modern dengan bahan baku ayam broiler. Penanganan produk harus memerlukan perlakuan yang baik untuk menjamin mutu produk yang Aman, Sehat, Utuh, Halal (ASUH). Proses produksi pada perusahaan ini meliputi penerimaan ayam hidup, penggantungan, pemingsanan, penyembelihan, penirisan darah, perendaman air panas, pencabutan bulu, pemotongan kepala, kaki, pengeluaran jeroan, pencucian karkas, seleksi produk dan penyimpanan produk.

Proses produksi menghasilkan berbagai jenis produk sesuai dengan permintaan mulai dari produk utama yaitu karkas sampai produksi produk lanjutannya. Hasil produksi daging broiler sebagian besar diolah dalam bentuk ayam goreng dan lainnya dalam bentuk yang berbeda sesuai permintaan

masyarakat. Semakin berkembangnya bisnis kuliner di masyarakat maka membutuhkan bahan baku ayam dengan berbagai variasi, berat, ukuran yang sesuai dengan olahan dan produk kuliner yang diproduksi. Produk olahan yang menggunakan bahan baku daging giling seperti sosis, *nugget*, dan bakso membutuhkan bahan baku daging *boneless* yang diperoleh dari proses pemisahan antara daging dan tulang. Hasil proses produksi *boneless* diharapkan memperoleh kandungan daging yang banyak tanpa adanya tulang.

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 rumah potong ayam PT XYZ.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum Magang

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. Terjalinnnya hubungan kerjasama antara perusahaan dan perguruan tinggi.

### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Memperdalam ilmu mengenai alur produksi Rumah Potong Ayam (RPA) di PT XYZ.
2. Memahami terkait alur proses produksi *boneless* di PT XYZ.
3. Memahami kolerasi *stunning* dengan memar pada karkas.

### 1.2.3 Manfaat Magang

1. Menambah pengetahuan mengenai dunia kerja, menumbuhkan karakter siap kerja, tanggung jawab dan memiliki sikap disiplin.
2. Menambah relasi dan membuka wawasan baru mengenai hal hal yang belum pernah dijumpai sebelumnya terutama mengenai rumah potong ayam.
3. Sebagai sarana pelatihan dalam pekerjaan lapangan dan keterampilan di bidang rumah potong ayam.

### 1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Pelaksanaan magang dilakukan di PT XYZ yang berlokasi di Jln. Serang No Km. 20, 2, Cibadak, Kec Cikupa, Kabupaten Tangerang, Banten 15719.

Kegiatan pelaksanaan magang dilaksanakan selama 60 hari terhitung mulai tanggal 2 Desember 2024 – 31 Januari 2024. Standar kerja pada PT XYZ yaitu 6 hari mulai hari senin hingga sabtu yang dilakukan selama 8 jam kerja setiap hari Senin sampai Jum'at dan pada hari Sabtu 5 jam kerja dengan waktu istirahat 1 jam untuk hari minggu kegiatan magang libur.

### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan menggunakan praktik secara langsung, observasi dan wawancara. Praktik langsung mahasiswa turut serta bekerja secara langsung dalam memperoleh data dengan aktif mengikuti jadwal kegiatan yang diajukan dan telah disetujui oleh penanggung jawab perusahaan. Observasi mahasiswa memperoleh data dengan aktif mengadakan pengamatan dan peninjauan terhadap suatu objek bahan baku kemudian dilakukan pencatatan mengenai spesifikasi dan cara pengecekan sesuai SOP perusahaan. Wawancara mahasiswa berdiskusi atau mengajukan pertanyaan secara langsung kepada pembimbing lapang, *foreman* atau *forelady*, serta karyawan.