

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia, konsumsi daging unggas, khususnya daging ayam, sangat tinggi. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor, antara lain harga yang relatif terjangkau, kandungan protein yang tinggi, serta ketersediaannya yang melimpah di pasaran. Di antara daging kambing dan sapi, daging ayam lebih banyak dipilih dan disukai oleh Masyarakat (Susanto, 2014). Peningkatan kesadaran akan kualitas produk dan kesehatan telah mendorong masyarakat untuk lebih selektif dalam memilih daging ayam broiler (Elviyenny dkk., 2024). terutama dalam hal kesegaran, kebersihan, dan asal-usul produk. Hanya daging broiler dengan kualitas baik yang akan dikonsumsi oleh Masyarakat (Dewi, 2013).

Pertumbuhan industri peternakan ayam yang pesat telah memicu peningkatan kesadaran masyarakat akan pentingnya keamanan pangan. Hal ini mendorong para pelaku usaha RPHU untuk terus berupaya meningkatkan mutu produk yang dihasilkan. Implementasi Standar Nasional Indonesia (SNI) pada setiap tahap produksi di RPHU merupakan langkah strategis untuk menjamin kualitas dan keamanan pangan produk daging ayam, sehingga dapat memenuhi kebutuhan konsumen akan produk yang Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (Shaffitri dkk., 2016).

RPHU PT.CPI merupakan perusahaan yang menyediakan produk karkas beku, *by product* (ceker, hati, ampela, giblet, kepala dan usus), dan produk turunan seperti *boneless*, ayam marinasi, ayam *parting*, dan CCM. Rumah Pemotongan Hewan Unggas (RPHU) menjadi aspek penting yang menentukan ketersediaan karkas yang berkualitas karena dalam perusahaan tersebut keseluruhan proses produksi berlangsung. Didalam RPHU PT.CPI terbagi menjadi dua area yaitu area kotor (*dirty area*) dan area bersih (*clean area*). Area kotor adalah proses produksi dari kedatangan ayam hidup sampai menjadi karkas. Area kotor adalah proses produksi karkas ayam memiliki tingkat kontaminasi yang tinggi. Sedangkan area bersih merupakan area pengemasan karkas atau *griller* dan proses produk turunan seperti *boneless* memiliki tingkat kontaminasi yang rendah baik terkontaminasi

secara mikrobiologi dan kimiawi. Politeknik Negeri Jember bekerja sama dengan RPHU PT.CPI Bondowoso untuk memberikan pengalaman magang kepada mahasiswa. Program magang ini bertujuan untuk meningkatkan kompetensi mahasiswa dan mempersiapkan mereka untuk memasuki dunia kerja di bidang industri pengolahan pangan, khususnya produk unggas.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

- a. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta menambah pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan yang terdapat di perusahaan secara umum.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih berfikir kritis terhadap perbedaan yang dijumpai dilapangan dengan yang diperoleh di perkuliahan.
- c. Meningkatkan pemahaman tentang kegiatan perusahaan agar setelah lulus siap menghadapi dunia kerja. Diharapkan mahasiswa mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

- a. Kegiatan magang ini memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk terlibat secara langsung dalam seluruh tahapan proses produksi di rumah potong ayam, mulai dari penerimaan ayam hidup hingga pengemasan produk akhir dan juga pengolahan air limbah. Melalui kegiatan ini mahasiswa akan memperoleh pemahaman yang komprehensif mengenai penerapan prinsip-prinsip sanitasi dan higiene pangan, serta mengembangkan keterampilan praktis yang dibutuhkan di industri pengolahan pangan.
- b. Mengetahui dan memahami mengenai alur proses produksi dan pengolahan air limbah di Rumah Potong Hewan Unggas PT.CPI Bondowoso.

1.2.3 Manfaat Magang

- a. Mengetahui dan memahami mengenai alur proses produksi serta mengetahui juga mengetahui alur proses waste water treatment process
- b. Meningkatkan keterampilan bekerja di lingkungan magang.

1.3 Lokasi dan Waktu

1.3.1 Lokasi

Kegiatan magang dilakukan di RPHU PT.CPI Bondowoso yang beralamatkan di Jalan Raya Situbondo Dusun Krajan 2, Desa Besuk, Kecamatan Klabang, Kabupaten Bondowoso, Jawa Timur 68284.

1.3.2 Waktu

Kegiatan magang ini dilaksanakan pada tanggal 01 Oktober 2023 sampai 30 November 2023. Standar kerja di RPHU PT.CPI Bndowoso yaitu 6 hari kerja dimulai dari hari Senin-Sabtu dengan lama waktu jam kerja yaitu 8 jam per hari. Dimulai pada hari Senin, Selasa, Rabu, Kamis dan Jumat kerja dimulai pukul 08.00-16.00 WIB lalu disambung dengan shift selanjutnya dengan waktu istirahat 1 jam (pukul 12.00-13.00 WIB). Sedangkan untuk hari sabtu jam kerja 6 jam dimulai dari pukul 08.00-14.00 WIB dengan waktu istirahat dimulai dari pukul 12.00-13.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

a. Praktik Langsung

Mahasiswa turut bekerja langsung dengan mengikuti jadwal kegiatan yang diajukan dan telah disetujui oleh pimpinan .

b. Observasi

Mahasiswa aktif mengadakan pengamatan dan peninjauan terhadap objek kegiatan produksi.

c. Wawancara

Mahasiswa berdiskusi dan mengajukan pertanyaan secara langsung kepada pembimbing lapang. *Forman* dan *forlady* serta karyawan yang bersangkutan.