

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Meningkatnya kesadaran masyarakat Indonesia akan pentingnya pemenuhan protein hewani seiring bertambahnya usia, ditandai dengan semakin meningkatnya jumlah permintaan produk ayam ras pedaging. Sesuai dengan data Pusat Statistik Indonesia mengenai produksi daging ayam ras pedaging tiga tahun terakhir, pada tahun 2021 produksi daging ayam ras pedaging sebanyak 3.185.698,48, tahun 2022 meningkat menjadi 3.765.573,09, dan pada tahun 2023 3.997.652,70 (Badan Pusat Statistik, 2023). Pemenuhan protein hewani merupakan cara untuk mencegah stunting, meningkatkan daya tahan tubuh, menambah dan memperkuat massa otot.

Pada proses pemenuhan permintaan produk ayam ras pedaging dibutuhkan industri pemotongan ayam bermutu dan halal untuk menyediakan produk yang berkualitas. RPHU (Rumah Potong Hewan Unggas) yang baik harus berdasarkan SNI 6160:2022 mengenai persyaratan teknis untuk rumah potong hewan unggas agar dapat menjamin keamanan dan mutu produk serta kesehatan lingkungan. Persyaratan tersebut meliputi lokasi, sarana, peralatan, proses pemotongan, pekerja, pengendalian hama, dan penyimpanan bahan. Kehalalan produk daging ayam ras pedaging juga harus terjamin dan sesuai dengan Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014, tentang Jaminan Produk Halal (UU JPH). Undang-Undang Nomor 33 Tahun 2014 merupakan peraturan perundang-undangan yang mengatur tentang jaminan kehalalan produk yang beredar di Indonesia, dan dibuktikan dengan sertifikat halal MUI.

PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk (RPHU Besuk) Bondowoso merupakan RPHU (Rumah Potong Hewan Unggas) berbasis modern berbahan baku ayam ras pedaging atau ayam broiler yang menghasilkan ayam griller frozen, produk samping yang higienis dan halal, juga ayam fresh. PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk (RPHU Besuk) Bondowoso dalam proses produksinya menggunakan konsep “ASUH” dalam menjamin mutu dan kehalalannya, yaitu

Aman, Sehat, Utuh dan Halal. Konsep Aman disini memiliki maksud bahwa bahan pangan asal hewan tidak mengandung bahan berbahaya biologis, kimia, dan fisik. Konsep Sehat memiliki maksud bahwa bahan pangan asal hewan harus mengandung nutrisi yang seimbang seperti protein, karbohidrat, lemak, mineral, dan vitamin sehingga apabila dikonsumsi memberikan manfaat yang banyak. Konsep Utuh memiliki maksud bahwa bahan pangan asal hewan harus dipastikan tidak tercampur dengan bagian lain dari hewan dan sesuai dengan deskripsi yang ada pada label produk. Konsep Halal memiliki maksud bahwa bahan pangan asal hewan harus dinyatakan halal menurut syariat Islam.

Proses produksi di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk (RPHU Besuk) Bondowoso dimulai dengan penerimaan dan penimbangan ayam hidup pada *Truck Scale* (TS), *Unloading* atau penurunan ayam dari truk dan keranjang untuk digantung, pemingsanan ayam, penyembelihan, penirisan darah, perendaman air panas pada *scalding*, pencabutan bulu dengan *plucker*, pemotongan kepala dan kaki, pengeluaran jeroan, pencucian karkas ayam di screw *chiller*, lalu pengkelasan ayam sesuai *grade* dan spek kualitas, *packing*, dan infeed outfeed, terakhir penyimpanan. Politeknik Negeri Jember merupakan Lembaga Pendidikan vokasi yang berfungsi menciptakan tenaga ahli dan siap kerja. Mahasiswa semester V Diploma III (D3) diharuskan melaksanakan kegiatan magang selama 4 bulan, atau satu semester 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 Industri pangan, pada saat magang di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso Pokphand Indonesia, Tbk (RPHU Besuk) Bondowoso.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Meningkatkan dan menambah aspek pengetahuan, keterampilan serta pengalaman mahasiswa dalam kegiatan perusahaan.
2. Memperoleh keterampilan, melatih kedisiplinan dan mengetahui secara spesifik bagaimana lingkungan kerja.

3. Meningkatkan hubungan kerjasama antara perusahaan dan perguruan tinggi.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Menambah pemahaman alur proses produksi mulai dari penyembelihan sampai pembekuan karkas ayam di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk (RPHU Besuk) Bondowoso.
2. Memahami standar proses penyembelihan ayam halal sesuai syariat islam di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk (RPHU Besuk) Bondowoso.
3. Memahami titik kritis kehalalan di PT. Charoen pokphand Indonesia, Tbk (RPHU Besuk) Bondowoso.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Mengetahui dan memahami alur proses produksi di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk (RPHU Besuk) Bondowoso.
2. Meningkatkan pemahaman kehidupan sosial dan kerja team di lingkungan perusahaan.
3. Sebagai sarana pelatihan dalam pekerjaan lapangan dan keterampilan di bidang Teknologi Industri Pangan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Pelaksanaan

Kegiatan pelaksanaan magang dilakukan di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk (RPHU Besuk) Bondowoso, yang berlokasi di Jalan Raya Situbondo, Demang, Besuk, Kecamatan Klabang, Kabupaten Bondowoso, Jawa Timur, 68284.

1.3.2 Jadwal kerja

Kegiatan pelaksanaan magang dilaksanakan selama 4 bulan, terhitung dari tanggal 2 September 2024 sampai tanggal 31 Desember 2024. Standar kerja di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk (RPHU Besuk) Bondowoso yaitu 6 hari dimulai dari hari Senin, Selasa, Rabu, Kamis, Jum'at yang dilaksanakan selama 8 jam kerja setiap hari dengan waktu istirahat 1 jam, sedangkan jam kerja pada hari Sabtu adalah 6 jam dengan waktu istirahat 1 jam dan pada hari Minggu libur.

Jadwal kerja per area di PT. Charoen Pokphand Indonesia Plant Bondowoso:

AREA	SHIFT	JAM KERJA	
		Senin – Jum’at	Sabtu
<i>Truck Scale</i> (TS)	Pagi	04.00 – 12.00 WIB	08.00 – 13.00 WIB
<i>Evisceration</i>	Pagi	05.00 – 13.00 WIB	08.00 – 13.00 WIB
	Malam	22.00 – 06.00 WIB	-
<i>Cut Up</i>	Pagi	06.00 – 14.00 WIB	08.00 – 13.00 WIB
	Malam	23.00 – 07.00 WIB	-

Table 1.3 Jadwal Kerja

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Praktik Langsung

Mahasiswa turut serta dalam bekerja secara langsung dalam memperoleh data dengan aktif mengikuti jadwal kegiatan magang yang diajukan dan telah disetujui oleh pimpinan perusahaan.

1.4.2 Observasi

Mahasiswa memperoleh data dengan aktif mengadakan pengamatan dan peninjauan terhadap objek kegiatan produksi kemudian dilakukan pencatatan materi yang telah dijelaskan.

1.4.3 Wawancara

Mahasiswa berdiskusi dan aktif bertanya mengenai objek kegiatan produksi yang dilakukan secara langsung kepada pembimbing lapang, *foreman* atau *forelady*, *KR*, *Checker* serta karyawan.