

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan zaman yang pesat berdampak positif pada kesadaran masyarakat Indonesia tentang pentingnya pemenuhan gizi yang memadai. Hal ini tercermin dari meningkatnya permintaan produk peternakan, terutama daging unggas pedaging (broiler) yang kaya akan protein hewani. Agar permintaan ini terpenuhi, diperlukan pengembangan industri pemotongan ayam yang memprioritaskan kualitas dan keamanan pangan. Sesuai dengan SNI, (1999) tentang Rumah Pemotongan Unggas telah mencantumkan standar mulai dari persyaratan lokasi, proses produksi, sampai dengan proses penyimpanan.

PT XYZ adalah perusahaan produsen makanan yang berkomitmen menghasilkan produk berkualitas tinggi dan aman konsumsi. PT XYZ didirikan pada tahun 1993 sebagai penyedia protein hewani yang bergizi, praktis dan lezat, perusahaan ini telah menjadi salah satu pemain utama di industri makanan Indonesia. Dengan visi untuk menjadi produsen makanan terkemuka, PT XYZ berfokus pada inovasi, kualitas dan kepuasan konsumen. 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, bleeding, pengecekan status halal, perendaman air panas, pencabutan bulu, pemotongan kepala, pemotongan kaki, pengeluaran jeroan, pencucian, penurunan suhu karkas, seleksi produk, pembuatan produk dan penyimpanan produk.

Proses produksi perusahaan meliputi pengolahan berbagai jenis produk ayam, mulai dari ayam utuh hingga produk lanjutan seperti ayam utuh, potongan ayam, sosis, nugget, ayam marinasi, telur omega, bakso dan lainnya. Pengolahan ini dilakukan untuk memenuhi permintaan industri kuliner yang terus berkembang, membutuhkan bahan baku ayam dengan berbagai berat, ukuran dan jenis produk yang sesuai. Dengan teknologi pengolahan modern dan kontrol kualitas ketat, perusahaan memastikan produk yang dihasilkan aman, sehat dan berkualitas tinggi.

Hal ini mendukung pertumbuhan industri kuliner dan memenuhi kebutuhan konsumen yang meningkat.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Magang secara umum adalah meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri/istansi dan unit bisnis strategis lainnya. Selain itu mahasiswa juga diharapkan mampu memahami tentang pengaplikasian pengetahuan teori yang diperoleh dari bangku kuliah dengan fakta yang terjadi di lapangan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Mahasiswa dapat mempelajari bisnis proses produksi rumah potong ayam di RPHU PT XYZ Tangerang Banten.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang di dapat dari kegiatan Magang adalah :

- a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan serangkaian kegiatan yang ada dilapangan
- b. Mahasiswa dapat memahami tentang pengaplikasian teori yang didapat di bangku kuliah dengan fakta yang terjadi di lapangan Mahasiswa mendapatkan ilmu dan pengalaman di dunia kerja.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Magang (PKL) dilaksanakan di PT XYZ yang berlokasi di Jl. Raya Serang No.Km. 20, 2, Cibadak, Kec. Cikupa, Kabupaten Tangerang, Banten 15710. Magang dilaksanakan dari tanggal 1 Desember 2025 sampai dengan 31 januari 2025.

1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan Magang dilaksanakan di PT XYZ Tangerang Banten, dengan cara mahasiswa berpartisipasi secara aktif dengan melakukan kegiatan rutin secara langsung dilapangan dan dibimbing oleh pembimbing lapang dan supervisor yang bersangkutan. Agar mahasiswa menjadi lebih mengerti dan lebih memahami, mahasiswa juga mengisi seluruh kegiatan yang dilakukan dilapangan dibuku harian magang (BKPM) yang telah diberikan