

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bisnis unggas mempunyai prospek pasar yang sangat baik, hal tersebut didukung dengan karakteristik produk unggas yang dapat diterima dengan oleh masyarakat Indonesia yang mayoritas muslim, harga relatif murah, akses mudah diperoleh karena sudah menjadi barang publik. Komoditas unggas menjadi sebagian besar suplai kebutuhan protein hewani nasional sehingga konsumsi daging unggas khususnya ayam meningkat pesat dibandingkan dengan komoditas ternak lainnya.

Pesatnya kebutuhan daging ayam berdampak pada bermunculannya usaha peternakan dan usaha pemotongan ayam guna mencukupi kebutuhan masyarakat. Produsen daging ayam di Indonesia mengikuti arahan dari pemerintah untuk melakukan standarisasi pemotongan ayam melalui rumah potong hewan unggas (RPHU). Produk daging ayam merupakan sumber protein hewani yang relatif lebih murah jika dibandingkan sumber protein daging sapi (Nurjanah dan Yayuk, 2020).

Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) adalah kompleks bangunan yang didesain sedemikian rupa serta kontruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis sesuai Standar Nasional Indonesia (SNI), digunakan sebagai tempat peneyembelihan hewan unggas untuk kemudian dikonsumsi oleh masyarakat umum. RPHU merupakan industri peternakan yang melakukan pemotongan ayam hidup dan diolah menjadi karkas ayam siap dikonsumsi oleh konsumen. Limbah padat RPHU relatif lebih mudah ditangani dibanding dengan limbah cair. Limbah padat yang berupa bulu ayam yang dapat diolah kembali, seperti bulu ayam yang dijadikan sebagai alat pembersih debu. Selain itu, isi perut seperti hati, ampela, dan usus dapat diolah serta dikonsumsi kembali oleh masyarakat.

Produksi bersih adalah suatu aksi yang mengakibatkan berkurangnya atau tidak adanya limbah terbentuk atau limbah pada sumbernya, yang dapat terwujud melalui tindakan yang meningkatkan, mendorong, atau memerlukan perubahan pada kebiasaan operasi suatu industri niaga, lembaga atau perorangan (Generousdi dan Mulyadi, 2005). Tujuan dilakukannya proses produksi bersih adalah

mengefisiensikan penggunaan bahan mentah, energi dan air, hemat biaya produksi, mengurangi limbah namun hemat dalam segi pembiayaan produksi. Sehingga tujuan utama dilakukannya produksi bersih ini adalah efisiensi dalam proses awal hingga akhir produksi sehingga tercapai kelestarian lingkungan (Ujianti, 2017).

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum magang di PT Sreeya Sewu Indonesia yaitu:

- a. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta menambah pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan yang terdapat diperusahaan PT Sreeya Sewu Indonesia 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. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus kegiatan magang yaitu:

- 1) Mengetahui dan memahami alur produksi pada rumah potong unggas dari kedatangan ayam hingga produksi menjadi karkas.
- 2) Mengetahui dan memahami sistem gudang penyimpanan produk RPHU hingga *loading* produk.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang didapat dari tempat magang yaitu:

- a) Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- b) Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga mampu meningkatkan kepercayaan diri.
- c) Mahasiswa terlatih untuk memberikan solusi permasalahan yang ada

diperusahan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan Magang dilaksanakan di PT Sreeya Sewu Indonesia yang terletak di Jl. Raya Parung No KM 19, Jabon Mekar, Kec. Parung, Kabupaten Bogor, Provinsi Jawa Barat. Kegiatan magang dilaksanakan dari tanggal 23 Juli sampai 23 September 2023.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan magang di PT. Sreeya Sewu Indonesia sebagai berikut:

a) Observasi

Metode untuk mendapatkan data dengan cara mengamati objek secara langsung di lapangan.

b) Wawancara

Metode untuk mendapatkan data dengan cara mengajukan pertanyaan pada penanggung jawab perusahaan atau interaksi dengan karyawan perusahaan.

c) Praktik langsung

Metode untuk mendapatkan data dengan cara melakukan pekerjaan secara langsung pada perusahaan.