

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pengolahan ayam saat ini menjadi salah satu sektor penting dalam rantai pasokan makanan di Indonesia. Tingginya permintaan daging ayam sebagai kebutuhan dalam memenuhi sumber protein mempengaruhi berkembangnya industri rumah potong ayam (RPA). Rumah potong ayam (RPA) berperan penting dalam memastikan produk ayam yang dihasilkan aman dan layak dikonsumsi. Menurut Ramadhani dkk. (2020) proses penanganan di RPA merupakan kunci yang dapat menentukan kelayakan daging untuk dikonsumsi. Tuntutan produk pangan yang berkualitas dan bergizi disebabkan dari tingginya kewaspadaan masyarakat terhadap keamanan pangan, sehingga menuntut perusahaan peternakan khususnya RPA untuk meningkatkan kualitas produknya. Proses produksi di rumah potong ayam melibatkan berbagai tahapan, mulai dari pemotongan hingga pengolahan menjadi produk siap konsumsi yang memerlukan pengawasan serta pengendalian kualitas yang ketat. Rumah potong ayam tidak hanya bertanggung jawab atas produk akhir tetapi juga memastikan bahwa proses produksi mulai dari area kotor hingga area bersih sesuai dengan standar kesehatan dan keselamatan, hal ini bertujuan untuk mencegah penyebaran penyakit yang membahayakan kesehatan manusia.

Dirty area merupakan area pertama yang memiliki tahap kritis dalam proses produksi pada rumah potong ayam. Kualitas produk akhir sangat bergantung pada pengelolaan dan penanganan ayam di area ini. Menurut Sabela dkk. (2024) area kotor di rumah potong ayam mencakup proses pemeriksaan ayam sebelum dipotong, proses penyembelihan, sampai dengan proses pengeluaran jeroan yang berhubungan langsung dengan kesehatan hewan dan kualitas produk akhir. Proses produksi di *dirty area* sering kali terpapar pada berbagai sumber kontaminasi, seperti bakteri dan virus. Proses produksi yang tidak tepat dapat menyebabkan terjadinya kontaminasi, yang berdampak pada kesehatan konsumen dan reputasi perusahaan. Oleh karena itu, pengawasan dan pengendalian selama proses produksi berlangsung pada area ini sangat penting. Sistem manajemen yang baik dalam area

dirty dapat mengurangi risiko kontaminasi silang dan memastikan pemotongan ayam dilakukan sesuai dengan standar yang ditetapkan (Hidayati, 2022). Tanpa adanya pengendalian kualitas produk, produk yang dihasilkan akan berpotensi mengalami kontaminasi dan penurunan kualitas, yang pada akhirnya dapat merugikan konsumen dan produsen.

Pengendalian kualitas adalah suatu proses yang bertujuan mempertahankan standar kualitas produk dengan cara melalui proses pengaturan bahan baku sampai produk akhir dengan memeriksa atau mengecek dan membandingkan dengan standar yang telah di harapkan, apabila terdapat penyimpangan dari standar, di catat dan dianalisa untuk menentukan dimana penyimpangan terjadi, serta faktor-faktor yang menyebabkan penyimpangan tersebut. Menurut Puzianti dkk. (2022) perusahaan yang menerapkan pengendalian mutu memiliki kualitas produk yang baik dan dapat bersaing untuk memasarkan produknya. Tahapan ini dilakukan untuk mengevaluasi suatu aspek teknis pengujian seperti monitoring, pengendalian, pemeriksaan yang dilakukan untuk memastikan bahwa suatu sistem mutu berjalan dengan lancar. Pengendalian mutu sangat penting untuk menjaga reputasi industri karena kepercayaan konsumen terhadap suatu industri dapat dilihat dari kualitas produk yang dihasilkannya (Ramadhany, 2020). Pada proses pemotongan ayam untuk memperoleh hasil akhir yang sesuai dengan mutu dan spesifikasi yang diterapkan, perlu dilakukan pemeriksaan pengendalian mutu oleh *quality control* dari awal hingga akhir proses produksi. Oleh karena itu, penerapan prosedur *quality control* yang ketat sangat diperlukan untuk mengendalikan risiko ini. Langkah-langkah seperti pemeriksaan kualitas bahan baku, pelatihan karyawan tentang hygiene, dan penerapan standar operasional prosedur (SOP) selama proses produksi berlangsung dapat menjadi solusi efektif dalam meningkatkan kualitas dan keamanan produk.

Julian dkk. (2022) menyatakan bahwa QC (*Quality Control*) merupakan suatu proses yang pada intinya yang dapat menjadikan entitas sebagai peninjau kualitas dari semua faktor yang terlibat dalam suatu kegiatan produksi. QC sangatlah dapat diperlukan dalam berbagai sektor industri, mulai dari suatu manufaktur hingga sebuah produksi tangan. Tugas umum dari QC yaitu untuk dapat memeriksa secara

visual untuk bisa menguji produk. Pemeriksaan suatu produk dapat berlangsung sebelum, selama dan setelah proses dalam produksi (Elmas, 2017). Dalam konteks RPA, implementasi *quality control* dapat membantu mengidentifikasi dan meminimalkan risiko kontaminasi, serta memastikan bahwa standar *hygiene* dan sanitasi terpenuhi. Implementasi *quality control* tidak hanya berfokus pada produk akhir, tetapi juga pada proses produksi berlangsung, mulai dari penerimaan bahan baku, proses pemotongan, proses penyimpanan, hingga produk siap untuk dikirim. Pendekatan berbasis sistem dalam *quality control* memungkinkan deteksi dini terhadap potensi masalah yang dapat mempengaruhi kualitas produk. Dengan adanya penerapan prinsip-prinsip *quality control*, perusahaan dapat mengidentifikasi dan mengatasi masalah sebelum produk mencapai konsumen (Nugroho dan Kusumah, 2021).

Praktik kerja lapang (PKL) atau magang saat ini dilakukan di RPHU PT. Sreeya Sewu Indonesia Tbk. Bogor Jawa Barat. Mahasiswa diberi kesempatan untuk mengimplementasikan *quality control* pada area *dirty* yang ada di PT. Sreeya Sewu Indonesia Tbk. Magang ini merupakan salah satu cara untuk menghasilkan tenaga kerja yang terampil dan berpengalaman sehingga lebih siap kerja di lapangan, selain itu praktik kerja lapang (PKL) juga merupakan syarat untuk menyelesaikan pendidikan di Politeknik Negeri Jember, untuk itu Politeknik Negeri Jember mewajibkan mahasiswa melaksanakan PKL sesuai dengan bidang keahlian yang diambil. PT. Sreeya Sewu Indonesia merupakan perusahaan RPHU yang menghasilkan produk utama yaitu karkas dengan spesifikasi standar perusahaan. Untuk menghasilkan produk akhir berkualitas, aman dan layak untuk dikonsumsi, perlu dilakukan *quality control* pada area *dirty*. Sehingga penulis tertarik menyusun laporan magang ini pada PT. Sreeya Sewu Indonesia mengenai implementasi *quality control* (QC) pada proses produksi area *dirty*.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari kegiatan magang di PT. Sreeya Sewu Indonesia Tbk. adalah untuk meningkatkan aspek pengetahuan, keterampilan, pengalaman kerja,

penerapan terkait keilmuan jurusan khususnya di bidang rumah potong hewan unggas, serta memberikan umpan balik dan saran yang dapat digunakan perusahaan untuk tindakan perbaikan ketika perbedaan teridentifikasi.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan magang di PT. Sreeya Sewu Indonesia Tbk. adalah untuk mengetahui alur proses produksi pada area *dirty*, serta mengetahui penerapan implementasi *quality control* pada proses produksi di area *dirty*.

1.2.3 Manfaat Magang

a. Manfaat Bagi Mahasiswa

- 1) Meningkatkan pemahaman kepada mahasiswa/i mengenai hubungan antara teori dan penerapannya, sehingga dapat menjadi bekal bagi mahasiswa/i pada saat terjun secara langsung ke dunia kerja setelah lulus.
- 2) Mahasiswa/i mendapatkan hard skills (keterampilan, complex problem solving, analytical skills), maupun soft skills (etika profesi atau kerja, komunikasi, dan team work) di dunia kerja.
- 3) Melatih kedisiplinan dan menimbulkan rasa tanggung jawab

b. Manfaat Bagi Instansi PT. Sreeya Sewu Indonesia. Tbk

- 1) Menjalin kerja sama yang baik dan meningkatkan hubungan antara perguruan tinggi dengan instansi pemerintah atau perusahaan.
- 2) Memberikan masukan atau saran hingga solusi jika terdapat masalah yang ditemukan.
- 3) Mahasiswa magang dapat membantu pekerjaan di instansi yang di sesuaikan dengan kemampuan.

c. Manfaat Bagi Politeknik Negeri Jember

- 1) Menjalin kerja sama antara Politeknik Negeri Banyuwangi dengan instansi.
- 2) Menghasilkan lulusan yang siap kerja dengan kompetensi sesuai standar dunia kerja.
- 3) Dapat memberikan informasi dan perkembangan IPTEK.

1.3 Lokasi dan Waktu

Kegiatan pelaksanaan magang dilakukan di PT. Sreeya Sewu Indonesia Tbk. yang berlokasi di di Jl. Raya Parung No. KM 19, RT/RW 02/02, Jabon Mekar, Kecamatan Parung, Kabupaten Bogor, Jawa Barat (16330). Kegiatan pelaksanaan magang dilaksanakan selama 60 hari terhitung mulai dari tanggal 30 September sampai dengan tanggal 29 November 2024.

1.4 Metode Pelaksanaan

1.4.1 Praktik Langsung

Metode yang digunakan mahasiswa dalam memperoleh data dengan cara melakukan kegiatan atau pekerjaan secara langsung di tempat kerja.

1.4.2 Observasi

Metode yang digunakan mahasiswa dalam memperoleh data dengan aktif mengadakan pengamatan secara langsung di tempat kerja.

1.4.3 Wawancara

Metode yang digunakan mahasiswa dalam memperoleh data dengan cara membuat kuisioner atau mengajukan pertanyaan secara langsung pada karyawan atau juga penanggung jawab Perusahaan.