

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan peternakan ayam ras di Indonesia merupakan salah satu usaha peternakan yang pertumbuhannya cukup cepat usaha peternakan lainnya. Dengan struktur pemeliharaan yang lengkap dan relative modern sehingga dapat menghasilkan produk yang baik dalam subsistem peternakan hulu maupun hilirnya. Krisis moneter pada tahun 1997 telah menyebabkan seluruh industri perunggasan mengalami perubahan yang drastis. Harga bahan baku dari impor mengalami kenaikan yang tinggi, sementara itu harga telur dan harga ayam di pasaran terus menurun akibat menurunnya daya beli masyarakat. Akibatnya permintaan pakan dan DOC juga menurun dan berdampak pada penurunan populasi ternak. Pada tahun 1998 populasi ayam broiler berkurang hingga 80 persen dari tahun sebelumnya. Setelah krisis moneter sejak 2001 sampai dengan sekarang berdasarkan data statistik, produksi daging ayam broiler mengambil 41,80 persen dari total produksi daging (Ditjen Peternakan, 2005). Krisis terberat yang dirasakan peternak broiler justru pada tahun 2003-2004 ketika adanya wabah AI (Avian Influenza : Penyakit Strategis) dan tahun 2005 ketika pengumuman zoonosis (Hardiyanto, 2009). Hal ini antara lain disebabkan beberapa hal antara lain; krisis berlangsung dalam periode waktu yang cukup lama (2003-2005), Krisis berlangsung hanya pada dunia perunggasan saja bukan pada usaha lainnya, Dampak yang ditimbulkannya sangat dalam dan menyentuh seluruh sub sistem dalam keseluruhan jaringan agribisnis broiler, (Saptana et al. 2016).

Konsumsi daging unggas dari broiler mulai naik ketika perusahaan swasta mengembangkan peternakan ayam ras dengan mengimpor bibit ayam modern dari luar negeri. Bersamaan waktunya, industri pakan dari perusahaan multinasional seperti Cargill, Charoen Pokphand dan Gold Coin juga mendirikan pabrik pakan untuk memenuhi pakan ternak ayam ras tersebut. Total produksi daging pada tahun 2004 sebesar 2.020,4 ribu ton, kemudian meningkat menjadi 2.169,7 ribu ton pada tahun 2008, dan pada tahun 2012 mencapai 2691 ribu ton atau

mengalami pertumbuhan sebesar 3,85%/tahun pada periode tersebut. Indonesia, (Saptana et al. 2016).

Dominasi penjualan pasar ayam broiler masih berupa komoditas ayam hidup (85-90 %), Sementara itu baru sekitar (10-15 %) yang diperdagangkan dalam sebagai ayam potong (karkas), chilled, dan prosessed. Pengembangan produk berbasis daging ayam, seperti chicken nugget, sosis, bakso, kaki naga, dan berbagai produk olahan lainnya, nilai ini bersifat fluktuatif berdasarkan faktor-faktor yang bersifat kondisional seperti cuaca maupun serangan wabah penyakit. Daging ayam broiler sendiri dapat dimasak, digoreng dan diolah menjadi produk lain yang menarik seperti sosis, kornet, dendeng, dan abon untuk meningkatkan nilai manfaatnya. Berdasarkan hasil proyeksi, diketahui bahwa produksi daging ayam (broiler) di pasar domestik diperkirakan akan terus meningkat pada level yang tergolong rendah. Dengan asumsi tidak terjadi perubahan iklim yang ekstrim, tidak ada serangan penyakit yang bersifat explosif seperti Afian Influeza (AI), serta kondisi makro ekonomi nasional dan perekonomian global relatif stabil maka diperkirakan produksi daging ayam domestik hanya meningkat sebesar 2.50 %/tahun. Pergerakan volume produksi daging ayam secara nasional pada periode (2013-2019) berkisar antara 1.421.814 ton – 1.649.012 ton (Kementerian Perdagangan 2014).

Rumah potong ayam (RPA) yaitu sebuah bangunan yang desain dan konstruksinya telah memenuhi persyaratan teknis serta digunakan sebagai tempat memotong ayam bagi konsumsi masyarakat umum. Membangun RPA memerlukan persyaratan lokasi dan sarana yang cukup memadai, hal ini tercantum dalam SNI 01-6160-1999. Adapun Persyaratan Lokasi RPA (SNI 01-6160-1999) adalah Tidak berlokasi dibagian kota yang berpenduduk padat . Tidak melanggar aturan rencana detail tata ruang (RDTR), rencana bagian wilayah kota (RBWK), dan rancangan umum tata ruang (RUTR). Memiliki lahan yang luas untuk pengembangan. Tidak berlokasi di dekat industri kimia atau logam, tidak berada di daerah banjir, bebas dari asap, bau, debu dan kontaminan lainnya. Tidak mengganggu dan mencemari lingkungan, (GusnitaChazizah , 2005).

Proses penanganan di RPA merupakan kunci yang dapat menentukan kelayakan daging untuk dikonsumsi. Untuk mendirikan RPA wajib memenuhi persyaratan administratif dan persyaratan teknis. Persyaratan administratif disesuaikan dengan peraturan perundangan. Persyaratan teknis meliputi lokasi, sarana pendukung, konstruksi dasar dan desain bangunan serta peralatan. Secara garis besar, ada tiga persyaratan umum yang harus dipenuhi jika akan mendirikan RPH, yaitu Organisasi, Sosial dan Teknis; yakni persyaratan yang diberikan oleh pemerintahan pusat, pemenuhan pengawasan, pertimbangan adat wilayah terutama dengan metode penyembelihannya, dan system yang efisien untuk digunakan dalam proses produksi di RPA.

Kraton Makmur Indonesia Abadi adalah industry peternakan yang berjalan dibidang penyediaan jasa pemotongan dan pengolahan ayam menjadi produk daging, produk sampingan, dan turunan produk yang higienis dan halal, selain itu PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi Makmur Abadi bergerak di bidang supplier penjual daging ayam potong broiler segar, berkualitas, aman dari bahan kimia, higienis, dan halal di pasuruan Jawa timur. Komitmen PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi untuk memenuhi kebutuhan daging ayam potong broiler segar berkualitas tinggi dan halal dengan harga yang terjangkau pada pelanggan kami seperti agen ayam potong , distributor ayam potong, catering, rumah makan, hotel ,dan restoran.).

Praktek Kerja Lapang (PKL) yang telah dilaksanakan di lakukan di PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi Pasuruan memberikan mahasiswa kesempatan memahami kegiatan proses produksi di luar dan di dalam rumah produksi serta kesempatan mahasiswa untuk menganalisa keadaan fisik ruang lingkup PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi dengan standarisasi yang telah ditetapkan. Praktek Kerja Lapang memberikan pembelajaran tentang alur system peternakan di proses hilir kepada mahasiswa sehingga dapat menyiapkan ketrampilan untuk dapat bekerja di lapangan, selain itu praktek 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.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Praktek Kerja Lapang

- a. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta menambah pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan yang terdapat diperusahaan secara umum.
- b. Memperoleh keterampilan kerja yang praktis yaitu secara langsung dapat menjumpai, merumuskan serta memecahkan permasalahan yang berada di perusahaan.
- c. Melatih mahasiswa agar lebih berfikir kritis terhadap perbedaan yang dijumpai dilapangan dengan yang diperoleh di perkuliahan.
- d. 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 Praktek Kerja Lapang

- a. Memahami spesifikasi peralatan dan fasilitas pada proses produksi PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi
- b. Memahami standarisasi peralatan yang digunakan di PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi dengan SNI 01-6160-1999 Rumah Potong Unggas.

1.2.3 Manfaat PKL

- a. Mengetahui dan memahami mengenai alur proses produksi di Rumah Potong Ayam (RPA) Kraton Indonesia.
- b. Mendapatkan pengalaman dan ilmu baru di lingkungan kerja.
- c. Meningkatkan keterampilan bekerja di lingkungan praktek lapang.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilakukan di PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi yang beralamat di Jl. Raya Tambakrejo Sidogiri KM 01, Pohjentrek, Sungi Wetan, Pasuruan, Jawa Timur.

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada tanggal 12 Oktober 2020 sampai dengan 12 Desember 2020. Standar kerja di PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi yaitu 6 hari dimulai dari hari Senin, Selasa, Rabu, Kamis dan Sabtu jam kerja yang dilakukan yaitu 8 jam, yaitu mulai pukul 08.00 sampai dengan 16.00 WIB dengan waktu istirahat 1 jam (pukul 12.00 - 13.00 WIB). Sedangkan jam kerja pada hari Jum'at adalah 7 jam yang dimulai dari pukul 08.00 sampai dengan 16.00 WIB dengan waktu istirahat 2 jam (pukul 11.00 -13.00 WIB).

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapang (PKL) yaitu mengikuti kegiatan dari awal pengenalan lokasi di perusahaan yang meliputi pengenalan lingkungan di area rumah potong ayam atau adaptasi dengan tenaga kerja yang ada, dan pemaparan tata tertib yang berlaku di perusahaan.

Praktek ini dilakukan dengan mempraktekkan langsung tentang teknik produksi di PT. RPA Kraton Makmur Indonesia Abadi, melakukan diskusi dengan pembimbing lapang dan pihak pihak yang bersangkutan diluar jam kerja selama pelaksanaan kegiatan, pencatatan data harian yang diperoleh dari kegiatan selama PKL, mengolah, menghitung, dan menganalisa serta membandingkan dengan pustaka lainnya dan menyusun menjadi sebuah laporan PKL.