

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daging broiler merupakan salah satu daging yang banyak diminati oleh masyarakat karena merupakan sumber protein hewani yang mengandung asam amino esensial dan nilai gizi yang baik bagi tubuh manusia. Daging ayam merupakan sumber gizi yang baik karena memiliki nilai protein yang tinggi, kadar air yang tinggi, serta kadar lemak dan kadar abu yang rendah, selain itu daging ayam juga merupakan produk yang mudah rusak (*perishable food*) dan rentan terkontaminasi oleh mikroorganisme karena memiliki kadar air yang tinggi yaitu sebesar 73,38%, kadar air yang tinggi pada daging merupakan media yang sangat baik untuk pertumbuhan mikroorganisme sehingga berpotensi menyebabkan bahaya keamanan pangan (Soeparno, 2011).

Kesadaran masyarakat terhadap produk pangan yang berkualitas dan begizi menyebabkan tingginya kewaspadaan masyarakat terhadap keamanan pangan, menuntut produsen bahan pangan termasuk pengusaha peternakan untuk meningkatkan kualitas produknya. Karkas yang layak konsumsi harus sesuai dengan standar SNI mulai dari cara penanganan, cara pemotongan karkas, ukuran dan mutu karkas, sehingga perlu dilakukan penerapan pengendalian mutu yang baik dari awal proses produksi agar mendapatkan produk yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH) serta berkualitas baik sehingga aman untuk dikonsumsi.

Rumah potong ayam (RPA) merupakan salah satu aspek yang menentukan ketersediaan karkas yang berkualitas. Proses penanganan di RPA merupakan kunci yang dapat menentukan kelayakan daging untuk dikonsumsi. Ruang pemrosesan unggas di rumah potong ayam (RPA) dibagi menjadi dua yaitu daerah kotor dan daerah bersih. Daerah kotor adalah daerah dengan tingkat pencemaran biologi, kimiawi, dan fisik yang tinggi sedangkan daerah bersih merupakan daerah dengan tingkat pencemaran biologi, kimiawi, dan fisik yang rendah. Perusahaan rumah potong ayam (RPA) atau tempat pendistribusian umumnya telah memiliki sarana

penyimpanan yang memadai, namun tidak dapat dihindari adanya kontaminasi dan kerusakan selama proses produksi dan distribusi.

Rumah potong hewan unggas (RPH-U) PT. QL Trimitra merupakan salah satu rumah potong hewan unggas (RPH-U) yang berada di Kabupaten Cianjur, Jawa Barat. Ruang pemrosesan daging di perusahaan ini dibagi menjadi dua yaitu ruangan kotor dan ruangan bersih, di dalam ruangan bersih dibagi menjadi dua yaitu ruangan *processing* 1 dan ruang *processing* 2, dari kedua ruang tersebut memiliki beberapa perbedaan yaitu jenis produk yang dihasilkan, jenis peralatan yang digunakan, dan sistem *shift* tenaga kerja yang berbeda, sehingga diperlukan manajemen alur proses produksi di *clean area* pada ruang *processing* 2 untuk dapat mengetahui standar penanganan daging yang dilakukan selama kegiatan produksi di ruang *processing* 2.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Praktek Kerja Lapang (PKL)

- a. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta menambah pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan yang terdapat di perusahaan secara umum.
- b. Memperoleh keterampilan kerja yang praktis yaitu secara langsung dapat mejumpai, 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 (PKL)

- a. Menambah wawasan mahasiswa mengenai pemeriksa antemortem, dan post-mortem pada saat proses loading pada industri Rumah Potong Ayam (RPA).
- b. Menambah wawasan mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri rumah potong ayam yang meliputi proses penggantungan (*hanging*),

pemingsanan (*stunning*), penyembelihan (*killing*), penirisan darah (*bleeding*), pencelupan ke dalam air panas (*scalding*), pencabutan bulu (*defeathering*), pencucian, pengeluaran jeroan (*eviscerating*), pendinginan karkas (*chilling*), pemotongan (*parting*), proses penyimpanan pada *cold storage* untuk menjadi bekal pengalaman untuk bekerja.

- c. Memahami proses pengolahan limbah pada industri rumah potong ayam (RPA).
- d. Memahami proses pemasaran dan distribusi produk industri rumah potong ayam (RPA).
- e. Mengetahui skala produksi industri rumah potong ayam PT.QL Trimitra.

1.2.3 Manfaat PKL

- a. Mengetahui dan memahami mengenai alur proses produksi di Rumah Potong Ayam (RPA) PT.QL Trimitra.
- 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. QL Trimitra yang terletak di Desa Cinangsi, Kecamatan Cikalong kulon, Kabupaten Cianjur, Provinsi Jawa Barat.

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan PKL ini dilaksanakan pada tanggal 13 Maret 2020 sampai dengan 24 April 2020. Standar kerja di PT. QL Trimitra yaitu 6 hari dimulai dari hari Senin sampai hari Sabtu jam kerja pada hari Senin sampai dengan Kamis 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) dan jam kerja pada hari sabtu yaitu dimulai dari pukul 08.00 sampai dengan jam 12.00 (setengah hari).

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu mengikuti kegiatan pengenalan lokasi di perusahaan yang meliputi pengenalan lingkungan di area rumah potong hewan unggas (RPH-U) atau adaptasi beserta tenaga kerja yang ada dan pemaparan tata tertib yang berlaku di perusahaan, melakukan pengamatan dan melaksanakan praktik secara langsung di lapangan terkait kegiatan-kegiatan yang ditetapkan oleh perusahaan.

Praktek ini dilakukan dengan cara ikut langsung mempraktekkan tentang teknik produksi di Rumah Potong Ayam PT. QL Trimitra, 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.