

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging ayam merupakan komoditas dagang yang penting baik di dalam negeri maupun internasional. Daging ayam merupakan sumber protein hewani yang memiliki kandungan nutrisi yang tinggi. Tingginya kandungan nutrisi daging tersebut menjadikan daging ayam rentan terhadap kontaminasi. Penyimpanan dan pengolahan daging ayam yang tidak tepat dapat menyebabkan daging ayam mengalami perubahan yang tidak diinginkan. Penanganan yang tepat dalam mengolah daging ayam sangat diperlukan untuk menjaga kualitas dan kesegaran daging ayam hingga sampai di tangan konsumen.

Bakso adalah salah satu makanan yang banyak digemari oleh banyak kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Bakso dikonsumsi sebagai pelengkap lauk atau dapat juga langsung dimakan sebagai makanan utama. Sifat-sifat bakso yang digemari terutama kekenyalannya, selain itu juga rasanya. Jenis bakso umumnya dibuat dari daging sapi atau daging ayam, serta beberapa juga dari daging babi.

PT. Aromaduta Rasaprima berdiri sejak tahun 1980 merupakan industri yang bergerak di bidang industri pengolahan daging. Industri ini berkomitmen dalam melaksanakan, mengembangkan, dan meningkatkan kinerja proses produksinya untuk menjamin keamanan pangan produknya melalui :

1. Penerapan dan pemeliharaan cara pembuatan makanan yang baik berdasarkan *Good Manufacturing Process* (GMP)

2. Penerapan dan pemeliharaan cara pembuatan makanan yang higienis berdasarkan *Standart Sanitation Operation Procedures* (SSOP)
3. Penerapan dan pemeliharaan sistem analisa bahaya dan pengendalian titik kritis *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP)
4. Penerapan sistem ISO 22000-2005 di lingkungan PT. Aromaduta Rasaprima yang dilaksanakan dengan tujuan :
 - a. Memelihara dan meningkatkan fasilitas persyaratan dasar.
 - b. Memelihara kepercayaan pelanggan terhadap aspek keamanan produk.
 - c. Memenuhi semua persyaratan standard produk.
 - d. Pemberi kepedulian, pemahaman, dan pelatihan yang tepat bagi jajaran manajemen organisasi di perusahaan mengenai aspek keamanan pangan.

Pada dasarnya, jenis bahan yang diolah di PT. Aromaduta Rasaprima adalah daging sapi, daging ayam, dan daging babi. Masing – masing bahan baku tersebut diolah menjadi berbagai jenis produk olahan. Melalui Praktek Industri Pengolahan Pangan (PKIPP), mahasiswa mengharapkan dapat memperoleh wawasan pengetahuan dan pengalaman di lapangan kerja sebelum terjun ke masyarakat.

1.2. Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Mempelajari aplikasi teori – teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami secara lansung proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mempelajari aplikasi proses pembuatan produk bakso ayam meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk jadi yang siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat.
2. Mendapatkan pengalaman dan keterampilan kerja lapangan pada kondisi yang sesungguhnya dalam suatu perusahaan.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu produk, sanitasi perusahaan selama proses produksi, dan cara pengolahan limbah produksi.
4. Menambah wawasan, pengalaman, dan pengembangan cara berpikir mahasiswa khususnya yang berhubungan dengan pembuatan bakso ayam.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan oleh mahasiswa untuk mencari informasi selama melakukan PKIPP adalah sebagai berikut :

- a. Wawancara langsung dengan staf perusahaan yang bersangkutan (staf *Quality Control*).
- b. Observasi Lapangan.
- c. Pencatatan data dan studi pustaka.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan PKIPP dimulai pada tanggal 10 Juli 2018 sampai 03 Agustus 2018. Tempat pelaksanaan PKIPP adalah di PT. Aromaduta Rasaprima yang berlokasi di Jl. By Pass Ngurah Rai No. 555x, Pesanggaran, Denpasar, Bali.