

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Protein merupakan suatu zat pembangun yang dibutuhkan dalam tubuh manusia untuk pertumbuhan dan perkembangan, baik dari sumber nabati maupun hewani. Protein nabati berasal dari tumbuhan meliputi kacang, kedelai, jagung, gandum, jamur, dan buah-buahan, sedangkan protein hewani berasal dari hewan, misalnya telur, daging, susu dan ikan.

Daging ayam merupakan salah satu sumber protein hewani yang berasal dari produk peternakan. Ada beberapa jenis daging ayam yang biasa dikonsumsi, diantaranya daging ayam kampung, ayam pedaging (*broiler*), dan ayam petelur. Ayam broiler merupakan salah satu komoditas unggulan dan penyumbang terbesar protein hewani. Daging ayam broiler mudah didapatkan baik di pasar modern maupun tradisional. Produksi daging ayam broiler dilakukan oleh rumah potong ayam (RPA) yang sudah memiliki sarana penyimpanan memadai untuk menghindari adanya kontaminan dan kerusakan selama proses dan distribusi (Matulesy dkk., 2010).

Kualitas daging ayam dapat meliputi kualitas fisik, kimia dan biologi serta organoleptik. Secara biologi kerusakan daging ayam lebih banyak diakibatkan oleh adanya pertumbuhan mikroba yang berasal dari ternak, pencemaran dari lingkungan baik pada saat pemotongan maupun selama pemasaran. Pertumbuhan dan aktivitas mikroba dipengaruhi oleh faktor suhu penyimpanan, waktu, tersedianya oksigen dan kadar air daging (Hajrawati dkk., 2016). Menurut BSN (2009), batas cemaran mikroba pada karkas dan daging ayam maksimum  $1 \times 10^6$  cfu/g dan *E. coli* harus negatif.

PT X merupakan suatu perusahaan yang bergerak dibidang *Commercial Farm* dibawah naungan PT Japfa Comfeed Indonesia, Tbk.

Perusahaan ini berkembang pada bidang perternakan khususnya perunggasan. PT X tidak hanya melakukan proses pemotongan hewan ternak saja, namun juga melakukan proses pengolahan hasil hewan ternak yaitu daging menjadi produk daging seperti sosis dan nugget. Proses pemotongan hewan ternak, terutama ayam broiler telah menerapkan Standar Kompetensi Kerja Nasional Indonesia yang dilengkapi dengan uji yang telah tersertifikasi pada tahun 2002. Praktek kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT X dilakukan dengan tujuan mempelajari bahan baku proses *frozen meat*, pengemasan produk dan pemasaran produk *frozen meat* tersebut.

## **1.2. Tujuan**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Mempelajari dan memahami aplikasi teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung proses pengolahan pangan di industri pangan dan permasalahannya.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Metode Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT X adalah sebagai berikut:

1. Observasi, bertujuan untuk memperoleh data dengan mengamati dan melakukan secara langsung proses pengolahan bahan baku, proses produksi, pengemasan, penyimpanan serta distribusi produk yang dilaksanakan PT X
2. Wawancara, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara tanya jawab dengan pembimbing lapangan dan para pekerja yang di lokasi pabrik maupun di luar produksi. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai proses pengolahan bahan baku ayam dimulai dari sejarah, sistem organisasi, pelaksanaan dan pengawasan.
3. Studi pustaka, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara mencari pustaka pelengkap yang berhubungan dengan kegiatan yang dilakukan. Tujuan metode ini adalah untuk membandingkan hasil yang diperoleh selama pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan pustaka yang terkait dengan proses yang berlangsung di PT X.

### **1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan pada:

Tanggal : 26 Desember 2019 – 17 Januari 2020

Tempat : PT X

Jl. Raya Tarik KM 2, Waruberon

Balongsendo 61263, Sidoarjo