

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Protein daging merupakan bahan pangan yang penting dalam memenuhi kebutuhan gizi. Selain mutu proteinnya yang tinggi, daging mengandung asam amino esensial yang lengkap dan seimbang serta mengandung beberapa jenis mineral dan vitamin. Protein hewani yang lebih mudah dicerna dibanding dengan protein nabati (Komariah dkk., 2009). Komponen penyusun daging meliputi air sebesar 56-72%, protein sebesar 15-22%, lemak sebesar 5-34%, dan substansi bukan protein terlarut sebesar 3,5% (Afiati, 2015). Jenis-jenis daging adalah daging sapi, kambing, ayam, babi, dan lain-lain.

Menurut Windiani dan Ari (2014), daging ayam merupakan bahan makanan bergizi tinggi yang mudah untuk didapat, rasanya enak, teksturnya empuk, baunya tidak terlalu amis serta harga yang terjangkau oleh semua kalangan masyarakat sehingga disukai banyak orang dan sering digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan makanan. Permintaan daging ayam lebih besar dari pada daging sapi yaitu sebesar 2,1 juta ton/tahun, sedangkan daging sapi sebesar 490 ribu ton/tahun pada tahun 2018 (Badan Pusat Statistik, 2019). Kandungan gizi pada daging ayam broiler antara lain 18,2g protein; 25,0g lemak; dan 1,5mg besi (Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2005).

Tingginya kebutuhan daging ayam melahirkan beberapa varian produk yang dapat memenuhi dan mempermudah kebutuhan konsumen. Beberapa varian yang dikembangkan dalam pengolahan daging ayam

seperti ayam utuh (*griller*), daging paha tanpa tulang tanpa kulit (SBL), daging dada tanpa tulang tanpa kulit (SBB), kulit.

PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk. *Slaughter House Department* bergerak pada bidang pengolahan daging ayam seperti ayam utuh (*griller*), *wing stick*, *middle wing*, *parting 16*, SBB *dice*, dan SBL *dice* dalam bentuk *fresh food* serta ayam utuh (*griller*), *parting 9* marinasi, daging paha tanpa tulang tanpa kulit (SBL), daging dada tanpa tulang tanpa kulit (SBB), kulit, dan *fillet* dalam bentuk *frozen food*. *Frozen food* adalah olahan makanan instan beku yang tahan lama dan mudah dalam penyajian (Santoso dkk., 2018). Produk unggulan tersebut dipasarkan dengan merk Charoen Pokphand Chicken (CP Chicken). Produk *frozen* diproduksi untuk pengiriman yang membutuhkan waktu lama untuk sampai ke tempat distribusi, sedangkan produk *fresh* diproduksi untuk dijual langsung tanpa membutuhkan waktu pengiriman yang lama.

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program Sarjana Strata-1 (S-1), Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian. Pemilihan PKIPP di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Slaughter House Department* ini bertujuan untuk memperoleh pengetahuan tentang cara pengolahan produk *fresh* dan *frozen*, meliputi pemilihan bahan baku, bahan pembantu, proses pengolahan, proses sanitasi, pengemasan, penyimpanan, dan penggudangan hingga produk siap dipasarkan. Melalui PKIPP ini, mahasiswa berkesempatan untuk memahami aplikasi dari ilmu yang telah didapat selama perkuliahan sehingga diharapkan mahasiswa mendapatkan wawasan dan pengalaman yang bermanfaat untuk diaplikasikan ketika terjun dalam lapangan kerja secara langsung.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan dalam melaksanakan praktek kerja industri di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk., *Slaughter House Department*, yaitu:

1. Mempelajari proses pengolahan produk daging ayam meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan, pengudangan hingga produk siap dipasarkan.
2. Mempelajari aplikasi teori yang diperoleh di perkuliahan pada industri pangan.
3. Mempelajari pengawasan mutu mulai dari lingkungan pemerolehan bahan baku, proses produksi, sampai produk akhir.
4. Mempelajari perawatan dan sanitasi pabrik, peralatan, pekerjaan dan bahan baku yang digunakan.
5. Mempelajari gambaran umum perusahaan, struktur organisasi dan pemasaran PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Slaughter House Department*.
6. Mempelajari gambaran lingkungan kerja, permasalahan-permasalahan, dan solusinya pada industri pangan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Slaughter House Department* 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. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Slaughter House Department*.

4

2. Wawancara, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara tanya jawab dengan pembimbing lapangan dan para pekerja yang di lokasi produksi 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 pengumpulan 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. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Slaughter House Department*.
4. Ikut terlibat langsung dalam proses produksi yaitu pada bagaiman pengemasan ceker, penghilangan saluran pada kepala ayam, penghilangan kotoran pada ampela ayam, pemilihan jeroan ayam yang tidak sesuai standart, pengemasan ayam utuh, dan pencabutan bulu ayam.

1.4. Waktu dan Tempat

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini terhitung mulai tanggal 26 Desember 2019 – 22 Januari 2020. Pada PT. Charoen Pokphand Indonesia, Tbk. *Slaughter House Department*. Berlokasi di Kawasan Ngoro Industri Persada (NIP) Blok U-(11-12), Lolawang, Ngoro, Mojokerto, Jawa Timur.