

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Protein adalah sumber asam amino yang mengandung unsur C, H, O, dan N yang tidak dimiliki oleh lemak dan karbohidrat. Protein berfungsi sebagai bahan bakar di dalam tubuh, mengganti sel yang rusak dan aus, menjaga keseimbangan asam dan basa dari cairan tubuh dan saluran darah, serta menjadi zat pembangun dan pengatur yang penting bagi keberlangsungan hidup suatu makhluk. Protein merupakan komponen terbesar dalam jaringan tubuh setelah air. Berdasarkan sumber protein terbagi menjadi 2, yaitu protein hewani dan protein nabati. Protein hewani dinilai memiliki nilai gizi yang lebih tinggi karena kandungan asam amino esensialnya lebih lengkap dan susunannya mendekati nilai protein tubuh manusia (Koeswardhani dkk., 2008). Protein hewani bisa didapatkan dari susu, ikan, daging sapi, daging babi, daging kambing, dan daging ayam.

Salah satu sumber protein hewani yang paling sering dikonsumsi adalah daging ayam. Menurut Ditjen PKH (2018), konsumsi nasional pada 2017 adalah daging sapi sebesar 0,46 kg/kapita/tahun, daging kambing sebesar 0,05 kg/kapita/tahun, serta daging ayam broiler sebesar 5,68 kg/kapita/tahun. Daging ayam dan produk olahan ayam lebih banyak dikonsumsi dibandingkan daging dari sumber hewani lainnya karena memiliki harga yang relatif terjangkau, memiliki rasa yang dapat diterima oleh semua golongan dan semua umur, serta tidak adanya batasan dari agama dan budaya dalam mengonsumsi daging ayam (Yunilas dkk., 2005). Daging ayam memiliki kandungan lemak yang lebih sedikit dengan kandungan protein yang lebih tinggi dibandingkan daging sapi, daging kambing, dan daging babi. Konsumsi daging ayam pada tahun 2020 meningkat sebesar

3,97%, yaitu 6,03 kg/kapita/tahun dimana pada tahun 2019 adalah sebesar 5,80 kg/kapita/tahun (Poultry Indonesia, 2020). Peningkatan konsumsi daging ayam dinilai karena adanya peningkatan penghasilan dan kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi protein hewani sebagai sumber asam amino esensial.

Ayam pedaging atau broiler merupakan salah satu hewan ternak penghasil daging yang potensial dalam memenuhi kebutuhan protein hewani masyarakat. Ayam broiler merupakan jenis ayam ras unggul hasil persilangan antara ayam *Cornish* dengan *Plymouth Rock* yang memiliki sifat tenang, memiliki tubuh besar, kulit putih, dan bulu merapat ke tubuh. Ayam broiler memiliki daging yang lembut, kulit halus, dan tulang dada yang lunak (Hendrizal, 2011). Pertumbuhannya yang cepat menyebabkan ayam broiler dapat dipanen pada usia yang relatif muda, yaitu antara 35-45 hari (Sadewo dkk., 2017). Komposisi kimiawi daging ayam broiler adalah 78,86% air; 23,20% protein; 1,65% lemak; 0,98% mineral; dan 114 kkal (Rosyidi dkk., 2009). Produksi daging ayam broiler dapat dilakukan oleh Rumah Potong Ayam (RPA) yang didesain dan dikonstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis tertentu. RPA digunakan sebagai tempat memotong hewan ternak, seperti unggas atau ayam, yang diperuntukan bagi konsumen masyarakat umum (BSN, 1999).

Menurut BPS (2021), produksi daging ayam broiler di Indonesia meningkat dari 3.409.558,00 ton pada tahun 2018 menjadi 3.495.090,91 ton pada tahun 2019. Produksi daging ayam harus dilakukan dengan baik untuk menghindari kontaminan dan kerusakan kualitas. Kualitas daging ayam digunakan untuk menjelaskan karakteristik daging secara keseluruhan, seperti karakteristik fisik, kimiawi, morfologi, biokimia, mikrobiologi, sensoris, teknologi, higienitas, nutrisi, dan *culinary properties* (Mir dkk., 2017a). Kualitas yang baik dari daging ayam dipengaruhi oleh banyak faktor seperti

periode asupan lemak yang singkat, kemampuan reproduksi unggas yang tinggi, nilai gizi yang baik, dan konversi pakan yang sangat baik. Kualitas daging ayam broiler juga dapat dipengaruhi oleh banyak faktor, seperti berat badan, peranakan, jenis kelamin, metode penyembelihan, proses pembekuan, dan lama penyimpanan (Yucel dan Taskin, 2018).

Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang *Commercial Farm* adalah PT. A. PT. A bergerak di bawah naungan PT. Japfa Comfeed Indonesia, Tbk. PT. A telah menghasilkan lebih dari 100 jenis produk dalam bentuk mentah maupun olahan. Seluruh unit di RPA PT. A telah memiliki sertifikasi sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) sebagai jaminan keamanan pangan sejak tahun 2002. Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. A bertujuan untuk mempelajari tata cara pemotongan daging ayam mulai dari bahan baku hingga menjadi karkas ayam yang siap dipasarkan.

1.2. Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan yang dilaksanakan di PT. A adalah sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Umum

Mempelajari dan mengaplikasikan teori yang telah dipelajari selama perkuliahan, serta mengetahui, melatih, dan memahami proses pemotongan ayam di unit Rumah Potong Ayam (RPA) dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui dan memahami proses pembuatan karkas ayam, meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga menjadi karkas ayam yang siap dipasarkan.
- b. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan mampu memberikan solusi.

- c. Mempelajari gambaran umum perusahaan, struktur organisasi, dan pemasaran PT. A.
- d. Mempelajari perawatan dan sanitasi pabrik, peralatan, pekerjaan, dan bahan baku yang digunakan untuk produksi.
- e. Mempelajari pengendalian kualitas (mutu) dan pengolahan limbah yang dihasilkan selama proses produksi.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang dilaksanakan dalam Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. A adalah sebagai berikut:

a. Wawancara

Wawancara adalah pengumpulan sejumlah informasi dengan mengajukan beberapa pertanyaan secara lisan. Dalam hal ini, tanya jawab dengan pembimbing lapangan dan para pekerja lainnya dilakukan secara *online* menggunakan *zoom*. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi mengenai pengolahan karkas ayam di PT. A.

b. Studi Pustaka

Studi pustaka adalah pengumpulan data dengan mencari pustaka lain yang digunakan sebagai pelengkap dan pembanding data terkait dengan proses yang berlangsung di PT. A yang didapatkan selama pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan pada:

Tanggal : 11 Januari – 05 Februari 2021

Tempat : PT. A

Jl. Raya Tarik KM 2, Waruberon, Kec. Balongbendo, Kab.
Sidoarjo, Jawa Timur – 61263