

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bahan pangan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia yang mengandung karbohidrat, protein, vitamin, mineral dan lain sebagainya. Protein merupakan zat yang berperan dalam pembentukan jaringan otot, pengatur hormon dalam organ pencernaan, pengatur pH asam dan basa dalam tubuh. Protein dalam tubuh berfungsi sebagai cadangan makanan dan energi (Adawiyah, 2017). Protein dibagi menjadi dua kelompok yakni protein hewani dan nabati. Sumber dari protein hewani adalah ikan, udang, makanan hasil laut, daging unggas, telur, susu, dan daging ternak besar (sapi, kambing, kerbau dan lain-lain). Sedangkan sumber dari protein nabati adalah jamur, padi-padian, kacang-kacangan, serta hasil olahannya (Hamidah dkk., 2017). Protein hewani memiliki keunggulan dibandingkan protein nabati yakni memiliki nilai cerna yang tinggi dan pemanfaatannya yang lebih baik. Namun, konsumsi protein hewani di Indonesia masih rendah dikarenakan harga yang lebih tinggi (Adawiyah, 2017).

Salah satu sumber protein hewani yang baik adalah ayam. Ayam mengandung asam amino esensial yang lengkap. Daging ayam mengandung gizi yang tinggi, dalam 100 g memiliki protein 18,2 g dan lemak 25,0 g (Adawiyah, 2017). Daging ayam yang biasanya dikonsumsi adalah daging ayam kampung, pedaging (broiler) dan ayam petelur. Ayam broiler merupakan ternak unggas yang memiliki laju pertumbuhan yang sangat cepat dikarenakan dapat dipanen pada umur 5 minggu (Umam dkk., 2015). Produksi daging ayam broiler dapat dilakukan oleh pedagang ataupun Rumah Potong Ayam (RPA). Kualitas daging ayam yang diproduksi RPA

tentunya lebih baik dikarenakan proses dari pengolahan bahan baku hingga produk yang sudah mengikuti standar keamanan pangan.

Produk ayam yang dihasilkan oleh RPA ada bermacam-macam seperti karkas ayam utuh, *cut up*, *boneless* dan daging giling. Karkas ayam utuh adalah bagian dari ayam pedaging hidup yang telah dipotong, dicabut bulu, dikeluarkan organ dalam dan lemak abdominalnya, dipotong kepala, leher dan kedua kakinya (Londok dkk., 2017). Daging *cut up* adalah karkas ayam yang dipotong menjadi beberapa bagian seperti dada, paha atas, paha bawah, punggung dan sayap (Pasang, 2016). Daging *Boneless* adalah bagian dari daging karkas yang telah dipisahkan dengan tulang atau dapat diartikan daging bebas tulang (Hafid dan Priyanto, 2006 dalam Patriani dan Hafid, 2019). Daging giling adalah daging karkas yang telah dipisahkan dari tulang lalu dilanjutkan ke proses penggilingan. Daging giling dapat langsung dijual maupun diolah lebih lanjut sebagai bahan baku pembuatan sosis, bakso, nugget, dan lain sebagainya (Patriani dan Hafid, 2019).

Salah satu perusahaan yang memproduksi ayam broiler adalah PT X. PT X Sidoarjo merupakan suatu perusahaan dibawah naungan PT Japfa Comfeed Indonesia Tbk. yang bergerak dalam bidang *Commercial Farm*. PT X melakukan proses pemotongan hewan dan juga pengolahan menjadi berbagai produk seperti karkas ayam utuh, *cut up*, *boneless* dan giling dalam bentuk *fresh meat* maupun *frozen meat*. Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT X bertujuan mempelajari bahan baku proses, proses pengolahan, pengemasan produk dan pemasaran produk karkas ayam utuh, *cut up*, *boneless* dan giling.

1.2. Tujuan

Tujuan Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT X Sidoarjo adalah sebagai berikut:

1. Mahasiswa dapat melihat dan mengamati proses produksi ayam dari awal penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan dan pemasaran produk karkas ayam utuh, *cut up*, *boneless* dan giling dalam bentuk *fresh meat* maupun *frozen meat*.
2. Mahasiswa memahami sistem manajemen perusahaan, pengendalian mutu bahan baku hingga produk akhir, sanitasi dan pengolahan limbah hasil produksi.
3. Mahasiswa dapat menerapkan berbagai teori yang diperoleh selama perkuliahan.

1.3. Metode Pelaksanaan

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

1. Wawancara melalui Zoom, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara tanya jawab dengan pembimbing serta narasumber perusahaan. Dari proses wawancara diperoleh informasi mengenai proses pengolahan bahan baku ayam dan limbah, sejarah, sistem organisasi.
2. Pemutaran video, bertujuan untuk mengenalkan mengenai sejarah, proses pengolahan bahan baku, distribusi dan hubungan produsen ayam dengan perusahaan.
4. Presentasi dan diskusi, bertujuan untuk menjelaskan pengetahuan umum mengenai sistem rumah potong ayam yang halal, higienis dan berkualitas, alur pemotongan ayam serta berbagai sertifikasi.

4

5. Studi pustaka, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara mencari pustaka yang dapat melengkapi. Pustaka terkait tersebut akan dibandingkan dengan hasil yang diperoleh selama pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT X Sidoarjo.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan pada:

Tanggal : 13 Januari 2021 – 5 Februari 2021

Tempat : PT X

Jl. Raya Tarik KM 2., Waruberon

Balongsendo 61263, Sidoarjo