

BAB I.

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Produk pangan hewani merupakan produk pangan yang diminati oleh masyarakat, karena memiliki nilai biologis yang lebih tinggi dibandingkan produk pangan nabati (Hartono, 2008). Daging ayam merupakan salah satu sumber protein hewani yang diperjualkan di Indonesia. Tingkat konsumsi daging ayam di Indonesia pada tahun 2021 yaitu sebesar 0,538kg/kapita/bulan (BPS, 2021).

Terdapat tiga jenis ayam yang diternakkan di Indonesia yaitu ayam pedaging, ayam petelur dan ayam yang dipelihara untuk kesenangan seperti keindahan bentuk/bulunya, suaranya dan lainnya. Ayam pedaging merupakan ayam yang dipelihara untuk dimanfaatkan dagingnya. Ayam ras pedaging yang seringkali dimanfaatkan dan diperjualbelikan oleh perusahaan potong ayam seperti PT. X yaitu ayam broiler. Ayam tersebut merupakan hasil perkawinan silang, seleksi, dan rekayasa genetika. Ayam broiler hasil persilangan dari ayam *Cornish* dan *Plymouth Rock* lebih sering dipasarkan dibandingkan ayam ras pedaging lainnya sebab memiliki produktivitas daging yang tinggi (Santoso & Sudaryani, 2015 dalam Hendrizal, 2011). Menurut Jumiaty (2017), ayam broiler memiliki waktu pemeliharaan yang singkat yaitu 21-35 hari. Produktivitas ayam pedaging untuk menghasilkan daging ayam tidak hanya disebabkan oleh genetika unggulnya namun juga oleh upaya pemeliharaan yang sesuai yaitu penyesuaian tata laksana pemeliharaan perkandangan dan juga penambahan *feed additive* seperti antibiotik pada pakan ternaknya (Mistiani et al., 2020).

Produk ayam broiler/ras pedaging berupa karkas maupun potongan ayam diproduksi oleh Rumah Potong Ayam (RPA) yang dikonstruksi sesuai dengan persyaratan teknis rumah potong. Menurut BSN (1999), RPA merupakan tempat pemotongan hewan ternak khususnya ayam yang diperuntukan untuk masyarakat umum. PT. X merupakan salah satu RPA di Indonesia dengan lebih dari 10 macam produk daging ayam yang berdiri di berbagai bagian di Indonesia.

Daging ayam broiler secara umum dijual dalam bentuk karkas maupun potongan ayam di pasar hingga supermarket. Proses pengolahan karkas ayam beserta turunannya seringkali dianggap mudah namun proses pemotongan ayam bukan merupakan proses yang mudah. Indonesia merupakan negara yang mayoritas beragama Islam dengan jumlah total penganut yaitu 231,069,932 orang (Kementerian Agama RI, 2022) sehingga produk pangan yang beredar di Indonesia wajib tersertifikasi halal. Produk karkas ayam hingga *cut-up* maupun *minced* memerlukan suatu teknik agar proses pemotongan dapat dianggap halal dan dapat menghasilkan produk ayam dengan kualitas yang baik.

PT. X merupakan salah satu produsen pangan di Indonesia yang bergerak dalam bidang industri karkas ayam sejak tahun 1993. PT. X merupakan bagian dari PT. Japfa Comfeed Indonesia, Tbk. yang memproduksi berbagai produk olahan nabati dan hewani, yang telah didistribusikan di seluruh Indonesia, juga ke luar negeri. Beberapa produk yang telah dihasilkan oleh PT. X diantaranya yaitu karkas ayam, *fillet* daging ayam, daging ayam *minced*, dan lainnya. PT. X telah tersertifikasi halal MUI sehingga menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi oleh seluruh masyarakat Indonesia. Selain itu, PT. X yang merupakan bagian dari PT. Japfa Comfeed Indonesia, Tbk. juga mendapatkan berbagai penghargaan seperti “*Asia’s 200 Best Over a Billion*” yang diberikan oleh Forbes dan lain sebagainya. PT. X juga menerapkan HACCP (*Hazzard Analysis and Critical Control Point*), dan prinsip SOP (*Standard Operational Procedure*), prinsip-prinsip tersebut merupakan hal yang penting dalam industri produk pangan karena akan mempengaruhi kualitas produk (Japfa, 2018a; Japfa, 2018b).

PT. X merupakan perusahaan yang memproduksi karkas ayam di daerah Jawa Timur khususnya Sidoarjo dan merupakan *supplier* karkas ayam untuk berbagai mitra yang berada di Surabaya, Sidoarjo, Gresik dan lain sebagainya. Mitra PT. X merupakan perusahaan yang sudah mendunia maupun yang merupakan perusahaan lokal seperti McDonald’s, A&W, Richeese, hingga CFC.

Program PKIPP atau Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan merupakan sebuah program yang mendukung pembelajaran secara langsung pada industri pengolahan pangan. Mahasiswa dapat

menerapkan dan mengaplikasikan ilmu-ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan. Program ini juga merupakan program yang wajib diikuti oleh mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, sebagai salah satu syarat kelulusan untuk mendapatkan gelar sarjana Teknologi Pertanian. Pemilihan PT. X didasarkan pada relevansi ilmu yang didapatkan pada pabrik tersebut, mahasiswa dapat mempelajari dan menerapkan ilmu, meliputi penanganan bahan baku, pengolahan, pengemasan, serta penyimpanan produk pangan hewani.

1.2. Tujuan

Tujuan pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan yang dilaksanakan pada PT. X adalah sebagai berikut:

1.2.1. Tujuan Utama

Mempelajari dan mengaplikasikan teori yang telah dipelajari selama perkuliahan, serta mengetahui dan memahami proses pemotongan ayam menjadi karkas maupun potongan ayam di unit Rumah Potong Ayam (RPA) PT. X serta permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui dan memahami proses produksi karkas ayam yang meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga menjadi karkas ayam yang dapat didistribusi/dipasarkan.
- b. Mempelajari permasalahan yang dapat terjadi di perusahaan dan mampu memberikan solusinya.
- c. Mempelajari gambaran umum perusahaan, struktur organisasi, dan pemasaran PT. X.
- d. Mempelajari sistem perawatan dan sanitasi pabrik, peralatan, pekerja, dan bahan baku yang akan digunakan selama produksi.
- e. Mempelajari sistem pengendalian mutu dan pengolahan limbah pada PT. X.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang dilaksanakan dalam Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. X yaitu:

a. Pemberian Materi Secara Luring dan Daring

Pemberian materi oleh pihak yang berwenang dari perusahaan. Penjelasan dilakukan secara luring maupun daring, yang disesuaikan dengan kebutuhan pemberi materi. Penjelasan yang dilakukan secara luring dilakukan di lokasi PT. X sembari dilakukan survei lokasi sementara penjelasan secara daring dilakukan menggunakan *platform zoom*. Pada setiap kesempatan, dilakukan tanya jawab dengan pemberi materi untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan. Pemberian materi dan tugas oleh pihak perusahaan bertujuan untuk memperoleh informasi mengenai proses pengolahan ayam, sanitasi pabrik, pengendalian mutu hingga metode pengolahan limbah yang dilakukan oleh PT. X.

b. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan mengumpulkan data dari berbagai pustaka termasuk jurnal, buku dan lainnya. Pustaka yang didapatkan akan dibandingkan dan dijadikan sebagai pelengkap data terkait proses yang berlangsung pada PT. X yang didapatkan selama Praktik Kerja Industri Pengolahan (PKIPP).

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan pada:

Tanggal : 03 Januari - 05 Februari 2022

Tempat : Rumah Pemotongan Ayam (RPA) PT. X

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