

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Konsumsi daging merupakan bagian penting dalam asupan makanan harian manusia. Kebutuhan manusia akan protein hewani mendorong pesatnya permintaan pasar akan produksi daging. Banyak sekali sumber protein hewani yang dapat diperoleh dari berbagai jenis makanan, contohnya dari berbagai jenis daging seperti daging ayam, daging sapi, daging kambing, dan lain sebagainya (Lucille *et al.* 2013).

Rumah Potongan Unggas adalah kompleks bangunan dengan desain dan konstruksi khusus yang memenuhi persyaratan teknis dan hygiene tertentu serta digunakan sebagai tempat memotong unggas bagi konsumsi masyarakat umum (SNI 1999). Pemotongan unggas bertujuan untuk memenuhi kebutuhan daging unggas khususnya ayam bagi masyarakat. Dalam penyediaan daging ayam tersebut pada umumnya dilakukan melalui Rumah Potong Unggas (RPU) atau Rumah Potong Ayam (RPA), baik yang terkoordinir maupun yang tidak terkoordinir oleh pemerintah. Penyediaan daging unggas tersebut harus memenuhi persyaratan aman dan layak untuk dikonsumsi. Di Indonesia sendiri dalam penyediaan daging harus memenuhi persyaratan Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH).

Sumber protein hewani yang harganya relatif murah yaitu daging ayam *broiler* dengan kandungan nutrisi yang bervariasi, misalnya daging dada mengandung protein 23,3%, air 74,4%, lemak 1,2%, dan abu 1,1%. Kandungan nutrisi yang tinggi pada daging ayam menyebabkan masyarakat lebih memilih bahan pangan ini sebagai sumber protein hewani dibanding daging sapi (Variam Fas Sabion Bakara *et al.* 2014). Kandungan protein dan air yang tinggi pada daging ayam menyebabkan daging mudah membusuk karena pertumbuhan mikroorganisme kontaminan yang berasal dari lingkungan sekitar. Pembusukan daging ayam yang disebabkan mikroba kontaminan akan semakin cepat pada kondisi lingkungan dan penyimpanan yang kurang baik, bakteri yang sangat potensial sebagai pembusuk daging ayam antara lain adalah *Brochothrix thermosphacta*, bakteri asam laktat (*BAL*), *Enterobacteriaceae* dan *Pseudomonas spp.* (Holl *et al.* 2016).

Rumah Potong Ayam (RPA) PT So Good Food unit Sukabumi merupakan salah satu perusahaan penyedia daging ayam yang terkoordinir oleh pemerintah dan sudah memenuhi persyaratan Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH). Meskipun proses produksi telah dijalankan dengan baik dan sesuai, tetap masih ada kecil kemungkinan bahwa daging ayam akan mengalami kerusakan apabila pada prosesnya terdapat penanganan yang kurang tepat. Secara teknis mungkin tidak disengaja akibat ketidaktahuan perusahaan mengenai ketahanan kualitas fisik daging ayam di ruang produksi sehingga terjadi hal yang tidak diinginkan yaitu daging ayam terbuang karena telah mengalami kerusakan dan tidak dapat diperjual belikan. Hal tersebut tentu saja menimbulkan dampak kerugian terhadap perusahaan sehingga pengamatan ini dilakukan untuk mencegah hal tersebut terjadi.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



1.2 Rumusan Masalah

Karkas merupakan bahan mentah yang sangat rentan mengalami kerusakan apabila penanganannya kurang tepat. Terbuangnya daging ayam hasil *thawing* akibat mengalami kerusakan karena penanganan yang salah menimbulkan kerugian terhadap perusahaan. Oleh karena itu, perlu dilakukan percobaan terhadap ketahanan kualitas fisik karkas hasil *thawing* dan karkas segar di ruang produksi agar dapat ditangani dengan tepat.

1.3 Tujuan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan meliputi kegiatan proses produksi karkas pada Rumah Potong Ayam (RPA) di Sukabumi, mulai dari penerimaan ayam hingga penyimpanan. Tujuan umum dilakukannya PKL yaitu untuk menjalin kerjasama antar pihak institusi dengan pihak industri, pengaplikasian ilmu yang telah dipelajari diperkuliahan, menambah wawasan, keterampilan, dan pengalaman kerja. Tujuan khusus pelaksanaan PKL yaitu mempelajari perbandingan kualitas fisik karkas segar dan karkas hasil *thawing* pada suhu ruang produksi Rumah Potong Ayam (RPA) PT So Good Food.

1.4 Manfaat

Pelaksanaan kegiatan PKL dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa, perusahaan, dan institusi. Manfaat bagi mahasiswa dapat mengetahui proses produksi karkas dan mengaplikasikan ilmu yang telah di dapat di perkuliahan. Manfaat bagi perusahaan mendapat informasi dan pengetahuan mengenai perbandingan kualitas fisik karkas segar dan karkas hasil *thawing* pada suhu ruang produksi Rumah Potong Ayam (RPA) PT So Good Food dari hasil pengamatan mahasiswa serta relasi pada institusi. Manfaat bagi institusi dapat mempromosikan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi IPB dan IPB pada umumnya serta mengembangkan kurikulum Program Studi.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.