

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Perunggasan di Indonesia menjadi salah satu subsektor peternakan penting, sebab sektor unggas ini mampu menciptakan swasembada daging unggas dengan hasil akhir berupa daging yang dikonsumsi dan semakin meningkat. Data Badan Pusat Statistik (BPS) 2020 Hal ini didukung dengan data statistik kementan 2021 menyampaikan bahwa adanya peningkatan konsumsi daging ayam broiler di Indonesia. Konsumsi daging ayam broiler pada tahun 2019 sebesar 5,683 kg/kapita/tahun menjadi 6,048 kg/kapita/tahun pada tahun 2020. Broiler dipanen biasanya oleh peternak pada umur 30 hari yakni 1,7-2,0 kg.pada umur 40-45 hari bobot badan broiler bisa mencapai 3.0 kg (Waluyo dan Efendi 2016), dan ayam-ayam tersebut dapat dilakukan pemotongan melalui Rumah Potong Ayam (RPA).

RPA merupakan suatu kompleks bangunan dengan desain dan syarat tertentu digunakan untuk tempat pemotongan hewan bagi konsumsi masyarakat umum (Peraturan Menteri RI No. 13/Permentan/OT.140/1/2010). Unit Penanganan Daging (*meat cutting plant*) disebut dengan UPD adalah suatu bangunan atau kompleks bangunan dengan desain dan syarat tertentu yang digunakan sebagai tempat untuk melakukan pembagian karkas, pemisahan daging dari tulang, dan pemotongan daging sesuai topografi karkas untuk menghasilkan daging untuk konsumsi masyarakat umum. Menurut SK Mentan No.306/KTPTS/TN330/41994 tentang pemotongan unggas dan penanganan daging unggas serta hasil ikutannya. RPA juga berperan sebagai tempat dilaksakannya penanganan pemotongan ayam broiler yang terdiri dari penerimaan,peristirahatan, penggantungan, pemingsanan, penyembelihan, *scalding*, *defeathering*, pemisahan kepala dan kaki, *evisceration*, *pencucian karkas*, menyeleksi *grade*, dan penyimpanan produk karkas hingga siap untuk dikonsumsi oleh masyarakat. Pemotongan ayam yang dilakukan secara halal dan baik serta memenuhi persyaratan *higiene* sanitasi akan menghasilkan karkas utuh atau karkas potongan yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh dan Halal). Proses pemotongan ayam meliputi penerapan kesejahteraan hewan sebelum pemotongan, pemeriksaan antemortem, penyembelihan ayam, pemeriksaan postmortem, penyelesaian penyembelihan dan karkas/daging ayam (Ditjennak 2010).

PT Tiga Perkasa Panganindo merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang rumah potong ayam beralamat di Tajurhalang, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Rumah Potong Ayam (RPA) ini memadai untuk digunakan sebagai tempat praktik kerja lapangan bagi mahasiswa karena memiliki fasilitas, sarana dan prasarana yang baik. Sehingga banyak ilmuyang dapat diperoleh.

## 1.2 Tujuan

Tujuan dari Praktik Kerja lapangan (PKL) di PT Tiga perkasa panganindo adalah sebagi berikut :

1. Menguraikan informasi mengenai penanganan dan proses pemotongan ayam broiler di Rumah Potong Hewan Unggas PT Tiga Perkasa Panganindo
2. Melatih daya analisis pada kasus-kasus yang dihadapi dalam dunia kerja pada bidang rumah potong
3. Mengimplementasikan ilmu yang telah diperoleh selama proses kegiatan perkuliahan.