

# 1 PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Daging merupakan bahan pangan yang bernilai gizi tinggi karena kaya akan protein, lemak, mineral serta mengandung asam amino yang lengkap dan seimbang yang sangat dibutuhkan oleh tubuh. Banyaknya permintaan masyarakat terhadap daging ayam membuka jalan bagi perusahaan yang bergerak dibidang ternak seperti rumah potong ayam agar lebih meningkatkan produktivitas. Keberadaan rumah potong ayam sangat diperlukan dan diharapkan dapat menghasilkan produk yang berkualitas, baik dari tingkat kebersihan, kesehatan maupun kehalalan daging untuk dikonsumsi.

PT Sierad Produce Tbk merupakan suatu industri yang bergerak dibidang pemotongan ayam atau Rumah Potong Ayam (RPA) yang sudah menggunakan teknologi pemotongan secara modern dan menerapkan beberapa standar mutu yang mampu menunjang perusahaan untuk menghasilkan produk-produk daging ayam yang berkualitas. Perusahaan ini juga telah menerapkan sistem jaminan mutu terpadu yang meliputi GMP (*Good Manufacturing Practices*), HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dan Halal untuk menghasilkan produk yang halal, bersih, aman dan berkualitas. Pengendalian mutu merupakan upaya pengukuran kinerja untuk menghasilkan suatu produk berkualitas dengan membandingkannya terhadap standar dan spesifikasi yang telah ditentukan perusahaan, serta melakukan tindakan koreksi apabila terdapat penyimpangan (Sonalia dan Hubeis 2013). PT Sierad Produce Tbk menghasilkan berbagai jenis produk daging ayam yang berasal dari karkas utuh. Jenis produk yang dihasilkan yaitu jenis produk ayam karkas, *boneless*, *parting*, marinasi dan *by product* dengan kategori produk *fresh* dan *frozen*. Daging ayam yang telah diproduksi disimpan di ruang penyimpanan produk yaitu *cold storage* untuk produk *frozen* dan *chiller room* untuk produk *fresh*.

Salah satu parameter penentu kualitas produk ayam adalah dilihat dari bobot atau berat daging ayam yang telah diproduksi. Produk akhir yang diinginkan oleh perusahaan adalah produk yang tidak mengalami penyusutan atau penurunan bobot namun, hal tersebut tidak dapat dihindari karena kemungkinan pada saat penyimpanan dingin seperti *chiller room* akan mengalami penyusutan bobot produk. Terjadinya penyusutan bobot produk juga merupakan salah satu penyimpangan karena akan berpengaruh terhadap berat akhir produk yang akan dikirim ke *customer*. Dengan demikian, untuk mengetahui seberapa besar penyusutan yang terjadi pada produk maka dilakukan *trial* susut bobot terhadap beberapa produk yang dihasilkan di PT Sierad Produce Tbk yaitu produk BLD (*Boneless Lean Dada*), BLP (*Boneless Lean Paha*), paha utuh, sayap, dan hati. *Trial* ini juga dilakukan untuk mengetahui produk manakah yang memiliki rata-rata persen susut bobot terbesar hingga terkecil pada penyimpanan selama 1 dan 2 di dalam *chiller room*. Dengan demikian, diperlukan analisis susut bobot terhadap produk-produk tersebut serta untuk mengetahui faktor-faktor apa saja yang dapat

mempengaruhi susut bobot sehingga dapat dilakukan perbaikan guna untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan oleh perusahaan.

## 1.2 Tujuan

Tujuan PKL (Praktik Kerja Lapangan) yang dilakukan dibagi menjadi dua, yaitu tujuan umum dan khusus. Tujuan umum kegiatan praktik kerja lapangan ini adalah untuk mendapatkan gambaran nyata bagaimana keadaan di dunia kerja, menambah wawasan dan pengetahuan serta mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan di Sekolah Vokasi IPB. Tujuan khusus dari kegiatan PKL ini adalah mengetahui secara langsung bagaimana proses produksi ayam kakas di RPA PT Sierad Produce Tbk serta melakukan analisis susut bobot produk ayam BLD, BLP, paha utuh, sayap dan hati.

## 2 METODE KERJA

### 2.1 Lokasi dan Waktu Praktik Kerja Lapangan



Tempat pelaksanaan PKL dilakukan di PT Sierad Produce Tbk yang beralamat di Jl. Raya Parung KM 19 Desa Jabon Mekar, Bogor. Selama kegiatan PKL berlangsung, penulis mengikuti jam kerja seperti pekerja di perusahaan yaitu pada pukul 08.00-17.00 WIB mulai hari Senin sampai dengan hari Jumat. Kegiatan PKL ini dilaksanakan, mulai tanggal 15 Januari sampai dengan 20 Maret 2020.

### 2.2 Teknik Pengumpulan Data

#### 2.2.1 Data Primer

Data primer merupakan data yang dapat diperoleh langsung dari sumbernya. Beberapa teknik pengumpulan data primer yaitu :

##### a. Wawancara

Data yang diperoleh dengan metode ini yaitu melakukan wawancara secara langsung dengan QC (*Quality Control*), QA (*Quality Assurance*), *Research And Development*, operator, Pembimbing lapang serta seluruh karyawan yang bersangkutan dengan data yang diperoleh selama melaksanakan kegiatan PKL.