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.
© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)
Bogor Agricultural University

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Persaingan dalam industri merupakan hal yang tidak dapat dipungkiri, termasuk bagi industri yang bergerak di bidang peter rumah potong hewan. Pelaku usaha senantiasa akan melakukan berbagai upaya seperti halnya terus melakukan pengembangan terhadap produk yang dihasilkan dengan mempertahankan mutu produk guna memenuhi kepuasan pelanggan. Kepuasan pelanggan adalah perasaan yang dirasakan pembeli dari kinerja perusahaan yang memenuhi harapan konsumen, sehingga timbul rasa kepuasan dalam hati konsumen yang menyebabkan kesetiaan pada produk, pembelian produk dalam jumlah banyak, serta loyalitas dalam membeli produk atau barang (Wungow 2013).

PT Sierad Produce Tbk merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang rumah potong ayam. Perusahaan senantiasa meningkatkan mutu produk dengan menerapkan sistem manajemen mutu terpadu yang meliputi GMP, HACCP dan Halal untuk menghasilkan produk yang halal, bersih, sehat, aman dan berkualitas sesuai dengan kebijakan mutu yang ditetapkan di perusahaan. Pengendalian mutu adalah 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).

Komposisi kimia dan kelembaban daging sangat ideal untuk berlangsungnya proses kehidupan bakteri, hal ini menyebabkan daging tidak dapat bertahan lama bila disimpan pada suhu kamar. Mikroorganisma kontaminan yang banyak hidup pada daging ayam adalah bakteri. Pentingnya dalam analisis penyebaran suhu pada sudut ruang area *cut up* adalah mempertahankan mutu produk serta mencegah atau mengurangi proses kerusakan, terutama pertumbahan mikroba pada produk.

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1.2 Tujuan

Tujuan dilakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Sierad Produce Tbk terdiri atas tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum dari pelaksanaan PKL ini yaitu untuk mengimplementasikan ilmu dan teori yang telah diperoleh selama proses kegiatan perkuliahan, menyesuaikan dengan kondisi di lapangan, serta menambah wawasan, keterampilan dan pengalaman. Tujuan khusus dari pelaksanaan PKL ini adalah mempelajari proses produksi yang ada di PT

Sierad Produce Tbk, serta menganalisis penyebaran suhu pada sudut ruang produksi area *cut up*.

2 METODE KAJIAN

2.1 Waktu dan Tempat Praktik Kerja Lapangan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dilaksanakan selama 10 minggu, kegiatan dimulai pada tanggal 14 Januari 2020 hingga 19 Maret 2020 di PT Sierad Produce Tbk. Perusahaan ini berlokasi di Jalan Raya Parung KM 19, Desa Jabon Mekar, Pemagarsari, Parung, Bogor, Jawa Barat 16330. Selama kegiatan PKL berlangsung penulis mengikuti proses produksi layaknya pekerja mulai pukul 08.00-17.00 WIB dari hari Senin hingga Jumat.

2.2 Jenis dan Metode Pengumpulan Data

2.2.1 Data Primer

Data primer adalah data yang diperoleh langsung dari sumbernya. Informasi yang diperoleh dari data primer kemudian dibandingkan dengan data sekunder untuk memperoleh informasi yang tepat. Metode perolehan data primer dapat dilakukan dengan wawancara, studi langsung dengan pihak terkait dan observasi langsung.

a. Wawancara

Data primer diperoleh dengan menggunakan metode wawancara langsung. Proses wawancara merupakan kegiatan tanya jawab yang dilakukan dengan pihak yang terkait seperti, *quality control clean*, *quality assurance* dan *teknik* pembimbing lapangan, supervisor dan seluruh staf yang terkait dengan data yang mendukung penyusunan tugas akhir. Proses tanya jawab dilakukan untuk memperdalam dan memperoleh informasi lebih lanjut mengenai data yang berkaitan dengan topik tugas akhir mulai dari bahan baku masuk hingga menjadi produk akhir yang siap didistribusikan. Informasi yang telah diperoleh digunakan sebagai bahan penunjang penyusunan tugas akhir.

b. Observasi

Observasi merupakan proses pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan dengan melihat secara langsung. Observasi juga dapat dilakukan dengan cara mempelajari proses yang berlangsung di lapangan. Pengamatan yang dilakukan meliputi *clean area* dan *cooldstorage* selama bulan Januari hingga bulan Maret 2020.

c. Studi Langsung

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.
© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
Bogor Agricultural University