

1 PENDAHULUAN

1.2 Latar Belakang

Daging merupakan bahan pangan hewani yang digemari oleh masyarakat Indonesia karena mengandung nilai gizi yang tinggi dan rasanya yang lezat. Daging juga salah satu produk industri peternakan yang dihasilkan dari usaha pemotongan hewan. Menurut Ditjennakkeswan (2012), tingkat konsumsi per kapita per tahun daging sapi antara tahun 2010-2011 mengalami peningkatan 15% dari 0,365 kg/ kapita/tahun menjadi 0,417 kg/kapita/tahun. Peningkatan konsumsi daging terjadi seiring dengan kesadaran konsumen terhadap pentingnya kesehatan. Konsumsi daging yang tinggi harus diimbangi dengan produksi daging dalam jumlah yang tinggi. Dengan adanya Rumah Pemotongan Hewan, mampu meningkatkan produksi daging dalam jumlah yang tinggi sehingga mampu mencukupi kebutuhan daging yang bergizi untuk masyarakat.

PT Pramana Pangan Utama merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang utama jasa pemotongan dan produksi daging (beef). Untuk menghasilkan produk daging, terdapat dua jenis proses yang dilakukan oleh PT Pramana Pangan Utama yaitu proses *killing* dan proses *boning*. Salah satu proses awal yang memiliki pengaruh besar pada mutu akhir daging adalah proses *killing*. Proses *killing* merupakan proses awal dengan beberapa rangkaian proses mulai dari penanganan sapi hidup hingga pelayuan sapi. Syarat daging yang dihasilkan oleh RPH harus memenuhi persyaratan aman, sehat, utuh dan halal (ASUH). Untuk menunjang empat poin tersebut, masing-masing tahapan proses *killing* harus dilakukan secara baik dan tepat. Penguraian fungsi dari tiap tahapan proses mampu menjadi bukti telusur apakah proses *killing* sudah berjalan baik atau tidak.

Berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penyusunan laporan akhir PKL dengan judul “Proses *Killing* Sapi di PT Pramana Pangan Utama, Bogor.

1.2 Rumusan Masalah

Untuk menghasilkan produk daging, terdapat dua jenis proses yang dilakukan oleh Rumah Potong Hewan yaitu proses *killing* dan proses *boning*. Salah satu proses awal yang memiliki pengaruh besar pada mutu akhir daging adalah proses *killing*. Syarat daging yang dihasilkan oleh RPH harus memenuhi persyaratan aman, sehat, utuh dan halal (ASUH). Untuk menunjang hal tersebut, perlu dipelajari secara mendalam rangkaian proses *killing* yang baik dan tepat agar daging yang dihasilkan memiliki kualitas yang sesuai dengan standar perusahaan.

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dikemukakan, maka tujuan dari penulisan laporan akhir ini adalah untuk mempelajari rangkaian



proses *killing* sapi di PT Pramana Pangan Utama. Selain itu, penulisan tugas akhir juga merupakan syarat kelulusan dari Sekolah Vokasi IPB dan untuk menambah studi pustaka di Perpustakaan Sekolah Vokasi mengenai Proses *killing* sapi.

1.4 Manfaat

Beberapa manfaat yang diharapkan dari laporan akhir ini yaitu bagi penulis, laporan akhir ini dapat menambah wawasan serta pengetahuan penulis berupa pemahaman ilmiah berkaitan dengan proses *killing* sapi. Sementara itu, manfaat bagi akademis diharapkan laporan akhir ini dapat dijadikan informasi dan referensi bagi ilmu pengetahuan bagi pembaca terkait dengan proses *killing* sapi.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup yang menjadi fokus pada laporan akhir ini mencakup seluruh kegiatan proses produksi pada bagian *killing* dalam bentuk observasi dan pengamatan secara langsung selama 3 bulan. Pengamatan proses produksi dilakukan langsung di ruang *killing* yang dimulai dari proses pemeriksaan *antemortem* pada sapi di kandang hingga pelayuan daging di ruang *carcass chiller*.



2.1 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan PKL

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di PT Pramana Pangan Utama yang terletak di Jalan Agatis Lingkar Kampus IPB Dramaga Bogor selama 5 minggu mulai tanggal 10 Februari sampai dengan 16 Maret 2020. Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) disesuaikan dengan jam kerja perusahaan, yaitu pada hari Senin sampai Jumat dengan jam kerja mulai pukul 07.30 WIB hingga pukul 16.00 WIB dan pada hari Sabtu dimulai pukul 07.30 WIB hingga 14.00 WIB. Sesuai dengan kebijakan institusi, pelaksanaan PKL dihentikan pada tanggal 16 Maret 2020 akibat pandemi COVID sehingga penggantian waktu PKL dilakukan dengan adanya tugas tambahan PKL yang diberikan oleh pihak program studi.

2.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data

Data yang digunakan adalah data primer dan sekunder. Data primer adalah data yang didapatkan langsung dari lapangan tentang proses produksi khususnya bagian *killing*. Data primer didapatkan dari diskusi langsung dengan pembimbing lapang serta laporan harian mengenai kegiatan yang dilakukan selama PKL.