

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan dunia usaha di Indonesia khususnya bidang industri pangan semakin kompetitif sehingga mempengaruhi perilaku konsumen dalam mengambil keputusan untuk membeli suatu produk. Perusahaan harus berusaha menghasilkan produk dengan mutu yang baik dan terjamin keamanannya untuk menciptakan dan mempertahankan kepercayaan pelanggan. Pencapaian ini diperoleh dari suatu sistem manajemen perusahaan yang baik dan profesional. Seluruh proses harus diawasi dengan ketat mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, penanganan produk akhir, pengemasan, hingga pendistribusian produk. Salah satu industri pangan yang memiliki pangsa pasar yang luas adalah rumah potong ayam. Ayam merupakan salah satu bahan pangan yang mengandung protein hewani terbesar yang berasal dari komoditas peternakan dan merupakan komoditas unggulan. Industri ayam berkembang pesat karena ayam menjadi sumber utama menu konsumen. Karkas ayam dapat diolah lebih lanjut menjadi berbagai jenis produk, salah satunya ayam marinasi. Ayam marinasi adalah ayam yang direndam dalam cairan beraroma (*marinade*) dengan jangka waktu tertentu yang bertujuan untuk menambahkan cita rasa dan meningkatkan kelembutan daging ayam. Rumah potong ayam sudah dilengkapi dengan fasilitas modern yang memadai, namun tidak dapat dihindari adanya kontaminasi dari beragam jenis cemaran dan kerusakan fisik selama proses produksi ayam marinasi yang menyebabkan *defect* pada produk. Oleh karena itu, saat proses produksi ayam marinasi perlu dilakukan pengawasan mutu. Salah satu bentuk pengawasan mutu yang dilakukan terhadap ayam marinasi adalah pengawasan mutu fisik.

Pengawasan mutu fisik adalah suatu kegiatan pengawasan secara organoleptik meliputi beberapa parameter seperti penampakan, aroma, tekstur, warna, dan ketidaksesuaian pada produk yang dihasilkan dan diawasi sesuai dengan spesifikasi perusahaan. Penyimpangan yang terjadi harus dicatat serta dianalisis agar dapat dilakukan tindakan perbaikan sedini mungkin dan tindakan pencegahan agar produksi pada masa yang akan datang dapat berjalan dengan lebih baik. Penerapan *product safety* pada Rumah Potong Ayam (RPA) ditujukan untuk memberikan jaminan keamanan dan mutu daging ayam yang dihasilkan, termasuk kehalalan dengan tujuan untuk menjaga kesehatan manusia dan lingkungan.

1.2 Tujuan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) bertujuan untuk menjalin kerja sama antara institusi dengan perusahaan, memperluas wawasan dan pengetahuan mahasiswa mengenai dunia kerja, serta meningkatkan sikap profesional yang diperlukan mahasiswa untuk memasuki dunia kerja. Tujuan pembuatan laporan akhir adalah menguraikan informasi mengenai pengawasan mutu fisik pada produk ayam marinasi yang diproduksi oleh PT Sierad Produce, Tbk. Informasi tersebut berguna untuk membuktikan mutu produk ayam marinasi telah sesuai dengan spesifikasi perusahaan.

2 METODE KAJIAN

2.1 Waktu dan Lokasi

Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan selama sepuluh minggu terhitung mulai tanggal 4 Januari hingga 19 Maret 2020. Pengambilan data untuk penusunan laporan akhir dilakukan pada tanggal 27 Januari hingga 20 Maret 2020. PKL dilakukan di rumah potong ayam PT Sierad Produce, Tbk yang berlokasi di Jalan Raya Parung Kilometer 19, Jabon Mekar, Parung, Bogor, Jawa Barat. Kegiatan PKL dilaksanakan setiap hari Senin sampai Jumat mulai pukul 08.00 hingga pukul 17.00 WIB.

2.2 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan adalah dengan pengumpulan data primer dan sekunder. Data primer didapatkan dari pengamatan produk ayam marinasi secara fisik meliputi organoleptik daging ayam, organoleptik bumbu, pemeriksaan ketidaksesuaian produk dengan standar, pengamatan keadaan lingkungan ruang produksi, serta wawancara dengan staf *quality control*, *leader* produksi bagian marinasi, dan pegawai departemen produksi. Data sekunder didapatkan melalui studi pustaka, buku, serta jurnal guna membandingkan data yang diperoleh dari lapangan dengan literatur yang relevan dengan topik pengawasan mutu fisik pada ayam marinasi.

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 mengemukakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.