

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Daging ayam adalah salah satu bahan pangan sumber protein hewani yang paling sering dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Selain karena kandungan gizinya yang baik bagi tubuh manusia, daging ayam dipilih karena memiliki harga yang lebih terjangkau dibandingkan dengan daging dari hewan ruminansia (Ilham, dkk., 2017). Daging ayam yang beredar di pasaran biasanya berupa karkas daging ayam baik utuh maupun sudah terpotong. Kadar air serta protein yang tinggi pada karkas daging ayam menyebabkan karkas daging ayam memiliki umur simpan yang lebih singkat (Jaelani, dkk., 2014). Upaya untuk memperpanjang umur simpan serta mempertahankan kualitas dari karkas ayam agar kandungan nutrisi didalamnya tetap terjaga dimulai dari tahap pre mortem atau sebelum penyembelihan ayam.

Proses pemotongan ayam merupakan serangkaian utuh proses yang sangat berpengaruh dalam kualitas karkas daging ayam yang dihasilkan. Dasar-dasar ilmu pengolahan pangan dapat diterapkan selama rangkaian proses pengolahan karkas ayam sehingga hasil produk karkas daging ayam yang dihasilkan dapat tetap terjaga kualitasnya hingga sampai pada tangan konsumen. Kerjasama yang baik antar pihak berkaitan dimulai dari peternak hingga rumah potong ayam berperan kuat dalam dihasilkannya produk karkas ayam yang berkualitas (Hidayah, dkk., 2019).

Dalam upaya meningkatkan pengetahuan, serta menerapkan teori-teori yang telah didapatkan semasa perkuliahan tentang pemotongan dan pengolahan karkas daging ayam dimulai dari pre mortem hingga menjadi karkas daging ayam yang sehat, bernutrisi, halal, dan siap digunakan serta upaya pengendalian kualitas dari karkas daging ayam, kami melakukan praktik kerja di industri pemotongan ayam PT. XYZ yang berlokasi di Jalan Raya Tarik KM 2, Beron, Waruberon, Kecamatan Balongbendo Timur, Sidoarjo, Jawa Timur, secara daring.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan dengan cara melihat dokumentasi video dan memahami materi mengenai proses pengolahan pangan serta permasalahannya terutama pada produk segar dan produk olahan dari karkas ayam.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan karkas ayam meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, proses pengemasan, pengendalian produk, hingga produk siap untuk dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mengetahui dan memahami pengolahan hasil samping produk.
4. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
5. Mengetahui suasana lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. XYZ Sidoarjo dilakukan dengan metode wawancara secara daring, observasi, dokumentasi, dan studi pustaka

1. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan tanya jawab secara online melalui zoom ataupun *google meet* oleh para mahasiswa dengan pembimbing lapangan dan pihak-pihak yang terkait, seperti staf perusahaan dan karyawan, untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan proses produksi. Wawancara yang dilakukan adalah wawancara tidak terstruktur dengan tujuan untuk memperoleh data-data pelengkap.

2. Observasi

Observasi dilakukan dengan cara melihat dan mengamati proses pengolahan bahan baku, proses pengemasan, penyimpanan, distribusi produk melalui dokumentasi video yang dimiliki oleh PT. XYZ.

3. Dokumentasi

Pengumpulan dokumen-dokumen, laporan-laporan, buku-buku yang berhubungan dengan perusahaan dan obyek pembahasan. Data-data yang diperlukan antara lain data mengenai gambaran umum perusahaan, ketenagakerjaan, sejarah perusahaan, struktur organisasi, dan diagram alir proses.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk memperoleh informasi-informasi pelengkap yang mendukung informasi utama yang telah diperoleh dari metode lainnya, serta untuk mencari landasan teori yang mendasari seluruh informasi yang telah diperoleh.

1.4. Waktu & Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan pada :

Tanggal : 14 Juni 2021 - 26 Juli 2021

Tempat : PT. XYZ yang berlokasi di Jalan Raya Tarik KM 2, Beron, Waruberon, Kecamatan Balongbendo Timur, Sidoarjo, Jawa Timur 61263.

