

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Permintaan terkait daging ayam potong di masyarakat terus membesar setiap tahunnya seiring dengan pertumbuhan populasi, perubahan pola konsumsi, dan peningkatan kesadaran masyarakat tentang pentingnya asupan protein hewani berkualitas. Sumber daging ayam potong menjadi salah satu sumber protein hewani yang paling banyak dinikmati oleh masyarakat karena harga yang terjangkau, kemudahan pengolahan, dan kandungan gizi yang tinggi. Untuk memenuhi ajakan tersebut, industri pengolahan unggas, terutama Rumah Potong Hewan Unggas (RPA), memainkan peran krusial dalam menjamin pasokan sumber daging ayam potong yang aman, higienis, dan berkualitas untuk para konsumen. RPA adalah fasilitas industri yang dirancang khusus untuk melakukan penyembelihan, pengolahan, hingga pengemasan sumber daging unggas sesuai dengan standar teknis dan sanitasi yang berlaku.

Dalam upaya memastikan integritas dan keamanan produk, RPA harus menerapkan sistem manajemen integritas berdasarkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP). GMP adalah pedoman dasar dalam pengolahan makanan yang mencakup aspek kebersihan, sanitasi, fasilitas, perlakuan terhadap bahan baku, serta pengendalian proses produksi. Di sisi lain, HACCP adalah sistem manajemen keamanan pangan yang berbasis pada identifikasi dan pengendalian titik kritis dalam proses produksi yang memiliki potensi risiko bagi kesehatan konsumen. Kedua sistem ini menjadi pondasi penting dalam menjamin bahwa karya akhir yang dihasilkan telah menjalani pengawasan mutu yang ketat dan konsisten. *Quality Control* (QC) memiliki peran vital dalam menjamin mutu dan keamanan produk yang dihasilkan oleh Rumah Potong Hewan (RPH), termasuk Rumah Potong Hewan Unggas (RPA). Dalam konteks industri pangan, terutama produk asal hewan seperti daging ayam, penerapan QC tidak hanya berfungsi sebagai alat pengawasan teknis, tetapi juga sebagai bagian dari upaya membangun kepercayaan konsumen terhadap produk yang aman, sehat, utuh, dan halal (ASUH).

QC bertanggung jawab dalam melakukan pengawasan terhadap setiap tahap produksi, mulai dari penerimaan bahan baku (unggas hidup), proses penyembelihan, pengeluaran darah, pencabutan bulu, eviscerasi (pengeluaran jeroan), pencucian, hingga proses pengemasan dan distribusi produk akhir. Tujuannya adalah untuk memastikan bahwa seluruh tahapan berjalan sesuai dengan standar operasional prosedur (SOP), serta mematuhi prinsip-prinsip keamanan pangan yang telah ditetapkan oleh lembaga pengatur nasional maupun internasional (Sudrajat, 2012).

Kegiatan yang seharusnya dilakukan oleh *Quality Control* (QC) di Rumah Potong Hewan sangat minim dalam Pelaksanaan kegiatan ini terhambat dikarenakan terbatasnya jumlah Sumber Daya Manusia yang memiliki kualitas yang memadai sehingga berdampak pada penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP). Peran signifikan yang ada adalah peran QC dalam penerapan GMP. Secara umum, GMP adalah landasan sistem keamanan pangan yang bertujuan menjamin proses produksi dilakukan dengan standar kebersihan yang tinggi. Dalam konteks GMP, peran QC mencakup beberapa aspek: Pertama, pengawasan terhadap kebersihan fasilitas dan karyawan. QC memiliki tugas untuk melakukan pemeriksaan rutin guna memastikan bahwa area kerja tetap bersih, termasuk sanitasi peralatan, ruang produksi, dan kebersihan karyawan. Hal ini sangat penting untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang yang disebabkan mikroorganisme atau bahan asing (FAO, 2009). Kedua, pemantauan bahan mentah dan produk. QC bertanggung jawab untuk memastikan bahwa bahan mentah yang masuk ke RPH, seperti unggas hidup, memenuhi standar kualitas sebelum diproses. Pemeriksaan ini mencakup kondisi fisik, asal hewan, dan sertifikat kesehatan dari dokter hewan. Ketiga, dokumentasi dan verifikasi proses produksi.

QC harus mencatat dan memeriksa dokumen produksi agar semua proses sesuai dengan SOP yang berlaku. Ini penting untuk menjadi acuan dalam audit internal maupun eksternal. Peran QC dalam penerapan HACCP, yang merupakan sistem yang lebih terfokus pada pengendalian titik-titik kritis dalam proses produksi, berawal dari GMP. Dalam konteks HACCP, QC memiliki peran yang strategis, yakni: Pertama, identifikasi dan validasi *Critical Control Points* (CCP). QC dilibatkan dalam analisis bahaya dan penentuan titik-titik dalam proses

penyembelihan yang dapat menimbulkan risiko biologis, kimia, atau fisik. Contohnya, proses pencucian karkas dan pendinginan adalah CCP yang sangat penting untuk menghindari pertumbuhan bakteri (Nugroho et al., 2021).

Kedua, pemantauan dan pencatatan CCP secara teratur. QC bertanggung jawab untuk memantau setiap CCP menggunakan metode yang telah ditentukan, seperti pengukuran suhu penyimpanan, pH karkas, atau hasil uji mikrobiologi. Apabila terdapat penyimpangan dari batas yang telah ditetapkan, QC harus segera melaporkan dan mengambil tindakan perbaikan. Ketiga, audit dan peninjauan sistem HACCP. QC juga terlibat dalam melakukan audit internal dan memperbarui sistem HACCP. Evaluasi dilakukan untuk mengidentifikasi kelemahan yang ada dalam sistem dan melakukan perbaikan secara berkelanjutan (Codex Alimentarius, 2003)

Melalui pengamatan dan kegiatan magang yang telah dilakukan oleh peneliti, teridentifikasi adanya masalah yang berdampak pada kualitas hasil dari RPA, terutama dalam hal penyediaan *Quality Control*. Penerapan *Quality Control* (QC) yang efektif adalah salah satu elemen penting dalam memastikan bahwa produk yang dihasilkan oleh Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) memenuhi standar mutu dan keamanan pangan. Ketika QC tidak dijalankan secara optimal, berbagai dampak negatif dapat muncul, baik bagi konsumen, pelaku industri, maupun sektor kesehatan masyarakat secara luas.

Pertama, Risiko Keamanan Pangan dan Kesehatan Masyarakat: Dampak paling serius dari lemahnya QC adalah meningkatnya risiko kontaminasi mikrobiologis, kimia, atau fisik dalam produk daging unggas. Tanpa pengawasan ketat di setiap tahap produksi — seperti penyembelihan, pencucian, dan pendinginan karkas — bakteri patogen seperti *Salmonella* spp., *Escherichia coli*, dan *Listeria monocytogenes* dapat berkembang biak dan menyebabkan penyakit bawaan pangan (*foodborne illness*). Menurut WHO (2020), jutaan kasus penyakit akibat pangan tercatat setiap tahun, dan produk asal hewan menjadi salah satu sumber utama.

Kedua, Penurunan Kualitas Produk: Kualitas daging ayam dari RPA yang tidak memiliki kontrol mutu memadai dapat menurun secara fisik maupun kimiawi. Ciri-ciri penurunan kualitas meliputi bau amis, tekstur daging yang lembek, perubahan warna, dan kadar air yang berlebihan. Hal ini disebabkan oleh penanganan yang tidak higienis, suhu penyimpanan yang tidak sesuai, atau peralatan yang terkontaminasi. Akibatnya, produk menjadi tidak layak konsumsi dan merugikan konsumen.

Ketiga, Kerugian Ekonomi dan Kepercayaan Konsumen: Produk dengan mutu rendah yang beredar di pasar akan menurunkan reputasi perusahaan serta menurunkan kepercayaan konsumen terhadap merek atau produk daging unggas secara umum. Konsumen yang mengalami keracunan atau kecewa terhadap kualitas produk cenderung berpindah ke produsen lain. Di sisi lain, distribusi produk cacat juga menyebabkan kerugian ekonomi langsung berupa produk yang ditarik dari pasaran (recall), komplain pelanggan, hingga tuntutan hukum (Sudrajat, 2012).

Keempat Gagal Memenuhi Standar Sertifikasi dan Regulasi: RPA yang tidak menerapkan QC dengan baik akan kesulitan mendapatkan atau mempertahankan sertifikasi seperti Nomor Kontrol Veteriner (NKV), sertifikasi halal, atau standar keamanan pangan seperti ISO 22000 dan HACCP. Kegagalan ini tidak hanya membatasi akses ke pasar ekspor, tetapi juga membatasi distribusi di pasar modern dalam negeri yang mengharuskan produk memiliki standar mutu tertentu (Soeparno, 2011).

Kelima, Dampak terhadap Lingkungan dan Keberlanjutan: Penerapan QC yang buruk juga berpotensi menyebabkan pengelolaan limbah yang tidak sesuai standar. Limbah organik dari proses pemotongan dan pencucian yang tidak dikendalikan dengan benar dapat mencemari lingkungan sekitar RPA, menimbulkan bau menyengat, dan berisiko menyebarkan penyakit zoonosis. Ini bisa berdampak buruk pada hubungan sosial perusahaan dengan masyarakat sekitar.

PT. Phalosari Unggul Jaya, sebagai salah satu RPA di Indonesia, mengelola aktivitas produksi sumber daging ayam potong yang meliputi berbagai proses mulai dari penerimaan bahan baku unggas hidup, penyembelihan, pencabutan bulu, pencucian, pengemasan, hingga distribusi

karya Evaluasi terhadap penerapan sistem manajemen perusahaan serta proses produksi yang berlangsung menjadi penting untuk memahami seberapa efisien dan patuh terhadap standar mutu dijalankan. Selain itu, implementasi sistem *Quality Control* (QC) di setiap tahapan produksi perlu dianalisis untuk memastikan bahwa prosedur pengawasan mutu dilaksanakan secara menyeluruh dan terintegrasi.

Namun, dalam praktiknya, perusahaan juga menghadapi berbagai tantangan dalam penerapan sistem pengendalian mutu, seperti keterbatasan sumber daya manusia yang berkualitas, fluktuasi integritas bahan baku, serta hambatan dalam memenuhi standar regulasi yang terus berubah. Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini memiliki tujuan untuk mengevaluasi bagaimana sistem manajemen perusahaan dan proses produksi diterapkan di RPA PT. Phalosari Unggul Jaya, bagaimana sistem pengendalian mutu (*Quality Control*) diterapkan, serta mengidentifikasi berbagai tantangan yang dihadapi dalam mempertahankan konsistensi mutu karya sumber daging ayam potong yang diproses.

PT Phalosari Unggul Jaya, sebagai salah satu RPA terkemuka di Jombang, memiliki peran strategis dalam memasok produk daging ayam berkualitas tinggi ke pasar lokal dan regional. Dengan kapasitas produksi yang signifikan, memastikan setiap tahapan proses pemotongan ayam, mulai dari penerimaan unggas hidup, proses penyembelihan, eviscerasi, pendinginan, hingga pengemasan, berjalan sesuai standar kualitas dan higiene yang ketat adalah sebuah keharusan. Kegagalan dalam salah satu tahapan ini dapat berdampak serius pada kualitas produk akhir, yang tidak hanya berisiko membahayakan kesehatan konsumen, tetapi juga merusak reputasi dan kredibilitas perusahaan. Kualitas prima adalah fondasi penting bagi setiap perusahaan untuk memuaskan pelanggan. Pengendalian kualitas merupakan proses krusial untuk menjaga standar produk dan memastikan proses produksi berjalan sesuai toleransi.

Ini melibatkan pengaturan dari bahan baku hingga produk akhir, dengan pemeriksaan dan perbandingan terhadap standar. Jika ada penyimpangan, akan dicatat, dianalisis penyebabnya, dan diambil tindakan korektif. Pendekatan ini sering kali mengadopsi siklus PDCA (*Plan, Do, Check, Act*). Kepastian dari kualitas ayam hidup yang di terima memenuhi standar seperti tidak ada penyakit atau cacat, Pengecekan selama proses produksi mengawasi selama produksi untuk mencegah

kontaminasi dan memastikan produk memenuhi standar kualitas, pengambilan tindakan perbaikan jika ditemukan masalah selama proses produksi atau pada produk akhir, Pengontrolan suhu selama proses produksi di ruang paking dan penyimpanan untuk mencegah pertumbuhan bakteri dan memastikan kualitas produk Tantangan yang terjadi pada RPA ini meliputi Mengingat kompleksitas dan pentingnya proses tersebut, laporan ini bertujuan untuk menganalisis secara mendalam implementasi dan efektivitas sistem *quality control* di Rumah Potong Ayam PT Phalosari Unggul Jaya Jombang.

Analisis ini akan mencakup identifikasi titik-titik kritis kontrol, prosedur pengawasan yang diterapkan, serta tantangan yang dihadapi dalam menjaga standar kualitas produk unggas. Diharapkan hasil dari laporan ini dapat memberikan gambaran komprehensif mengenai praktik *quality control* yang ada dan mengidentifikasi area-area yang memerlukan perbaikan untuk terus meningkatkan kualitas dan keamanan produk daging ayam yang dihasilkan. Berdasarkan uraian di atas maka penulis akan mengadakan penelitian dan pembuatan laporan tentang “Evaluasi Penerapan *Quality Control* Rumah Potong Hewan Unggas di PT. Phalosari Unggul Jaya”, PT. Phalosari Unggul Jaya Jombang sebagai obyek study dan *Quality Control* dimana saya ditempatkan dipilih karena bagian tempat bekerja yang mempunyai peranan penting dalam perusahaan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana sistem manajemen perusahaan dan proses produksi diterapkan di RPA PT. Phalosari Unggul Jaya, mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk siap dipasarkan?
2. Bagaimana penerapan sistem pengendalian mutu (*Quality Control*) di RPA PT. Phalosari Unggul Jaya?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penulisan ini adalah :

- 1) Untuk mengetahui dan menganalisis sistem manajemen perusahaan serta tahapan proses produksi yang diterapkan di RPA PT. Phalosari Unggul Jaya, mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk siap dipasarkan.

- 2) Untuk memahami dan mengevaluasi penerapan sistem pengendalian mutu di RPA PT. Phalosari Unggul Jaya dalam rangka menjamin kualitas produk.

1.4 Manfaat dari penelitian:

1) Manfaat bagi mahasiswa

Penelitian yang dilaksanakan di RPHU PT. Phalosari Unggul Jaya memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk memperoleh pemahaman komprehensif mengenai manajemen bisnis pemrosesan ayam, mulai dari proses produksi hingga distribusi dan pemasaran. Kegiatan ini menjadi jembatan antara teori yang dipelajari di perkuliahan dengan praktik di lapangan, sehingga mahasiswa dapat menyaksikan secara langsung penerapan ilmu dalam situasi nyata. Selain itu, pengalaman ini juga menjadi bekal berharga dalam mempersiapkan karier di masa mendatang.

2) Kontribusi bagi Perusahaan

Kolaborasi antara sektor pendidikan dan industri memiliki peran penting bagi perusahaan. Keterlibatan ini membantu meningkatkan reputasi perusahaan di kalangan akademisi dan mahasiswa, serta membangun citra yang positif. Selain itu, perusahaan juga mendapat manfaat praktis. Melalui program praktik, perusahaan bisa mendapatkan dukungan sumber daya manusia yang berkualitas dari mahasiswa. Ini tidak hanya membantu menyelesaikan proyek-proyek penting, tetapi juga menjadi kesempatan untuk mengidentifikasi calon karyawan potensial di masa depan.

3) Kontribusi bagi Universitas

Kerjasama antara perguruan tinggi dan dunia usaha merupakan langkah strategis yang saling menguntungkan. Melalui kolaborasi ini, perguruan tinggi dapat meningkatkan kualitas pendidikan dan kompetensi mahasiswa. Salah satu caranya adalah dengan mengintegrasikan hasil penelitian yang relevan dengan kebutuhan industri ke dalam kurikulum. Praktik ini tidak hanya memperkaya wawasan akademis mahasiswa, tetapi juga mempersiapkan mereka dengan keterampilan yang sesuai dengan tuntutan pasar kerja.