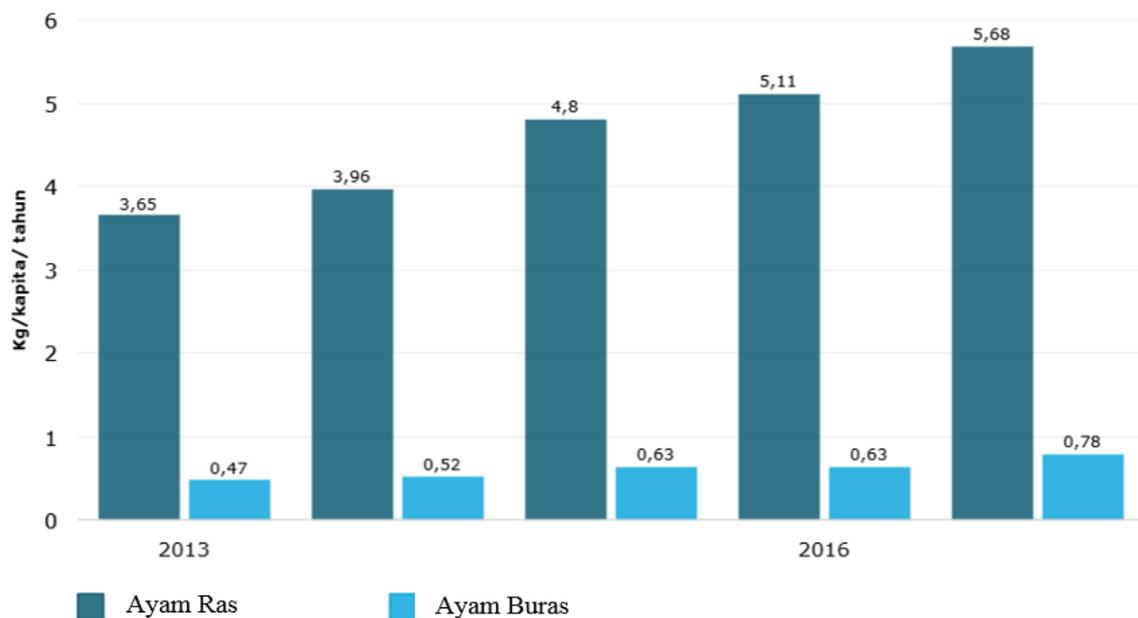


BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2018 yang telah diolah Katadata (2019), konsumsi ayam buras selalu meningkat dari tahun ke tahun. Konsumsi ayam ras juga jauh lebih tinggi dari ayam buras, padahal kandungan protein dari ayam buras lebih tinggi dan lebih rendah lemak. Semakin tinggi pemahaman masyarakat tentang kesehatan, semakin tinggi peralihan masyarakat menuju ayam buras yang mana mengartikan pasar ayam buras memiliki potensi yang terus meningkat. Grafik konsumsi perbandingan antara ayam ras dan ayam buras pertahun di Indonesia dapat dilihat dalam Gambar 1.1.



Gambar 1. 1. Konsumsi Ayam Ras dan Ayam Buras dari Tahun 2013 hingga 2017 di Indonesia

Sumber: Katadata, 2019

Peternakan memiliki fungsi penting dalam memenuhi kebutuhan bahan pangan hewani yang berkualitas. Peranan Rumah Potong Hewan Unggas (RPH-U) dalam menyediakan daging ayam yang berkualitas, karena proses penyembelihan hingga proses pemasakan daging ayam adalah titik kritis dari upaya penyediaan daging ayam yang berkualitas baik. Sampai saat ini belum banyak ditemui RPH-U di Tangerang khususnya yang sudah memenuhi prosedur yang berlaku, seperti masih jarang RPH-U yang sudah memiliki sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner (NKV), keterangan halal dari Lembaga Pengkajian Pangan Obat-obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI).

Kementrian Pertanian RI (Kementan RI) mengeluarkan Peraturan Menteri (Permentan) Nomor 11 tahun 2020 mengenai sertifikasi NKV untuk unit usaha produk hewan yang telah diundangkan pada tanggal 20 Maret 2020. NKV adalah sertifikat sebagai bukti tertulis yang sah telah terpenuhinya persyaratan *higiene* sampai sanitasi sebagai kelayakan dasar jaminan keamanan produk hewan pada unit usaha produk hewan.

RPH-U UD. Lina Kusniawati adalah perusahaan yang bergerak dalam produksi dan penjualan karkas ayam buras dengan kapasitas 1.500 ekor per hari. Perusahaan ini telah berdiri sejak tahun 2000. Dengan demikian, telah 21 tahun lamanya RPH-U ini berjalan, tapi masih belum memenuhi kriteria lolos uji sertifikasi NKV. RPH-U UD. Lina Kusniawati masih memiliki banyak kekurangan sehingga banyak hal yang perlu diperbaiki untuk mendapatkan sertifikat NKV. Belum adanya tata letak dan alur produksi yang baik juga menjadi permasalahan dalam pencapaian sertifikasi NKV. Selain tata letak dan alur produksi juga ada hal lain yang menjadi kendala, yaitu *Standard Operating Procedure* (SOP) yang belum dimiliki perusahaan, dan belum adanya Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL). Selama ini RPH-U UD. Lina Kusniawati hanya mengolah air limbah dengan membuat sebuah *septic tank* yang ditujukan untuk menyaring kotoran padatan. Air limbah yang keluar dari *septic tank* belum sesuai dengan baku mutu yang sudah ditetapkan oleh pemerintah, oleh karena itu perlu dibuat IPAL yang baik. RPH-U UD. Lina Kusniawati berpotensi melakukan pengembangan karena cukupnya ketersediaan bahan baku, modal, luas lahan, dan komitmen pemilik RPH-U untuk lulus sertifikasi NKV. Perencanaan, perancangan dan pengembangan RPH-U UD. Lina Kusniawati perlu segera dilakukan untuk

menyelesaikan permasalahan tersebut. Diharapkan perancangan pengembangan RPH-U UD. Lina Kusniawati agar RPH-U tersebut dapat mendapatkan sertifikasi NKV dengan melakukan perancangan area produksi seperti: membuat tata letak ruang produksi, membuat aliran proses yang baik, menyusun SOP secara lengkap, pembuatan IPAL sebagai pengolahan air limbah.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka masalah yang dapat dirumuskan adalah sebagai berikut:

1. Belum didapatkan rancangan tata letak produksi Rumah Potong Ayam (RPA) yang sesuai standar NKV.
2. Belum didapatkan SOP yang jelas dan tertulis dari proses produksi yang sesuai dengan standar NKV.
3. Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) yang masih belum cukup baik untuk mengolah limbah cair yang sesuai dengan peraturan baku mutu air.
4. Kapasitas produksi saat ini 1.500 ekor per hari yang belum memenuhi permintaan pasar dan belum optimum dari segi teknologi, ekonomi, dan lingkungan.

1.3. Kerangka Pemikiran

Berdasarkan data BPS tahun 2018, sejak tahun 2013 hingga 2017 konsumsi ayam buras dari tahun ke tahun terus meningkat. Besarnya ketersediaan ayam buras di wilayah Jawa, Bogor, Depok, Tangerang, Bekasi (Jabodetabek) hingga Jawa Tengah dan besarnya permintaan daging karkas ayam buras serta kualitas gizi yang lebih baik dibandingkan ayam ras menjadi salah satu keunggulan dalam penjualan karkas ayam buras. Karkas ayam buras memiliki pasar tersendiri di masyarakat. Hal ini menjadikan peluang besar untuk membangun RPH-U ayam buras.

Ayam merupakan salah satu penghasil protein yang tinggi. Ayam buras memiliki struktur daging yang berwarna gelap atau merah, karena daging ayam buras mengandung hemoglobin yang tinggi. Kandungan hemoglobin ini menunjukkan bahwa ayam buras memiliki kandungan zat besi yang lebih tinggi dibandingkan ayam ras.

Ayam buras juga lebih bebas antibiotik dalam pemeliharaannya, sehingga dapat mengurangi residu pada karkas. Dibandingkan dengan ayam ras kandungan mineral ayam buras lebih lengkap. Harga ayam buras berkisar antara Rp. 38.000 sampai dengan Rp. 45.000 per kilogram.

Penelitian ini dilakukan untuk meningkatkan standar RPH-U sesuai aturan pemerintah sehingga menghasilkan kualitas produk yang lebih baik dan disenangi konsumen. Kinerja RPH-U saat ini masih banyak yang belum mengikuti standar kerja yang baku seperti tercampurnya area pembersihan dengan limbah, karyawan tidak memakai APD dengan baik, tidak ada SOP yang jelas, alat produksi yang kurang terpantau kondisinya, pengolahan limbah dan lain-lain. Rancangan IPAL mengacu pada penelitian sebelumnya berjudul Rancangan Bangun Instalasi Pengolahan Air Limbah Rumah Pematangan Hewan (RPH) Ayam dengan Proses Biofilter oleh Said dan Yudo (2006).

1.4. Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud penelitian ini adalah meningkatkan kapasitas produksi RPH-U UD. Linawati dari 1.500 ekor menjadi 3.000 ekor per hari. Sementara itu, tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Melakukan rencana pengembangan RPH-U UD. Lina Kusniawati untuk memenuhi kebutuhan daging ayam buras di wilayah Jabodetabek.
2. Melakukan rancangan tata letak dan proses produksi serta pengelolaan limbah RPH-U UD. Lina Kusniawati sesuai peraturan/ regulasi yang ditetapkan oleh pemerintah.
3. Melakukan analisis kelayakan teknologi, lingkungan dan finansial usaha.

1.5. Manfaat Penelitian

Manfaat dari hasil penelitian ini adalah:

1. Sebagai pengembangan ilmu pengetahuan terkait dengan RPH-U ;
2. Sebagai panduan bagi masyarakat industri yang ingin mendirikan RPH-U yang sesuai dengan peraturan pemerintah ;

1.6. Hipotesis Penelitian

Rencana pengembangan Rumah Potong Hewan-Unggas (RPH-U) UD. Lina dengan kapasitas produksi 3.000 ekor per hari layak secara teknologi, finansial dan lingkungan.