

USULAN PRAKTIK KERJA LAPANG
PRODUKSI ABON DAGING AYAM BAPAK AMRU ALBAR DI KELUARAHAN
BUGIS KECAMATAN TALIWANG KABUPATEN SUMBAWA BARAT



OLEH:

ROSMINI

(B1D017285)

PROGRAM STUDI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
UNIVERSITAS MATARAM
MATARAM
2020

HALAMAN PENGESAHAN

PRODUKSI ABON DAGING AYAM BAPAK AMRU ALBAR DI KELURAHAN BUGIS,
KEC. TALIWANG, KABUPATEN SUMBAWA BARAT



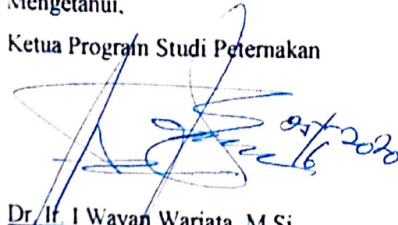
OLEH:

ROSMINI


(B1D017285)

Usulam Praktik Kerja Lapang
Diserahkan Untuk Keperluan Penyelesaian Pendidikan Pada Program Studi Peternakan –
Fakultas Peternakan - Universitas Mataram Yang Telah Disetujui
Pada, 15 Juni 2020

Mengetahui,
Ketua Program Studi Peternakan


Dr. Ir. I Wayan Wariata, M.Si
NIP. 196112311987031016

Menyetujui,
Dosen Pembimbing


Ir. Hariyanto KA. M.App.Sc
NIP. 196104061985031003

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran tuhan yang Maha Esa yang telah memberikan rahmad dan karunia-Nya , sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Praktik Kerja Lapang yang berjudul “PRODUKSI ABON DAGING AYAM BAPAK AMRU ALBAR DI KELUARAHAAN BUGIS KECAMATAN TALIWANG KABUPATEN SUMBAWA BARAT”, sebagai satu syarat pengajuan Praktik Kerja Lapang.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak atas bantuan, bimbingan, saran dan kritik yang telah di berikan, terutama kepada dosen peternakan dan teman – teman yang telah membantu dalam pembuatan proposal ini.

Penulis mengharapkan agar Proposal Praktik Kerja Lapang ini dapat memberikan wawasan yang luas bagi pembaca hingga dapat membantu dalam solusi untuk kegiatan- kegiatan yang bersangkutan. Penulis menyadari bahwa proposal ini masih jauh dari kata sempurna dan mungkin masih terdapat kekurangan maupun kesalahan. Oleh karena itu, kritik dan saran perbaikan sangat diharapkan.

Mataram, 15 Juni 2020

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan dan Kegunaan PKL.....	2
BAB II RENCANA KEGIATAN	4
2.1 Gambaran Umum Lokasi PKL	4
2.2 Waktu Kegiatan.....	4
2.3 Kegiatan yang Akan Dilaksanakan.....	4
BAB III JADWAL KEGIATAN	7
3.1 Waktu dan Tempat.....	7
DAFTAR PUSTAKA.....	8
LAMPIRAN.....	9

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sektor peternakan merupakan salah satu bidang penting dalam menunjang perkembangan dan kemajuan dari suatu negara. Produk yang dihasilkan oleh sector peternakan merupakan salah satu sumber pangan yang bernilai protein hewani penyuplai kebutuhan nutrisi bagi masyarakat di Indonesia.

Menurut Dictionary of Food Technology (Johnson dan Peterson, 1974 dikutip Legowo, 2007), Teknologi pangan didefinisikan sebagai ilmu dan rekayasa untuk memproduksi, memproses, mengolah, mengemas, mendistribusikan, menyiapkan, dan memanfaatkan bahan ataupun produk pangan. Pada garis besarnya implementasi teknologi pangan dalam pemanfaatan hasil ternak mencakup tiga aspek utama, yaitu penanganan (*handling*), pengawetan (*preservation*) dan pengolahan (*processing*).

Selain hasil ternak utama (daging, telur dan susu) dikenal juga hasil ikutan ternak. Hasil ikutan ternak yang utama adalah kulit, sedangkan hasil ikutan lainnya misalnya tulang, darah, tanduk, kuku dan kelenjar. Masing-masing hasil ikutan ternak mempunyai sifat-sifat yang khas. Apabila sifat-sifat tersebut telah diketahui, amaka pengolahan atau pengawetan lebih lanjut dapat dipilih dengan tepat. Akibat pengolahan hasil ikutan biasanya dapat meningkatkan daya guna dan nilai ekonomisnya.

Dalam PKL ini kami mengambil tentang abon ayam. Abon adalah suatu jenis makanan kering berbentuk khas, dibuat dari daging yang direbus, disayat –sayat, dibumbui, digoreng, dan dipres. Pada umumnya masyarakat lebih mengenal abon daging sapi daripada abon daging ayam. Namun abon daging sapi harganya tergolong mahal, sehingga peneliti menggunakan daging ayam

broiler sebagai bahan baku karena mengandung protein yang tinggi, harganya relatif lebih murah dan teksturnya berserat sehingga baik digunakan sebagai bahan baku abon.

Sebelum memasuki dunia kerja mahasiswa hendak mempunyai pengetahuan dan pengalaman untuk implementasi di dunia kerja, karena itu hampir semua lembaga pendidikan mengadakan praktik kerja lapang yang bertujuan untuk meningkatkan suatu keahlian tertentu melalui kerja secara langsung di dunia kerja. Fakultas peternakan Universitas Mataram menyadari akan terkaitan yang besar antara dunia kampus dan dunia perusahaan dalam bidang peternakan yang merupakan tali rantai yang paling terkait dengan dunia kerja. Dari pemaparan diatas kami tertarik untuk melakukan praktek kerja lapang (PKL) di Rumah Abon, Kelurahan Bugis, Kecamatan Taliwang, Kabupaten Sumbawa Barat, Nusa Tenggara Barat.

1.2 Tujuan dan Kegunaan PKL

1.2.1 Tujuan PKL

Adapun tujuan PKL antara lain yaitu :

1. untuk mengetahui produk ternak yang berkualitas baik, sehingga aman dan sehat bagi konsumen.
2. Mengetahui dan mempelajari pembuatan abon ayam dari proses penerimaan bahan baku hingga pengemasan dan pemasarannya.
3. Memacu motivasi mahasiswa Peternakan menjadi wirausaha setelah melakukan praktik kerja lapang.
4. Mahasiswa dapat mengetahui permasalahan-permasalahan apa saja yang dihadapi dalam dunia industri serta mampu memberikan solusi pemecahannya.
5. Untuk menerapkan atau membandingkan ilmu yang diperoleh selama dibangku kuliah dengan kenyataan di lapangan.

1.2.2 Kegunaan PKL

Adapun kegunaan PKL antara lain:

1. Mahasiswa dapat belajar berinteraksi langsung dengan dunia kerja secara nyata.
2. Mahasiswa memperoleh nilai tambah dari sisi keterampilan teknis dan manajemen pada pembuatan abon ayam.
3. Sebagai media dan sarana bagi mahasiswa dalam mengembangkan ilmu peternakan secara langsung di lapangan.
4. Mahasiswa akan dapat mengaplikasikan pembuatan abon ayam berdasarkan ilmu yang didapat selama mengikuti praktek kerja lapang.

BAB II

RANCANGAN KEGIATAN

2.1 Gambaran umum lokasi PKL

Adapun Praktik Kerja Lapang ini yang akan di laksanakan di Rumah Abon, Kelurahan Bugis Kecamatan Taliwang, Kabupaten Sumbawa Barat, Nusa Tenggara Barat. Adapun kebijakan yang ditempuh dalam rangka meningkatkan produksi dan produktivitas serta mutu produksi peternakan di Kabupaten Sumbawa Barat melalui beberapa program yang strategis antara lain:

1. Program Pelayanan Inseminasi Buatan
2. Program Registrasi Ternak
3. Program Bariri Ternak
4. Program pengolahan Hasil Ternak
5. Program Penggemukan Ternak

Populasi jenis ternak yang ditangani terdiri dari; populasi ternak sapi, populasi ternak kambing, populasi ternak ayam/unggas dan populasi ternak itik.

2.2 Waktu pelaksanaan

Kegiatan praktik kerja lapang ini berlangsung mulai saat diresmikannya syarat – syarat pelaksanaan PKL dan di laksanakan selama 192 jam (30 hari), pada tanggal 6 juli 2020 sampai dengan 6 Agustus 2020.

2.3. Kegiatan yang akan dilaksanakan

Adapun kegiatan yang akan dilakukan mencakup kegiatan utama sebagai berikut :

2.3.1. Kegiatan utama

Adapun kegiatan utama yang akan dilaksanakan antara lain:

1. Abon ayam

Hampir sama dengan abon sapi abon ayam juga cukup populer dikalangan masyarakat karena memang masyarakat indonesia sering mengkonsumsi daging ayam dalam kehidupan

sehari hari. Proses pembuatannyapun sama hanya bahan bakunya saja yang berbeda yaitu hanya menggunakan daging ayam.

Abon adalah suatu jenis makan kering berbentuk khas, dibuat dari daging, direbus, disayat-sayat, dibumbui, digoreng dan dipres (SNI, 1992) Perebusan daging berfungsi untuk membunuh mikroorganisme patogen, namun demikian perebusan yang terlalu lama justru akan merusak protein daging dan daging menjadi hancur sehingga sulit dilakukan penyeratan daging.

2. Kualitas bahan pangan

Kualitas bahan pangan dapat diuji dari berbagai aspek beberapa diantaranya kandungan protein dan sifat organoleptik yang terdiri dari warna, rasa, bau, dan tekstur. Warna adalah refleksi cahaya yang memberikan hasil warna merah yang berasal dari mioglobin yang terkandung dalam daging. Tekstur adalah susunan serat halus yang sudah bercampur dengan bumbu dan bahan tambahan sehingga menghasilkan abon yang bertekstur lembut/halus. Bau adalah aroma yang berasal dari campuran daging, bumbu yang mengalami pengolahan. Rasa adalah hasil kombinasi dari bumbu yang bervariasi dan terasa gurih bila dimakan.

3. Strategi pemasaran :

- Produk (Product) adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan kepada pasar untuk mendapatkan perhatian, dibeli, dipergunakan atau dikonsumsi sehingga dapat memuaskan keinginan dan kebutuhan konsumen.
- Tempat (Place) adalah seperangkat lembaga yang melakukan semua kegiatan (fungsi) yang digunakan untuk menyalurkan produk ke konsumen.
- Proses (Process) adalah gabungan semua aktivitas yang mana terdiri dalam prosedur, jadwal pekerjaan, mekanisme dan hal-hal lainnya yang dilakukan secara rutin sampai jasa dihasilkan dan disampaikan kepada konsumen.

- Unsur harga (price) adalah sejumlah uang sebagai alat tukar untuk memperoleh produk jasa.
- Unsur promosi (promotion) adalah suatu kombinasi informasi penjual dan pembeli yang bertujuan untuk merubah sikap dan tingkah laku pembeli, yang tadinya tidak mengenal menjadi mengenal sehingga menjadi pembeli dan mengingat produk tersebut.
- Orang (People) adalah penyedia barang dan jasa yang melayani para konsumen. People sedikitnya memiliki tiga hal yaitu service personnel, the product themselves, dan local resident. Dalam hal ini pelatihan, pengendalian kualitas, standardisasi kualifikasi dan sertifikasi kompetensi menjadi bagian yang penting dalam menentukan keberhasilan suatu pemasaran.
- Rekan bisnis (Partnership) adalah suatu hubungan yang dijalin dengan usaha yang sejenis maupun usaha yang tidak sejenis yang menciptakan benefit dari pihak-pihak tersebut.

BAB III

JADWAL KEGIATAN

3.1 Waktu dan Tempat

3.1.1 Waktu PKL

Adapun jadwal rencana kegiatan praktik kerja lapang (PKL) yang akan dilakukan adalah sesuai dengan matrik di bawah ini

No	Kegiatan	Mar	Apr	Mei	Juni	Juli	Agust	Sept
1	Konsul Dosen Pembimbing							
2	Pembuatan Proposal							
3	Pengiriman Proposal							
4	Persiapan							
5	Pelaksanaan Kegiatan							
6	Pembuatan Laporan							
7	Rencana Evaluasi							

3.2.2 Tempat PKL

Adapun tempat Praktik Kerja Lapangan ini dilaksanakan di Rumah Abon, Kelurahan Bugis, Kecamatan Taliwang, Kabupaten Sumbawa Barat, Nusa Tenggara Barat.

DAFTAR PUSTAKA

- Legowo, A. M. (2007). Peranan teknologi pangan dalam pengembangan produk olahan hasil ternak di tengah kompetisi global.
- Nurwantoro, N., & Mulyani, S. (2003). Dasar Teknologi Hasil Ternak.
- Sigit, M., Akbar, M., & Fianti, L. (2017). KUALITAS ORGANOLEPTIK ABON AYAM YANG DIBERI PERLAKUAN SUBSTITUSI KACANG TANAH (*Arachis hypogaea* L.). *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 2(1), 1-8.

LAMPIRAN

Daftar Peserta PKL

MAHASISWA	
NAMA	ROSMINI
NIM	B1D017285
Tempat,tanggal, lahir	Moteng, 08 Oktober 1999
Alamat	Dusun Moteng, Desa Moteng A, Kec. Brang Rea, KSB. RT/RW 003/001.
No.HP	087865667724