

PERBAIKAN ALAT PERONTOK BULU AYAM PADA PERUSAHAAN AYAM POTONG ALFATH GURUN LAWAS PADANG

Oleh : Arnim, Wazir

ABSTRAK

Permasalahan utama yang ditemukan pada usaha ayam potong Alfath adalah dalam proses pasca panen atau pemotongan yaitu mengenai pencabutan bulu ayam. Sedangkan pada proses penyembelihan, perebusan, pembukaan rongga perut dan pengeluaran jeroan telah dilakukan dengan baik. Pencabutan bulu dilakukan masih secara manual, dimana bulu ayam dicabuti dengan tangan satu per satu, sehingga waktu yang dibutuhkan untuk mencabut bulu seekor ayam sangat lama. Pencabutan bulu dengan cara manual ini menyebabkan karkas banyak yang rusak dan konsistensi karkas menjadi lembek dan lunak.

Metode yang digunakan untuk mengatasi permasalahan diatas adalah; mengadakan penyuluhan, mendesain/merancang alat perontok bulu ayam, uji coba alat, penerapan penggunaan alat pada perusahaan mitra, melakukan pemasaran produk ke pasaran dan melakukan evaluasi dan monitoring.

Program vuer bagi perusahaan mitra ini telah dapat dilaksanakan dengan baik dan berhasil mewujudkan sebuah alat perontok bulu ayam. Alat perontok bulu ayam ini dapat berfungsi dengan baik dengan kinerja : kapasitas kerja 120 ekor/jam, hemat tenaga dan waktu, tampilan karkas lebih bagus dan higienis serta harga karkas dapat ditingkatkan menjadi Rp 12.500/kg dari harga sebelumnya Rp 11.200,-/kg.

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Meningkatnya pendapatan masyarakat secara langsung menyebabkan kenaikan permintaan akan produk ternak. Disamping itu dengan adanya kerjasama segitiga Indonesia-Malaysia-Singapura, menyebabkan arus wisatawan yang masuk ke Indonesia menjadi meningkat dan ini memberi peluang banyaknya berdiri rumah makan dan restoran yang menyediakan menu dari daging ayam. Peningkatan ini juga diikuti oleh perkembangan ayam potong atau ayam ras pedaging

Namun di sisi lain, perkembangan usaha ayam potong tersebut tidak diiringi dengan peningkatan sumber daya manusia dan teknologi dalam proses pasca panen,

sehingga kualitas karkas dan daging ayam yang dihasilkan belum sesuai dengan standar yang dikehendaki. Apalagi untuk restoran besar seperti CFC, KFC dan hotel berbintang yang menghendaki karkas yang berkualitas tinggi yang biasanya mendatangkan dari Jakarta.

Usaha ayam potong "Alfath" merupakan usaha ayam potong yang telah dikelola dengan baik yang memasok sebagian kebutuhan ayam potong di kota Padang. Disamping untuk kebutuhan konsumen rumah tangga, daging ayam yang diproduksi juga digunakan untuk kebutuhan catering, rumah makan, hotel-hotel dan restoran yang ada di kota Padang. Usaha ayam potong ini berdiri sejak tahun 1994 yang pada awalnya merupakan usaha keluarga yang hanya memakai tenaga kerja dari anggota keluarga. Dalam perjalanannya, permintaan ayam potong semakin lama semakin meningkat, terutama untuk memenuhi permintaan kebutuhan catering, hotel dan restoran. Namun mereka kewalahan dalam menjaga kontinuitas suplai kepada konsumen karena skala usaha masih kecil.

Untuk meningkatkan skala usaha ayam potong ini, perusahaan amat kesulitan dalam pengadaan modal. Untuk itu melalui bantuan kredit usaha kecil, PT. Pos Indonesia bersedia meminjamkan modal untuk pengadaan sarana produksi dan bahan baku. Dengan bantuan kredit dari PT. Pos tersebut usaha ayam potong Alfath berusaha meningkatkan produksi dan memperluas jaringan pemasaran.

Melihat kondisi dan fasilitas yang ada sekarang ini, sebenarnya usaha ayam potong tersebut perlu mengadakan perbaikan teknis sesegara mungkin. Disamping kurangnya pengawasan terhadap pemotongan, penanganan ayam waktu dipotong dan setelah pemotongan juga tidak dilakukan dengan baik dan benar. Pencabutan bulu dilakukan hanya secara manual dengan tangan setelah ayam direndam dengan air panas. Begitu juga pemotongan tidak dilakukan dengan higienis dan limbah hasil pemotongan menimbulkan pencemaran pada penduduk di sekitarnya.

Untuk itu kepada usaha pemotongan tersebut perlu diperkenalkan teknologi tepat guna terutama dalam proses perontokan bulu, karena sebagian besar ayam dipasarkan dalam bentuk karkas.

Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai dari program vucer ini adalah; merancang alat perontok bulu ayam dengan sistem mekanis; menerapkan teknologi alat perontok bulu ayam agar kualitas karkas dan daging ayam lebih baik; memperbaiki teknologi pengepakan karkas yang dihasilkan; untuk meningkatkan pendapatan pengusaha dan lebih menggairahkan kerjanya karena proses pemotongan lebih cepat dan efisien; serta membimbing dan memotivasi pengusaha dalam peningkatan kualitas karkas ayam.

Manfaat.

Penerapan alat perontok bulu ayam ini diharapkan dapat meningkatkan produksi dan kualitas karkas ayam. Dengan demikian omzet penjualan pengusaha akan meningkat dan sekaligus pendapatan pengusaha menjadi lebih besar. Manfaat lain adalah meningkatkan semangat dan motivasi pengusaha beserta karyawannya dalam meningkatkan produksinya, meningkatkan pengetahuan dan kesadaran pengusaha tentang mutu karkas atau daging yang baik, meningkatkan produktifitas dan keterampilan karyawan serta dapat mengefektifkan tenaga kerja yang.

METODE PROGRAM VUCER

Metode yang digunakan dalam program vucer ini adalah sebagai berikut :

1. Sosialisasi program.

Pekerjaan ini bertujuan untuk merumuskan permasalahan dan pemecahan masalahnya secara teknis. Sosialisasi ini dibicarakan pada saat mulai pembuatan proposal vucer yang menyangkut materi apa yang mendesak yang dibutuhkan oleh industri mitra. Rencana materi ini dibicarakan antara tim dan industri kecil. Kemudian pada awal pelaksanaan, sosialisasi dimantapkan melalui diskusi yang mendalam antara tim pelaksana dan industri kecil.

2. Disain dan pembuatan alat

Dari hasil sosialisasi dan diskusi mendalam maka tim perguruan tinggi merancang alat sesuai dengan kebutuhan. Setelah itu baru dilakukan pembuatan peralatan di bengkel Baja Intan Pondok Padang. Selama pembuatan alat

pembinaan teknis selalu dilakukan agar alat yang diciptakan sesuai dengan yang diharapkan.

3. Uji Coba

Setelah alat selesai dibuat dilakukan uji coba oleh tim perguruan tinggi, yang dimaksudkan untuk mengetahui kinerja alat yang akan diberikan kepada industri kecil rekan. Setelah itu dilakukan penyempurnaan-penyempurnaan sesuai dengan hasil uji coba.

4. Demonstrasi

Kegiatan ini merupakan program untuk memperkenalkan alat kepada pengusaha kecil oleh tim perguruan tinggi. Pada kegiatan ini diajarkan bagaimana mengoperasikan alat, perawatan alat dan lokasi pemakaian alat, sehingga kerja lebih efisien dan penanganan limbah lebih mudah.

5. Produksi percobaan

Kegiatan ini merupakan program pengaplikasian alat oleh industri kecil dan sekaligus merupakan pelatihan pemakaian alat oleh industri kecil. Pada tahap ini pengusaha melakukan secara berulang-ulang sampai benar-benar mampu mempraktekkan penggunaan mesin. Sebab dalam penggunaan alat kita harus mengetahui lebih pasti berapa tepatnya temperatur perendaman ayam, berapa lama ayam direndam dan berapa kecepatan mesin.

6. Produksi komersil dan pemasaran

Setelah industri kecil mahir mengoperasikan alat, baru dilakukan dihasilkan produk ayam potong yang telah dicabut bulunya. Ayam yang telah dicabut bulunya dengan alat tersebut diperkenalkan kepada pasar atau konsumen yang selama ini juga telah menjadi pelanggan industri kecil rekan.

7. Evaluasi dan monitoring

Kegiatan ini berupa pemantauan penggunaan alat dan melakukan analisis terhadap kinerja alat. Selanjutnya dibandingkan dengan kinerja yang dirancang atau direncanakan. Disamping itu juga dilihat bagaimana reaksi pasar terhadap produk yang dihasilkan.

HASIL KEGIATAN

Kegiatan vucer ini telah menghasilkan keluaran sesuai dengan harapan. Alat perontok bulu ayam untuk penanganan pasca panen pada perusahaan ayam potong Allath telah bisa direalisasikan. Pembuatan alat telah sesuai dengan disain yang ada, yang mana tabung silinder yang dibuat berdiameter 50 cm dan tinggi 45 cm. Jumlah lobang pada tabung silinder untuk dudukan karet perontok adalah 27 buah, sedangkan pada piring putar didasar silinder adalah 46 buah. Setelah alat selesai kemudian dilakukan uji coba untuk melihat kinerja dari alat tersebut.

Dalam proses pengaplikasian pada usaha mitra beberapa perbaikan dilakukan baik pada mekanisme kinerja alat, peningkatan keterampilan pengguna atau kinerja secara keseluruhan, termasuk tata letak, aliran bahan dan teknik operasional proses kerja.

Kinerja alat perontok bulu ayam hasil program vucer bila dibandingkan secara manual sebelum program adalah sebagai berikut.

Tabel 1. Kinerja Alat Perontok Bulu Ayam Sistem Mekanis Dibandingkan Dengan Sebelum Kegiatan Vucer

Kriteria Kinerja	Sebelum Vucer	Sesudah Vucer
Metode Kerja	Secara Manual	Secara Mekanik
Kapasitas Kerja	15 ekor/jam	120 ekor/jam
Jumlah Tenaga Kerja	0.6 HOK	0.1 HOK
Kebutuhan Bahan Bakar	-	0.3 l/jam
Biaya Operasional	Rp 300/ekor	Rp 75/ekor
Harga karkas	Rp 11.200/kg	Rp 12.500/kg
Tampilan Karkas	Masih ada bulu	Semua bulu habis
Kebersihan produk	Kurang bersih	Lebih higienis
Konsistensi Karkas	Agak lembek	Lebih padat

Berdasarkan Tabel 1 terlihat bahwa dengan menggunakan alat perontok bulu waktu yang digunakan lebih efisien, karena dalam satu jam bisa membuang bulu sebanyak 120 ekor, sedangkan dengan manual dalam waktu yang sama hanya bisa membuang bulu ayam sebanyak 15 ekor. Karkas yang dihasilkan dengan menggunakan alat perontok bulu ini lebih higienis tanpa menyisakan bulu pada karkas.

Kebutuhan tenaga kerja juga dapat dihemat sebanyak 0.275 HOK untuk merontokkan bulu ayam sebanyak 400 ekor. Namun demikian alat ini membutuhkan minyak solar untuk bahan bakarnya. Secara keseluruhan penggunaan alat perontok bulu ini dapat menghemat biaya sebanyak Rp 225/ ekor.

Penerapan alat perontok bulu oleh perusahaan mitra sangat memungkinkan bagi perusahaan untuk memperoleh hasil keuntungan yang meningkat, karena biaya operasional lebih murah, kualitas selalu lebih terjaga dan jangkauan pasar lebih luas. Namun demikian pengusaha lebih aktif lagi dalam mempromosikan produknya sehingga ayam cabut bulu yang dihasilkan lebih dikenal. Kemudian juga usaha ini bisa dikembangkan dengan memproduksi berbagai jenis masakan dari ayam yang telah dicabut bulunya misalnya abon ayam, daging ayam giling, sosis ayam, ayam goreng kentucky, sate ayam dan lain-lain. Dengan demikian diversifikasi ini sekaligus juga dapat meningkatkan pendapatan pengusaha.

Setelah adanya alat perontok bulu ayam ini kualitas karkas yang dihasilkan lebih baik, sehingga konsumen lebih tertarik untuk mengkonsumsi ayam tersebut. Selain itu juga jangkauan pasar perusahaan lebih luas, dimana sekarang telah dapat memenuhi permintaan restoran-restoran dan hotel-hotel yang selama ini memasok ayam dari Jakarta. Namun karena permintaan restoran dan hotel tidak begitu kontinu, diharapkan perusahaan perlu menyediakan freezer agar setiap saat karkas ayam bisa tersedia. Untuk ini tentu membutuhkan modal yang cukup besar juga.

Faktor pendorong adalah semangat kerja, tanggung jawab profesional dan rasa pengabdian yang tinggi dari tim pengabdian dan Lembaga Pengabdian Pada Masyarakat Universitas Andalas Padang. Selain itu keterbukaan manajemen dan motivasi yang tinggi dari pengusaha mitra untuk pengembangan usahanya juga merupakan kunci dalam keberhasilan program ini.

Faktor penghambat yang utama secara teknis tidak ada. Namun karena permintaan ayam cabut bulu dari restoran dan hotel sering tanpa terduga (tergantung tamu hotel), perusahaan sangat membutuhkan adanya sebuah freezer untuk pembekuan. Faktor penghambat lainnya adalah harga DOC yang kurang stabil dapat menyebabkan

sulitnya pengusaha membuat standar harga untuk melakukan kontrak dengan pengusaha hotel.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pelaksanaan kegiatan vucer ini dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Program vucer bagi perusahaan mitra ini telah dapat dilaksanakan dengan baik dan berhasil mewujudkan sebuah alat perontok bulu ayam yang sesuai dengan waktu serta tujuan yang ditetapkan.
2. Alat perontok bulu ayam ini dapat berfungsi dengan baik dengan kinerja yang lebih baik yaitu : kapasitas kerja 120 ekor/jam, hemat tenaga dan waktu, tampilan karkas lebih bagus dan higienis serta harga karkas meningkat dari Rp 11.200,- /kg menjadi sebesar Rp 12.500/kg.
3. Perlu pembinaan lebih lanjut agar perusahaan melakukan diversifikasi produk dengan mengolah ayam menjadi berbagai jenis masakan/makanan olahan seperti abon ayam, daging ayam giling, sosis ayam, ayam goreng kentucky, sate ayam dan lain-lain.

Saran

Agar karkas ayam tersedia secara terus menerus, maka perusahaan mitra perlu menyediakan freezer. Kemudian melihat terbatasnya modal pengusaha sangat dibutuhkan adanya bapak angkat atau lembaga keuangan yang bersedia mengucurkan kreditnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Rasa syukur diucapkan ke hadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayahnya sehingga kegiatan vucer ini dapat terlaksana dengan baik. Ucapan

terima kasih disampaikan kepada Ibu Direktur Pembinaan Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat DIKTI beserta staf yang telah mendanai kegiatan vincer dan Bapak Ketua Lembaga Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Andalas beserta staf yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas. Mudah-mudahan semua itu menjadi amal sholeh kita bersama, Amin.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 1982. Laporan Seminar Standarisasi dan Pengawasan Mutu Barang. Direktorat Standarisasi Normalisasi dan Pengendalian Mutu. Ditjen Perdagangan Luar Negeri. Depdagkop, Jakarta.
- Forrest, J.C. , E.D.A. Berlie, H.B. Hendrick dan R.A. Merkel. 1975. Principle of Microbiology. W.H. Freeman and Co. San Francisco.
- Rasyaf, M. 1995. Pengelolaan Usaha Peternakan Ayam Pedaging. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Swastha, B.D.H. 1979. Saluran Pemasaran Ayam Broiler. BPPE Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1980. Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya. Penerbit Chalis-Indonesia, Jakarta.