

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Disamping itu lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Sejalan tuntutan peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, maka Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu kegiatan pendidikan akademik dimaksud adalah Magang dengan bobot 20 sks (900 jam). Magang dilaksanakan sesuai kurikulum program studi masing-masing. Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Selama magang mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi magang. Mahasiswa wajib hadir dilokasi kegiatan setiap hari kerja serta mentaati peraturan-peraturan yang berlaku. Kegiatan magang ini dilakukan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan merupakan perusahaan pemotongan dan pengolahan daging ayam bermutu di Indonesia yang tergabung kedalam Japfa Group. Seiring dengan meningkatnya permintaan daging ayam, PT. Ciomas Adisatwa menambah kapasitas produksinya dengan menggunakan mesin – mesin yang lebih modern. Selain memiliki mesin yang modern, seluruh unit rumah potong

ayam PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan telah memiliki sertifikasi sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) sebagai jaminan keamanan pangan dan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang semakin modern, maka PT. Ciomas Adisatwa juga memproduksi beberapa produk yang berupa karkas ayam utuh (*whole chicken*) dalam bentuk segar (*fresh*) dan beku (*frozen*), potongan daging ayam (*cut up*), daging ayam tanpa tulang (*boneless*), daging giling (*mechanically deboned meat*) dan produk samping (*by product*). Produk sampingan yang dihasilkan PT. Ciomas Adisatwa adalah hati, jantung, ampela, kulit, kepala, leher, tulang paha, lemak, usus, dan kaki atau ceker yang diolah secara *higenis* dan berkualitas. Bahan utama yang digunakan oleh PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan merupakan bahan yang telah memenuhi syarat Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH)

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan dalam melakukan produksinya menggunakan ayam pedaging atau sering disebut dengan ayam *broiler*. Ayam jenis ini memiliki ciri khas yaitu pertumbuhannya begitu cepat sebagai penghasil daging, konversi pakan irit, siap dipotong pada usia relatif muda serta dapat menghasilkan daging yang berkualitas.

Proses produksi ayam *broiler* memerlukan sebuah manajemen produksi yang baik. Manajemen Produksi merupakan serangkaian aktivitas dalam proses produksi yang dapat meliputi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengendalian oleh perusahaan supaya proses produksi dapat berjalan dengan baik dan juga supaya perusahaan dapat memberikan hasil yang berkualitas kepada konsumen.

Pada laporan Magang ini penulis berfokus pada proses produksi yang berlangsung di rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan khususnya pada proses pemotongan *cut up* dan marinasi yang diterapkan di perusahaan tersebut, dikarenakan pada perusahaan proses pemotongan *cut up* dan marinasi masih belum maksimal. Adanya permasalahan yang masih terjadi seperti customer mengajukan retur ulang karena ukuran, rasa dan berat daging tidak sesuai dengan standar, sehingga penelitian ini diharapkan mampu memberikan solusi atau pemecahan masalah agar proses pemotongan *cut up* dan marinasi dapat berjalan dengan optimal.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan umum magang

Tujuan umum dari kegiatan magang ini adalah:

1. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan, industri, instansi dan atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
3. Mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan khusus magang

Tujuan khusus kegiatan magang ini adalah:

1. Mampu menjelaskan dan melakukan proses pemotongan *cut up* dan marinasi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.
2. Mengidentifikasi masalah dan memberikan solusi guna menyelesaikan masalah yang ada pada kegiatan proses pemotongan *cut up* dan marinasi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Manfaat untuk mahasiswa:
 - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
 - b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
 - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan di lapangan.
 - d. Mampu menjelaskan dan melakukan kegiatan di lapangan

2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember:
 - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
3. Manfaat untuk lokasi Magang (PT. Ciomas Adisatwa):
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan

1.3 Lokasi dan Waktu Magang

Kegiatan Magang ini berlokasi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan yang terletak di Jl. Patimura Km 06, Rt.13/Rw.01 Kauman Lor, Pabelan. Magang ini dilaksanakan selama 890 jam (4 bulan), yang dimulai pada tanggal 9 Agustus 2022 sampai dengan 29 November 2022. Dengan jadwal jam kerja yaitu Senin – Sabtu. Pada hari Senin – Jumat pekerjaan dimulai pada pukul 08.00 – 17.00 dan pada hari Sabtu pekerjaan dimulai pukul 08.00 – 13.00.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan Magang ini adalah:

1. Metode Magang
Pada kegiatan ini mahasiswa mengikuti kegiatan kerja secara langsung pada perusahaan dengan ikut serta dalam melakukan berbagai macam kegiatan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.
2. Metode Wawancara
Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah mahasiswa wawancara secara langsung dengan karyawan perusahaan mengenai proses pemotongan dan pengolahan yang dilakukan PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan dan pengamatan (observasi) secara langsung terkait proses pemotongan dan proses marinasi yang dilakukan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.

3. Metode Studi Pustaka

Pada kegiatan ini mahasiswa akan mencari informasi baik secara tertulis maupun dengan literatur yang ada di Perpustakaan Politeknik Negeri Jember yang dapat mendukung kegiatan Magang.

4. Metode Dokumentasi

Metode ini adalah kegiatan menyimpan foto dan melakukan pencatatan kegiatan untuk mendukung laporan yang dibuat.