

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember 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. Magang ini dilakukan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan merupakan perusahaan pemotongan dan pengolahan daging ayam bermutu di Indonesia. 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 RPA. 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 higienis dan berkualitas. Bahan utama yang digunakan oleh PT. Ciomas Adisatwa Pabelan merupakan bahan yang telah memenuhi syarat Aman, Sehat, Utuh dan Halal

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan dalam melakukan produksinya menggunakan ayam pedaging atau sering disebut dengan ayam broiler. Ayam broiler merupakan ayam penghasil daging yang dipelihara sampai umur 6-7 minggu Ayam jenis ini memiliki ciri khas yaitu pertumbuhannya begitu cepat sebagai penghasil daging, konversi pakan irit, siap dipotong pada usia relative muda serta dapat menghasilkan daging yang berkualitas. Dalam melakukan proses produksi ayam *broiler* diperlukan 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 lebih berfokus dan tertuju kepada kegiatan proses manajemen pengendalian kualitas (*Quality Control*) *whole chicken*. Manajemen pengendalian kualitas suatu proses yang ditujukan untuk mempertahankan standar kualitas terhadap *Whole chicken*. *Whole chicken* adalah ayam utuh yang dikemas dalam beberapa kemasan berat yang berbeda dan daging ayam yang telah diambil kepala leher, jeroan dan cekernya. Produk unggulan

ayam utuh dari produk PT. Ciomas Adisatwa sendiri di beri label *Best Chicken* dan *Chio Chicken*. Dalam memberikan produk yang terjamin kualitas dan mutunya, maka perlunya adanya pengendalian kualitas yaitu proses pengaturan bahan baku sampai produk akhir dengan memeriksa atau mengecek dan membandingkan dengan standar ayam utuh yang telah di harapkan, apabila terdapat penyimpangan dari standar, di catat dan dianalisa untuk menentukan dimana ketidaksesuaian terjadi, serta faktor-faktor yang menyebabkan hal tersebut. Pengendalian kualitas dilakukan secara terus menerus (*continuous improvement*). PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan telah menerapkan nsistem pengendalian kualitas (*quality control*) tetapi pada kenyataannya masih ditemukan masih sering ditemukan penyimpangan atau tidak kesesuaian pada proses produksi karkas antara lain belum maksimalnya pada pengawasan karkas, sehingga masih ada yang tidak memenuhi standar seperti sisa bulu, terkena cairan empedu dan ayam memar diatas standar masuk ke proses lanjutan, disebabkan kurang telitinya tenaga kerja dalam pengecekan setiap prosesnya, suhu ruangan yang berubah-ubah merupakan faktor penting dalam pengendalian mutu karkas yang akan di proses menjadi produk. Kondisi ini dapat berpengaruh terhadap kualitas karkas yang menumpuk di suhu ruang yang tidak stabil dan pengkondisian penataan belum dilakukan secara optimal, mulai dari penataan barang yang menumpuk sehingga kondisi ini dapat berpengaruh terhadap kinerja dalam proses produksi.

Bedasarkan hal tersebut, penulis terdorong untuk mengetahui tentang *quality control* mutu pada karkas agar mendapatkan karkas yang baik dan berkualitas pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan magang ini adalah:

- a. 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.

- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
- c. Mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan khusus

Tujuan Khusus kegiatan Magang ini adalah:

- a. Mampu menjelaskan mengenai proses manajemen pengendalian kualitas di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.
- b. Mengidentifikasi masalah dan memberikan solusi guna menyelesaikan masalah yang ada pada kegiatan proses pengendalian kualitas PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.

1.2.3 Manfaat Magang

- 1. Manfaat untuk mahasiswa:
 - a. Mendapatkan pengetahuan mengenai pengendalian kualitas (*quality control*) pada ayam di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.
 - b. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan secara langsung dan memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan.
 - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan 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 Jadwal Kerja

Kegiatan Magang ini berlokasi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kab. Semarang yang terletak di Jl. Patimura Km 06, Rt.13/Rw.01 Kauman Lor, Pabelan. Kegiatan ini dilaksanakan selama kurang lebih 900 jam dengan pembagian waktu terdiri dari pembekalan magang, magang di perusahaan dan pasca magang yang dimulai pada tanggal 9 Agustus 2022 sampai dengan 29 November 2022 dengan jadwal kerja yaitu Senin – Sabtu. Pada hari Senin – Jumat pekerjaan dimulai pada pukul 08.00 – 17.00 WIB dan pada hari Sabtu pekerjaan dimulai pukul 08.00 – 13.00 WIB.

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.

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 pengendalian kualitas yang dilakukan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.

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