

## **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 dengan jumlah (900 jam), yang terdiri dari 100 pra magang, 700 kegiatan magang, 100 pasca magang. 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. 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 (Rumah Pemotongan 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. PT Ciomas Adisatwa Unit Pabelan memproduksi beberapa produk 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 Unit Pabelan 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 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 *relative* muda serta dapat menghasilkan daging yang berkualitas. Proses penyimpanan barang di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan pada gudang kering (*ministore*) diperlukan sebuah proses penyimpanan yang baik. Penyimpanan merupakan proses penyimpanan barang dan peralatan di gudang dengan cara menempatkan material dan peralatan yang diterima secara sistematis agar mempermudah proses pengecekan barang dan penggunaan kartu stok untuk mengawasi pergerakan barang.

Pada Laporan Magang ini penulis lebih berfokus dan tertuju kepada kegiatan di Gudang Kering (*ministore*) dikarenakan pada perusahaan sistem penyimpanan bumbu dan kemasan masih belum dapat dilaksanakan dengan maksimal. Adanya beberapa permasalahan yang masih sering terjadi di dalam proses penyimpanan barang, seperti terkendalanya barang didalam *ministore* sudah mendekati tgl *expired date* (kadaluwarsa), penataan barang yang masih belum sesuai dengan item dan belum maksimalnya sistem FIFO (*First In First Out*) dan

FEFO (*First Expired First Out*) yang ada dalam Gudang Kering (*ministore*) sehingga perlu adanya pemecahan masalah yang harus dilakukan agar dapat memaksimalkan proses di gudang penyimpanan barang.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan bagian gudang kering (*ministore*) melakukan proses penyimpanan barang primer, sekunder, dan barang pendukung. Salah satunya yaitu bumbu marinasi, bumbu marinasi ini bagian suatu proses produksi PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan yang disimpan pada gudang kering. Perusahaan menerapkan proses penyimpanan dengan sistem FIFO dan FEFO untuk mengatur alur proses penyimpanan agar berjalan dengan baik. Tetapi pada penerapan tersebut kurangnya maksimal oleh beberapa karyawan atau tenaga kerja di gudang kering (*ministore*), sehingga mengakibatkan timbul masalah pada proses penyimpanan barang. Penerapan sistem FIFO dan FEFO pada proses penyimpanan barang harus dilakukan dengan baik dan lebih teliti oleh karyawan atau tenaga kerja gudang kering (*ministore*). Proses penyimpanan yang benar dapat meningkatkan kualitas produk serta guna memperbaiki produktivitas pekerja dan meminimalisir penumpukan barang pada gudang kering (*ministore*).

## **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. Menjelaskan dan mempratekkan proses penyimpanan barang pada gudang kering (*ministore*) PT. Ciomas Unit Pabelan.
2. Mengidentifikasi permasalahan dan memberikan alternatif solusi dalam permasalahan yang ada pada proses penyimpanan di gudang kering (*ministore*) PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.

### 1.2.3 Manfaat Magang

1. Manfaat untuk mahasiswa:
  - a. Mendapatkan pengetahuan tentang pentingnya menjaga kualitas produk dari proses penyimpanan barang bagi tenaga kerja di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.
  - b. Mendapatkan pengetahuan dan memperoleh informasi terkait pengecekan stok menggunakan aplikasi SAP (*System Application and Product in data processing*).
  - c. Mendapatkan pengetahuan tentang permasalahan, penyebab, dan solusi terhadap proses penyimpanan barang pada gudang kering (*ministore*).
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 khususnya proses penyimpanan gudang kering (*ministore*)

### **1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja**

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.

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. Dengan total keseluruhan waktu kegiatan magang yaitu 1057 jam.

### **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 pemotongan dan proses marinasi yang dilakukan

#### **3. Metode Studi Pustaka**

Pada kegiatan ini mahasiswa akan mencari informasi baik secara tertulis maupun dengan literature 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.