

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember atau disebut juga dengan Polije adalah perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasi yaitu program pelatihan yang memandu proses belajar mengajar mahasiswa dan mengembangkan standar kompetensi tertentu yang disesuaikan dengan kebutuhan dunia industri. Sistem pendidikan yang ditawarkan didasarkan pada pengembangan keterampilan pribadi dengan bantuan pengetahuan spesialis yang valid atau (ilmu terapan) sehingga lulusan dapat berkembang lebih jauh untuk menghadapi perubahan pada dunia kerja. Dikarenakan hal itu sebagai salah satu persyaratan lulus dari vokasi adalah dengan menjalankan program magang industri yang dilakukan langsung di industri tertentu sesuai dengan minat mahasiswa.

Untuk hal itu saya memilih untuk melakukan magang industri di salah satu anak perusahaan JAPFA yaitu PT. Ciomas Adisatwa. PT. Ciomas Adisatwa (JAPFA) adalah salah satu perusahaan yang besar dan terkemuka di Indonesia dan merupakan anak perusahaan dari PT. Japfa Comfeed Tbk. PT. Ciomas Adisatwa (JAPFA) ini bergerak dibidang Rumah potong Ayam beserta pengolahannya. Daging ayam diproduksi dalam skala besar dengan menerapkan teknologi modern dan proses yang berkualitas tinggi serta prosedur keamanan pangan yang ketat.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo 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 Sidoarjo telah memiliki sertifikasi FSSC 2200 (*Food Safety Management System*) 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 unit Sidoarjo merupakan bahan yang telah memenuhi syarat Aman, Sehat, Utuh dan Halal

PT.Ciomas Adisatwa unit Sidoarjo pada saat pelaksanaan produksi menggunakan ayam pedaging atau biasa disebut ayam *broiler*. Ayam broiler adalah ayam pedaging yang dipelihara hingga berumur 6 sampai 7 minggu. Ayam jenis ini memiliki keistimewaan yaitu pertumbuhannya sangat cepat sebagai produsen daging, pengonversi pakan yang ekonomis, siap dipotong pada usia yang relative muda dapat menghasilkan daging yang berkualitas. Selama proses produksi ayam *broiler* memerlukan manajemen produksi yang baik. Pengelolaan Produksi adalah serangkaian kegiatan dalam proses produksi yang dapat dilakukan meliputi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengendalian oleh perusahaan agar proses produksi dapat berlangsung dengan baik dan Perusahaan dapat memberikan hasil yang berkualitas kepada konsumen. Kegiatan produksi di RPA tidak lepas dari yang namanya produk cacat dan rusak. Produk makanan berupa ayam sangat rentan sekali tercemar bakteri. Untuk mencegah hal tersebut, perusahaan membuat SOP, melakukan pengendalian kualitas dan menerapkan sistem produksi yang ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal). Semua hal ini dilakukan untuk memenuhi permintaan konsumen.

Pengendalian kualitas adalah suatu proses yang ditujukan untuk mempertahankan standar kualitas produk yang dijanjikan oleh perusahaan kepada konsumen serta untuk membantu mempertahankan kinerja proses produksi agar selalu dalam batas-batas toleransi yang diizinkan. Pengendalian kualitas adalah suatu proses pengaturan bahan baku sampai produk akhir dengan memeriksa atau mengecek dan membandingkan dengan standar yang telah di harapkan, apabila terdapat penyimpangan dari standar, di catat dan dianalisa untuk menentukan dimana penyimpangan terjadi, serta faktor-faktor yang menyebabkan penyimpangan tersebut. Pengendalian kualitas ini dilakukan secara terus menerus

(continuous improvement). Unsur-unsur lingkaran pengendalian adalah PDCA (*Plan, Do, Check, Act*). *Plan* (rencanakan), *Do* (lakukan), *Check* (evaluasi), *Act* (menindaklanjuti).

Pada PT Ciomas Adisatwa yang bertanggung jawab dalam pengendalian kualitas adalah departemen *Quality Assurance/ Quality Control*. Oleh karena itu pada laporan magang ini, penulis akan berfokus kepada pengendalian standar kualitas dalam proses produksi dan inspeksi rumah potong ayam (rpa) oleh departemen QA/QC di PT. Ciomas Adisatwa.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari penyelenggaraan magang ini adalah:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/ industri/ instansi dan/ atau unit bisnis yang sesuai dengan keahlian yang dimiliki.
2. Mengimplementasikan ilmu atau teori yang didapatkan saat perkuliahan dengan kondisi lapang atau lokasi magang.
3. Meningkatkan keterampilan baik secara *hardskill* maupun *softskill* dan kemampuan pada bidang keahlian masing-masing sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja setelah lulus Sarjana Terapan (S.Tr).
4. Melatih mahasiswa agar dapat melakukan dan membandingkan penerapan teori yang diterima dijenjang akademik dengan praktek yang dilakukan di lapangan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus kegiatan magang ini adalah:

1. Meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan mahasiswa pada proses produksi di PT. Ciomas Adisatwa yang meliputi penanganan bahan baku, pengolahan produk pangan, penjaminan mutu, dan pengemasan.
2. Mengetahui proses produksi dan jaminan mutu pada proses produksi di PT. Ciomas Adisatwa
3. Mengetahui penerapan keamanan pangan pada proses produksi di PT. Ciomas Adisatwa

4. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerja.
5. Mengetahui pengendalian standar kualitas dalam proses produksi dan inspeksi yang dilakukan oleh departemen *Quality Assurance/Quality control* (QA/QC) di PT. Ciomas Adisatwa unit Sidoarjo.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat dari penyelenggaraan kegiatan magang ini adalah sebagai berikut:

1. Memperoleh wawasan tentang perusahaan/ industri/ instansi dan/ atau unit bisnis dari segi proses produksi, pengolahan, manajemen mutu, penerapan keamanan, dan pemasaran.
2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat digunakan sebagai bekal mahasiswa ketika memasuki dunia kerja.
3. Menjalin hubungan dan kerja sama yang baik antara Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan dengan perusahaan dalam melaksanakan magang pada waktu yang akan datang.

1.2 Lokasi dan Waktu

Kegiatan magang dilakukan di perusahaan PT. Ciomas Adisatwa (JAPFA) yang berlokasi di Waruberon, Kecamatan BalongBendo, Kabupaten Sidoarjo, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 17 Juli 2023 sampai dengan 24 November 2023. Adapun Jadwal magang di PT. Ciomad Adisatwa (JAPFA) unit Krian adalah hari Senin sampai dengan hari Jumat selama 8 jam, yaitu mulai pukul 08.00 WIB hingga jam 16.00 WIB.

1.3 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang ini akan dilaksanakan secara luring kurang lebih 16 minggu dengan target sasaran utama yakni meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam menganalisis tahapan pengolahan, pengembangan produk, keamanan pangan dan manajemen mutu serta proses pengemasan.

Adapun target pelaksanaan magang yang ingin dicapai yaitu, dapat sesuai dengan penjelasan tujuan pada proposal ini. Sehingga fokus bidang kajian yang ingin diambil oleh setiap peserta magang dapat tercapai.