

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasi yaitu pendidikan tinggi yang menunjang pada penguasaan keahlian terapan tertentu yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri dengan tujuan meningkatkan kapasitas sumber daya manusia lebih produktif dan kompetitif. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusan Politeknik Negeri Jember mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Mahasiswa lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri.

Peningkatan kompetensi sumber daya manusia agar mampu berwirausaha secara mandiri dapat diwujudkan dengan adanya program kegiatan dari Politeknik Negeri Jember dalam bentuk magang. Kegiatan magang bersifat wajib dan masuk dalam kurikulum pendidikan yang diselenggarakan pada semester tujuh selama 900 jam kerja atau setara dengan 20 sks. 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. Mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas atau permasalahan yang terjadi pada lokasi magang. Mahasiswa wajib hadir dilokasi kegiatan magang setiap jam

kerja serta mentaati peraturan yang berlaku. Magang ini dilakukan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pemotongan dan pengolahan daging ayam yang halal dan berkualitas di Indonesia. PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan dalam memproduksi daging ayam yang berkapasitas sekitar 30.000 ekor ayam per hari menggunakan mesin-mesin modern agar dapat memenuhi permintaan konsumen dan seluruh unit rumah pemotongan ayam telah memiliki sertifikasi sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) sebagai jaminan keamanan pangan. PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan 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 samping yang dihasilkan oleh PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan berupa hati, jantung, ampela, kulit, kepala, leher, tulang paha, lemak, usus, dan ceker atau kaki yang diolah secara higienis dan berkualitas agar terjamin keamanan pangannya. Bahan utama yang digunakan oleh PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan yaitu bahan yang telah memenuhi syarat Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH). Seluruh tahapan produksi dilakukan sesuai dengan SOP (*Standart Operasional Procedur*) dan diatur oleh IK (Instruksi Kerja) yang telah ditetapkan oleh perusahaan PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.

Produksi daging ayam yang dilakukan pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan menggunakan ayam pedaging atau disebut dengan ayam *broiler*. Ayam *broiler* merupakan ayam penghasil daging yang dipelihara pada umur 6-7 minggu. Ayam jenis *broiler* memiliki ciri khas yaitu pertumbuhannya begitu cepat sebagai penghasil daging dan siap dipotong pada usia relative muda serta dapat menghasilkan daging yang berkualitas. Proses produksi ayam *broiler* diperlukan sebuah manajemen produksi yang merupakan serangkaian aktivitas dalam proses produksi dapat meliputi perencanaan, pengorganisasian, dan pengarahan oleh perusahaan agar

proses produksi dapat berjalan dengan lancar dan memberikan hasil yang berkualitas hingga memenuhi kepuasan konsumen.

Pada laporan magang ini penulis lebih berfokus dan tertuju pada kegiatan proses produksi daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM). Daging MDM merupakan daging ayam giling yang berasal dari bahan utama tulang dada yang diolah hingga diperoleh hasil produk berbentuk pasta daging yang menyisahkan ampas tulang dada. Produk daging MDM yang dihasilkan oleh PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan dikemas menggunakan plastik dan diberi label *Best Chicken*. Pada proses produksi daging MDM sudah menggunakan peralatan atau mesin yang modern, tetapi masih terdapat beberapa permasalahan yang terjadi pada proses produksi daging MDM seperti pada proses penggilingan yang kurang maksimal dikarenakan tenaga kerja khusus penggilingan kurang menjaga kestabilan mesin dan hasil produk yang berbentuk pasta daging tidak selalu bisa keluar dari mesin giling, tetapi masih ada pasta daging yang tidak bisa keluar.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan perlu menghasilkan suatu produk yang berkualitas dan terjamin keamanan pangannya. Proses produksi daging MDM juga harus sesuai dengan standar proses produksi yang telah ditetapkan seperti mengikuti dan melakukan alur proses produksi dengan benar. Berdasarkan permasalahan yang sering terjadi, penulis terdorong untuk mengangkat judul laporan “Proses Produksi Daging *Mechanically Deboned Meat* Pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang”.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari kegiatan ini adalah:

1. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma IV Program Studi Manajemen Agroindustri Jurusan Manajemen Agribisnis di Politeknik Negeri Jember.
2. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan yang dilaksanakan dalam perusahaan, industri, instansi dan atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang.
3. Melatih mahasiswa agar berpikir secara kritis terhadap kesenjangan atau perbedaan yang dijumpai didalam perusahaan dan tidak diperoleh ketika kegiatan perkuliahan.
4. Melatih mahasiswa agar lebih disiplin, profesional dan berkompeten dalam menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus kegiatan magang ini adalah :

1. Menjelaskan dan mempraktekkan kegiatan proses produksi daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.
2. Mengidentifikasi permasalahan yang terjadi pada proses produksi daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.
3. Memberikan alternatif solusi terhadap permasalahan proses produksi daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Manfaat bagi mahasiswa:
 - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapang serta memperoleh pengetahuan, keterampilan pada kegiatan proses produksi *Mechanically Deboned Meat* (MDM) yang ada pada perusahaan.
 - b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk meningkatkan keterampilan sehingga memiliki kepercayaan yang semakin meningkat dan jiwa bersosialisasi yang tinggi
 - c. Mahasiswa terlatih agar dapat memberikan solusi terhadap masalah yang terjadi dalam suatu Perusahaan.
2. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember:
 - a. Mendapatkan informasi perkembangan ipteks yang diterapkan di industri untuk menjaga relevansi kurikulum.
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif dengan perusahaan.
3. Manfaat untuk lokasi magang (PT. Ciomas Adisatwa):
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja sesuai dengan aturan perusahaan yang berlaku.
 - b. Mendapatkan alternatif solusi – solusi dari beberapa permasalahan yang terjadi pada perusahaan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Magang ini berlokasi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang yang terletak di Jl. Patimura Km 06, RT.13/RW.01 Kauman Lor, Kecamatan Pabelan, Kabupaten Semarang. Waktu pelaksanaan magang kurang lebih selama 900 jam dengan pembagian waktu terdiri dari pembekalan magang, kegiatan magang di perusahaan dan pasca magang. Kegiatan magang dimulai pada tanggal 10 Agustus 2023 sampai dengan 14 Desember 2023 dengan jadwal kerja

yaitu Senin–Sabtu pada jam 08.00 – 17.00 WIB. Dengan total keseluruhan waktu kegiatan magang yaitu 1089,5 jam.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan magang untuk mencapai tujuan antara lain :

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan mengamati aktivitas yang terjadi dilapang secara langsung di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan untuk mendapatkan informasi secara jelas dan akurat.

2. Wawancara

Teknik pengumpulan data yang digunakan mahasiswa dalam bentuk pertanyaan secara terbuka kepada pembimbing lapang dan pekerja PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan untuk menyerap ilmu dan pengetahuan mengenai kegiatan dilapang.

3. Kegiatan Magang

Mahasiswa mengikuti kegiatan kerja langsung pada perusahaan dengan ikut serta dalam melakukan berbagai macam kegiatan yang didampingi oleh pembimbing lapang dan pekerja sesuai bidang di PT. Ciomas Adisatwa.

4. Dokumentasi

Mahasiswa melakukan dokumentasi dengan mengambil foto dan data seluruh rangkaian kegiatan proses pengumpulan informasi, struktur organisasi, ketenagakerjaan, layout lingkungan kerja serta melakukan pencatatan untuk menunjang laporan yang disusun.

5. Studi Literatur

Mahasiswa melakukan pengumpulan data informasi dari berbagai sumber dan literatur baik dari dalam perusahaan maupun luar perusahaan yang berupa teori untuk mendukung proses penulisan laporan magang.