

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasi yang berfokus pada tingkat keahlian yang dibutuhkan pada sektor industri secara spesifik. Sistem Pendidikan yang digunakan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat. Politeknik Negeri jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan serta menuntut peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, sehingga salah satu program Pendidikan akademik yang dijalankan yaitu Magang.

Tujuan dari magang yaitu menerapkan ilmu-ilmu yang telah diperoleh di kampus untuk dipraktikkan antara lain dalam dunia usaha peternakan. Mahasiswa secara perorangan maupun secara kelompok akan memperoleh keterampilan khusus dalam proses produksi ayam karkas pada Rumah Potong Ayam (RPA). Proses produksi tersebut dimulai dari *area dirty*, *area clean*, dan area gudang.

Kegiatan magang dilaksanakan kurang lebih  $\pm$  900 jam atau setara dengan 20 SKS yang terbagi terbagi menjadi 30 jam kegiatan pra magang, 800 jam magang di Perusahaan, dan 70 jam pasca magang di Politeknik Negeri Jember. Lokasi magang pada Rumah Potong Ayam di PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang yang beralamat di Jl. Raya Pantura, Jatingarang, Jatirejo, Kec. Ampelgading, Kab. Pemalang, Jawa Tengah.

PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang merupakan perusahaan yang bergerak di bidang peternakan khususnya Rumah Potong Ayam. Salah satu komoditas yang diproduksi adalah ayam karkas atau ayam utuh. Karkas adalah bagian tubuh ayam setelah dilakukan penyembelihan secara halal sesuai dengan CAC/GL 24-1997 (*Guidelines for the use of the Term "Halal"*), pencabutan bulu dan pengeluaran jeroan, tanpa kepala, leher, kaki, paru-paru, dan atau ginjal. Karkas dapat berupa karkas segar, karkas segar dingin, atau karkas beku. Karkas segar adalah karkas

yang diperoleh tidak lebih dari 4 jam setelah proses pemotongan dan tidak mengalami perlakuan lebih lanjut. Karkas segar dingin adalah karkas yang didinginkan setelah proses pemotongan sehingga temperatur bagian dalam daging antar 0°C dan 4°C. Karkas beku adalah karkas segar yang telah mengalami proses pembekuan di dalam *blast freezer* dengan temperature bagian dalam daging minimum -12°C (SNI 6160:2022). Dalam perkuliahan mahasiswa telah mendapatkan ilmu tentang peternakan mulai dari pengenalan hewan, perkembangbiakan hewan sampai pada proses produksi dengan berpedoman kepada BPKM dan buku panduan lainnya.

*Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan acuan bagi setiap industri pengolahan makanan agar memperhatikan setiap aspek keamanan pangan sehingga dapat menghasilkan makanan yang bermutu dan sehat bagi konsumen. Menurut Ananta (2008) GMP merupakan persyaratan dasar yang berkaitan dengan suatu operasi bisnis pangan untuk mencegah kontaminasi akibat suatu operasi produksi atau penanganan pangan. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) secara umum berpengaruh pada banyak aspek yang berhubungan dengan higienitas karyawan perusahaan maupun sanitasi pada proses produksi dan juga kualitas bahan baku utama yaitu ayam hidup. Oleh karena itu, penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dilapangan dapat menghindari terjadinya kontaminasi terhadap produk selama proses produksi terjadi, sehingga produk yang sampai ke konsumen merupakan produk yang aman di konsumsi. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Rumah Potong Ayam (RPA) dapat berdasar pada SNI 6160:2022 yang berisi aspek-aspek yang perlu diterapkan di setiap Rumah Pemotongan Hewan Unggas (RPHU).

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan diatas, maka dalam kegiatan magang ini, penulis memilih objek pembahasan mengenai Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Rumah Potong Ayam PT. Ciomas Adisatwa Unit Pematang.

## 1.2 Tujuan dan Manfaat Magang

### 1.2.1 Tujuan Umum

Adapun tujuan umum dari pelaksanaan kegiatan magang di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang sebagai berikut:

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan mahasiswa terhadap aspek-aspek pengetahuan selain dari Pendidikan yang didapat dari perkuliahan serta memahami kegiatan di perusahaan.
- b. Melatih sikap kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) pada perusahaan atau lingkungan kerja.
- c. Mampu untuk mengkorelasikan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis, serta mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya.
- d. Melatih mahasiswa untuk membandingkan ilmu yang diperoleh selama proses perkuliahan dengan pelaksanaan magang serta melakukan serangkaian keterampilan kerja yang sesuai dengan bidang keahliannya

### 1.2.2 Tujuan Khusus

Selain tujuan umum dari diadakannya kegiatan magang ini, terdapat juga tujuan khusus antara lain:

- a. Mahasiswa mampu menjelaskan penerapan GMP di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.
- b. Mahasiswa mampu mengidentifikasi permasalahan dalam penerapan GMP di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.
- c. Mahasiswa mampu memberikan solusi terhadap permasalahan yang dialami selama penerapan GMP di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat kegiatan magang di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang adalah sebagai berikut :

- a. Mahasiswa mendapatkan pengetahuan, pengalaman kerja serta informasi terkait proses produksi ayam di PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.

- b. Mahasiswa mendapatkan pengetahuan dan dan kemampuan dalam penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.
- c. Mampu mengidentifikasi dan mengevaluasi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.

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

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 10 Agustus 2023 hingga 7 Desember 2023 di PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang yang beralamat di Jl. Raya Pantura, Jatingarang, Jatirejo, Kec. Ampelgading, Kab. Pemalang, Jawa Tengah. Kegiatan magang dilaksanakan selama 900 jam (20 SKS) yang terbagi menjadi 30 jam kegiatan pra magang, 800 jam magang di Perusahaan, dan 70 jam pasca magang di Politeknik Negeri Jember. Mengikuti jam kerja efektif di perusahaan pada bagian kantor yang dimulai jam 08.00-17.00 WIB dan jam efektif kegiatan produksi terbagi menjadi 2 pergantian jam kerja untuk semua area dimana jam efektif tiap area berbeda.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam magang untuk mencapai tujuan umum dan tujuan khusus adalah sebagai berikut :

- a. Metode Kerja Lapang  
Mahasiswa melaksanakan kegiatan magang secara langsung di lokasi perusahaan bersama para karyawan sesuai jadwal kerja yang telah diberlakukan.
- b. Metode Wawancara  
Mahasiswa melakukan wawancara secara langsung kepada karyawan yang sesuai dengan bidangnya untuk mendukung proses penulisan laporan magang.
- c. Metode Studi Pustaka  
Mahasiswa melakukan pengumpulan data di lapangan, mempelajari, dan menelaah informasi melalui dokumen secara tertulis maupun dari literatur buku yang nantinya dapat digunakan untuk mendukung proses penulisan laporan magang.

d. Metode Dokumentasi

Mahasiswa mengabadikan data pendukung berupa gambar (foto) dan data tertulis sebagai penguat laporan magang.