

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kegiatan magang adalah sebagai bentuk implementasi secara sistematis dan sinkron antara program pendidikan di perkuliahan dengan program penguasaan keahlian yang diperoleh secara langsung di dunia kerja untuk mencapai tingkat keahlian yang diinginkan. Kegiatan magang juga menjadi prasyarat mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Polije khususnya untuk mahasiswa Diploma III dilaksanakan pada semester lima (5). Program kegiatan magang merupakan salah satu metode pembelajaran yang dilakukan langsung dalam dunia industri guna untuk mengembangkan profesi sesuai dengan bidang keilmuan masing-masing khususnya untuk program studi Teknologi Industri Pangan. Program magang kali ini dilaksanakan di CV. Cupu Artama Jaya selama empat bulan dan terhitung mulai dari 01 September hingga 31 Desember 2023. CV. Cupu Artama Jaya merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pemotongan hewan unggas dan supplier ayam karkas utuh.. CV. Cupu Artama Jaya juga menangani pendistribusian dalam memenuhi kebutuhan akan daging unggas kepada seluruh konsumennya.

Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) merupakan bangunan yang memiliki desain dan konstruksi khusus yang menjadi syarat teknis dan hygiene tertentu serta digunakan sebagai tempat pemotongan hewan unggas untuk dikonsumsi oleh masyarakat luas (SNI, 1999). Tujuan utama didirikan Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) adalah untuk memperoleh karkas unggas, dimana pada bagian tubuh unggas setelah dilakukan penyembelihan dan dipisahkan pada bagian-bagian tertentu. Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) harus memiliki sekat pemisah fisik yang jelas antara daerah kotor dan daerah bersih sehingga tidak menimbulkan kontaminasi antar daerah dan produk karkas unggas bersih. Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) memiliki peranan penting dalam rantai pasok daging unggas. Oleh karena untuk dapat menghasilkan banyak daging karkas per jam sehingga dapat memenuhi permintaan konsumsi daging yang terus meningkat di daerah Indonesia.

Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) sangat penting untuk menjaga kehalalan manakan yang beredar dalam masyarakat. Fungsi dari Rumah Potong Hewan Unggas (RPHU) sendiri adalah menyediakan daging unggas yang berkualitas tinggi dan memiliki daya saing tinggi. Kualitas daging ayam dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain: umur, jenis, pakan, kondisi ternak saat pemotongan dan penanganan pasca pemotongan daging.

Karkas adalah hasil utama dari pemotongan hewan ternak dan nilai ekonomis yang cukup tinggi dibandingkan dengan non karkas. Kualitas dari karkas dan daging dipengaruhi oleh faktor sebelum dan sesudah proses pemotongan. Faktor sebelum pemotongan yang dapat mempengaruhi kualitas daging antara lain: genetic, spesies, bangsa, tipe ternak, jenis kelamin, umur, pakan termasuk juga bahan aktif (hormone, antibiotic, dan mineral) dan tingkat stress. Sedangkan untuk faktor sesudah pemotongan yang mempengaruhi kualitas daging antara lain: pH daging, metode pemasakan, serta metode penyimpanan (Soeparno, 2015).

Daging giling atau *Mechanically Deboned Meat* (MDM) adalah daging ayam giling yang diperoleh dari tulang kerongkongan, tulang paha dan kepala tanpa mata yang selanjutnya digiling sesuai dengan komposisi yang sudah ditentukan sesuai dengan pesanan yang di minta oleh konsumen. Selanjutnya setelah digiling dimasukkan dalam *Air Blast Freezer* (ABF) dengan suhu pembekuan -40°C untuk menjaga kualitas dari produk *Mechanically Deboned Meat* (MDM) itu sendiri.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum kegiatan magang di CV. Cupu Artama Jaya adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan wawasan, pengetahuan, kemampuan serta keterampilan mahasiswa pada perusahaan tempat magang.
2. Memperoleh pengetahuan dan pengalaman mahasiswa tentang kondisi dalam suatu perusahaan serta mengetahui permasalahan yang terjadi di dalam perusahaan dan berusaha dapat penyelesaian.

3. Mengetahui secara umum sejarah perkembangan, struktur organisasi, aspek ketenagakerjaan dan kegiatan pengolahan di CV. Cupu Artama Jaya.
4. Memenuhi salah satu syarat dalam menyelesaikan jenjang program tingkat Diploma III Program Studi Teknologi Industri Pangan Jurusan Teknologi Pertanian di Politeknik Negeri Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus kegiatan magang di CV. Cupu Artama Jaya adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui dan mempelajari proses pengolahan ayam yang ada di CV. Cupu Artama Jaya mulai dari hewan disembelih hingga siap didistribusikan ke pelanggan.
2. Mengetahui dan memahami peralatan yang digunakan dan alur proses produksi pengolahan ayam dari awal hingga akhir di CV. Cupu Artama Jaya.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan magang yang telah dilakukan adalah :

1. Menjalin hubungan baik antara mahasiswa, perguruan tinggi dan pihak industri CV. Cupu Artama Jaya.
2. Memperoleh wawasan ilmu pengetahuan terkait dunia kerja yang akan diterapkan sebagai bekal saat terjun di dunia kerja.
3. Mengembangkan keterampilan yang diperoleh dari industri untuk diterapkan kehidupan sehari-hari.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi

Kegiatan magang dilakukan di CV. Cupu Artama Jaya terletak di JL Raya Sumberboto KM 11, Dusun Blawen, Desa Rejoslamet, Kecamatan Mojowarno, Kabupaten Jombang, Jawa Timur 61475, Indonesia.

1.3.2 Jadwal Kerja

Kegiatan magang dilaksanakan tepatnya pada 1 September 2023 – 31 Desember 2023. Kegiatan magang ini dilakukan pada hari senin hingga sabtu. Jadwal kerja dapat dilihat pada tabel 1.1.

Tabel 1. 1 Jadwal Kerja CV. Cupu Artama Jaya

NO	HARI	JAM	KEGIATAN
1.	Senin-	08.00	Doa Bersama dan breafing
	Kamis	08.30 – 11.45	Jam kerja
	dan	11.45 – 13.00	Ishoma
	Sabtu	13.00 – 15.00	Jam kerja
		15.00	Sholat ashar
		15.15 – 16.00	Jam kerja
2.	Jumat	08.00 – 08.30	Doa Bersama dan breafing
		08.30 – 11.00	Jam kerja
		11.00 – 13.00	Ishoma
		13.00 – 15.00	Jam kerja
		15.00	Sholat ashar
		15.15 – 16.00	Jam kerja

Sumber: CV. Cupu Artama Jaya, 2023

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan magang untuk mengumpulkan data dan informasi adalah:

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan melakukan pengamatan serta peninjauan secara langsung terhadap objek kegiatan dalam manajemen produksi di area lapangan dan mencatat data-data yang diperoleh dari perusahaan.

2. Demonstrasi

Dilakukan dengan praktek kerja lapang secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di CV. Cupu Artama Jaya dan dibawah bimbingan serta arahan pembimbing lapang.

3. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan diskusi tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang, kepala produksi dan para karyawan yang ada di lokasi instansi untuk memperoleh informasi yang terkait dengan proses produksi.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka ini dapat diperoleh dengan cara mencari dan mengumpulkan teori atau sumber referensi yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang ada dalam penyusunan laporan.

5. Dokumentasi

Dokumentasi sendiri dilakukan dengan mengumpulkan data, dokumen-dokumen tertulis, dan mencatat data hasil yang telah diperoleh dari kegiatan magang. Dengan tujuan untuk memudahkan mahasiswa dalam mengumpulkan dan menulis data.