

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember 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 lulusnya 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 (900 jam), yang terdiri dari 30 jam pra magang 800 jam kegiatan magang, dan 70 jam pasca magang. Magang dilaksanakan sesuai kurikulum program studi masing-masing. Kegiatan ini merupakan persyaratan 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. 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 Unit Pabelan menambah kapasitas produksinya menggunakan mesin-mesin yang lebih modern. Selain memiliki mesin yang modern, seluruh unit Rumah Potong Ayam (RPA) 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, maka 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 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 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 broiler merupakan ayam penghasil daging yang dipelihara sampai umur 6-7 minggu. Ayam jenis ini memiliki ciri khas yaitu pertumbuhannya begitu cepat sebagai penghasil daging, konversi pakan irit, siap dipotong pada usia relatif muda serta dapat menghasilkan daging yang berkualitas. Dalam melakukan proses produksi ayam broiler diperlukan sebuah manajemen produksi yang baik. Proses produksi ayam broiler memerlukan sebuah manajemen produksi yang baik. Manajemen produksi merupakan serangkaian aktivitas dalam proses produksi yang dapat meliputi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengendalian oleh perusahaan supaya proses produksi dapat berjalan dengan baik dan juga supaya perusahaan dapat memberikan hasil yang berkualitas baik kepada konsumen.

Pada laporan magang ini penulis berfokus pada proses produksi yang berlangsung di rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan khususnya pada proses produksi kotor (*dirty area*) yang diterapkan di perusahaan tersebut, dikarenakan

pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan proses produksi kotor (*dirty area*) masih belum maksimal. Adanya permasalahan yang masih sering terjadi setiap harinya pada saat berlangsungnya proses produksi kotor (*dirty area*) seperti keterlambatan kedatangan truk ayam, kurangnya persiapan para pekerja pada bagian produksi kotor (*dirty area*), dan keadaan dan keadaan dan kondisi mesin ruang proses produksi kotor (*dirty area*) yang menyebabkan terhambatnya proses produksi kotor (*dirty area*), sehingga penelitian ini diharapkan mampu memeberikan solusi atau pemecahan masalah agar proses produksi kotor (*dirty area*) dapat berjalan dengan optimal.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan magang ini adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaann 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

Tujuan khusus kegiatan magang ini adalah :

1. Mampu memahami dan menjelaskan mengenai proses produksi kotor (*dirty area*) di PT.Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.
2. Mampu mengidentifikasi masalah yang ada pada kegiatan proses produksi kotor (*dirty area*) PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.
3. Mampu memberikan solusi guna menyelesaikan masalah yang ada pada kegiatan proses produksi kotor (*dirty area*) pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Manfaat untuk mahasiswa :
 - a. Mendapatkan pengetahuan mengenai proses produksi kotor (*dirty area*) pada ayam broiler PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.
 - b. Mahasiswa lebih terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan secara langsung dan memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan.
 - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan di lapangan.
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 Unit Pabelan):
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 - b. Mendapatkan alternatif solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Magang berlokasi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang yang terletak di Jl. Patimura Km 06, Rt.13/Rw.01 Kauman Lor, Pabelan. Kegiatan ini dilaksanakan selama kurang lebih 900 jam dengan pembagian waktu dimulai dari pembekalan magang, magang di perusahaan dan pasca magang yang dimulai pada tanggal 10 Agustus 2023 sampai dengan 14 Desember 2023 dengan jadwal kerja yaitu Senin-Sabtu dengan jam kerja dimulai pada pukul 08.00-17.00 WIB.

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 di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan dan pengamatan (observasi) secara langsung terkait proses pengendalian kualitas yang dilakukan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.

3. Metode Studi Pustaka

Pada kegiatan ini mahasiswa mencari informasi baik secara tertulis maupun 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 akan disusun menjadi laporan magang.