

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu menguasai serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Lulusan Polije diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri. Sejalan tuntutan peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, maka Polije 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). Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Polije 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.

Salah satu perusahaan atau industri yang memberikan kesempatan bagi pelajar ataupun mahasiswa untuk melakukan magang, khususnya bergerak dibidang agroindustri yaitu PT. Ciomas Adisatwa (Japfa), Unit Pabelan. PT. Ciomas Adisatwa (Japfa), merupakan industri besar yang bergerak di bidang Rumah Potong Ayam (RPA) dan pengolahan daging ayam yang telah menerapkan teknologi modern. PT. Ciomas Adistawa menghasilkan produk 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 Pabelan merupakan bahan yang telah memenuhi syarat Aman, Sehat, Utuh dan Halal.

Sebagai salah satu jaminan keamanan pangan, penerapan *hygiene* dan sanitasi telah dilakukan dalam seluruh proses produksi di PT Ciomas Adisatwa Unit Pabelan. Salah satu produk dari PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan adalah daging ayam tanpa tulang (*boneless*). Setiap tahapan dalam proses produksi daging ayam tanpa tulang memiliki resiko tinggi produk terkontaminasi, jika prosesnya tidak benar-benar bersih. Proses produksi yang dilakukan PT. Ciomas Adisatwa berjalan dengan profesional dan menjaga kebersihan alat produksi, bahan baku, alat pelindung diri (APD) dan lingkungan kerja serta selalu menerapkan *hygiene* dan sanitasi yang sesuai SOP perusahaan. Permasalahan yang terjadi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan yaitu proses produksi terhambat dikarenakan dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi masih kurang optimal berdasarkan faktor tenaga kerja, mesin, bahan baku, serta metodenya.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, dalam kegiatan magang ini penulis ingin tahu lebih dalam terkait *hygiene* dan sanitasi yang telah diterapkan oleh PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan untuk menghasilkan produk yang Aman, Sehat, Utuh dan Halal.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan magang ini adalah :

- a. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang ditemukan di lapangan dengan yang diperoleh selama proses perkuliahan.
- c. Mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan magang ini adalah:

- a. Mampu menerapkan *hygiene* dan sanitasi pada proses produksi daging ayam tanpa tulang (*Boneless*) di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.
- b. Mampu mengidentifikasi dan merumuskan permasalahan mengenai penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses produksi daging ayam tanpa tulang (*Boneless*) di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.
- c. Mampu merumuskan dan memberikan alternatif solusi dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses produksi daging ayam tanpa tulang (*Boneless*) di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat dalam pelaksanaan kegiatan magang di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan adalah sebagai berikut:

- a. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta keterampilan dalam penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses produksi daging ayam tanpa tulang (*Boneless*) di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.
- b. Melatih daya pikir dan analisis dalam mengidentifikasi masalah untuk menemukan alternatif solusi penerapan *hygiene* dan sanitasi pada proses produksi daging ayam tanpa tulang (*Boneless*) di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.
- c. Mendapatkan pengetahuan tentang pentingnya penerapan *hygiene* dan sanitasi dalam proses produksi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Magang ini berlokasi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kab. Semarang yang terletak di Jl. Patimura Km 06, RT.13/RW.01 Kauman Lor,

Pabelan. Kegiatan ini dilaksanakan mulai tanggal 10 Agustus 2023 sampai dengan tanggal 14 Desember 2023 selama kurang lebih 1.115 jam dengan pembagian waktu terdiri dari pembekalan magang, magang di perusahaan dan pasca magang. Jadwal kerja yaitu Senin – Sabtu, dimulai pada pukul 08.00 – 17.00 WIB dengan waktu istirahat dimulai pukul 12.00 – 13.00 WIB. Jika terdapat penambahan jam kerja atau lembur pagi hari, maka bisa dimulai pukul 06.00 WIB. Kemudian, untuk lembur malam hari dimulai pukul 19.00 – 21.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan magang ini adalah:

a. 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.

b. Metode Wawancara

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah mahasiswa wawancara secara langsung dengan karyawan perusahaan mengenai proses pemotongan dan pengolahan yang dilakukan PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan dan pengamatan (observasi) secara langsung terkait proses *hygiene* dan sanitasi yang dilakukan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.

c. Metode Studi Pustaka

Pada kegiatan ini mahasiswa akan mencari informasi baik secara tertulis maupun dengan literatur melalui internet atau buku yang dapat mendukung kegiatan Magang.

d. Metode Dokumentasi

Metode ini adalah kegiatan menyimpan foto dan melakukan pencatatan kegiatan untuk mendukung laporan yang dibuat.