

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember adalah perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu program pendidikan yang mengarahkan pada 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 lulusannya 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). 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. Magang merupakan suatu bentuk proses pembelajaran mahasiswa yang dilakukan melalui kegiatan pengalaman langsung di dunia kerja dan mengarah pada pencapaian tingkat keahlian professional dalam sebuah pekerjaan tertentu. Selama magang mahasiswa dapat menerapkan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan tugas di lokasi magang. Magang ini dilaksanakan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang. PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang adalah perusahaan pemotongan dan pengolahan daging ayam bermutu di Indonesia. Bertambahnya permintaan daging ayam, PT Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang menambah kapasitas produksinya

menggunakan mesin yang lebih modern. Selain memiliki mesin modern, PT Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang telah memiliki sertifikasi sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) sebagai jaminan keamanan pangan dan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang semakin modern. PT Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang memproduksi beberapa 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 Unit Pabelan Kabupaten Semarang adalah hati, jantung, ampela, kepala, leher, usus, dan kaki atau ceker yang dikemas menggunakan plastik 5kg dan 1 kg. Bahan utama yang digunakan oleh PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang merupakan bahan yang telah memenuhi syarat Aman, Sehat, Utuh dan Halal. Proses produksi kotor di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang telah menerapkan manajemen pengendalian kualitas sesuai standar yang ditetapkan oleh perusahaan.

Manajemen pengendalian kualitas merupakan suatu proses yang ditujukan untuk mempertahankan standar kualitas terhadap karkas ayam. Karkas ayam merupakan potongan tubuh ayam utuh tanpa bulu, jeroan, dan kaki. Dalam memberikan produk yang terjamin kualitas dan mutunya, maka diperlukan adanya pengendalian kualitas yaitu proses pengaturan bahan baku sampai produk akhir dengan memeriksa atau mengecek dan membandingkan dengan standar ayam utuh yang telah di harapkan.

Apabila terdapat penyimpangan dari standar, maka dapat di catat dan dianalisa untuk menentukan dimana ketidaksesuaian terjadi, serta faktor-faktor yang menyebabkan hal tersebut. PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang telah menerapkan sistem pengendalian kualitas (*quality control*) tetapi pada kenyataannya masih ditemukan penyimpangan atau ketidaksesuaian pada proses produksi karkas antara lain belum maksimalnya pada pengawasan karkas, sehingga masih ada yang tidak memenuhi standar seperti sisa bulu, terkena cairan empedu, masih tersisa kulit ari dan ayam memar diatas standar masuk ke proses

lanjutan. Hal tersebut disebabkan kurang telitnya tenaga kerja dalam pengecekan setiap prosesnya, suhu ruangan yang tidak stabil, terjadi kerusakan pada mesin, pekerja tidak fokus, penyembelihan tidak sempurna, dan farm yang kurang terjaga kebersihannya. Kondisi tersebut dapat mempengaruhi kualitas karkas ayam untuk masuk pada tahapan proses produksi selanjutnya yaitu proses produksi bersih (*clean area*), sehingga menyebabkan tenaga kerja di ruang proses produksi bersih (*clean area*) melakukan pengecekan ulang pada karkas ayam yang seharusnya sudah masuk tahapan bersih namun masih terdapat karkas ayam yang tidak memenuhi standar.

Berdasarkan hal tersebut, penulis terdorong untuk mengetahui tentang manajemen pengendalian kualitas pada karkas ayam agar mendapatkan karkas yang baik dan berkualitas pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum kegiatan magang ini adalah :

1. Melatih keterampilan berfikir kritis dalam menghadapi permasalahan yang terjadi di lapangan.
2. Meningkatkan pengetahuan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan, industri, instansi dan unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang.
3. Mampu untuk menerapkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan magang ini adalah :

1. Mampu menjelaskan mengenai manajemen pengendalian kualitas karkas ayam pada ruang proses produksi *dirty area* PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.
2. Mampu menganalisis dan mengidentifikasi permasalahan terkait manajemen pengendalian kualitas karkas ayam pada ruang proses produksi *dirty area* PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.
3. Mampu merumuskan dan memberikan alternatif solusi terkait manajemen pengendalian kualitas karkas ayam pada ruang proses produksi *dirty area* PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat yang diperoleh adalah sebagai berikut :

1. Menambah keterampilan berfikir kritis sehingga dapat menjelaskan mengenai manajemen pengendalian kualitas karkas ayam pada ruang proses produksi *dirty area* PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.
2. Menambah pengetahuan, kewirausahaan, dan pengalaman kerja mengenai kegiatan perusahaan sehingga dapat melakukan analisis dan mengidentifikasi permasalahan terkait manajemen pengendalian kualitas karkas ayam pada ruang proses produksi *dirty area* PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.
3. Dapat menerapkan keterampilan tertentu sehingga bisa merumuskan dan memberikan alternatif solusi permasalahan terkait manajemen pengendalian kualitas karkas ayam pada ruang proses produksi *dirty area* 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 dimulai pada tanggal 10 Agustus 2023 sampai dengan 14 Desember 2023 dengan jadwal kerja yaitu Senin – Sabtu dimulai pada pukul 08.00 – 17.00 WIB. Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan selama 1005,5 jam dengan pembagian waktu terdiri dari pembekalan magang, magang di perusahaan dan pasca magang sehingga diperoleh total waktu 1105,5 jam.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan Magang ini adalah:

#### **1. Metode Magang**

Metode magang yang diterapkan pada kegiatan ini yaitu mahasiswa mengikuti kegiatan secara langsung di perusahaan dalam berbagai macam kegiatan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.

#### **2. Metode Wawancara**

Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu mahasiswa melakukan wawancara secara langsung dengan karyawan perusahaan mengenai proses produksi yang dilakukan PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang dan pengamatan (observasi) secara langsung terkait manajemen pengendalian kualitas yang dilakukan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.

#### **3. Metode Studi Pustaka**

Pada metode ini mahasiswa dapat mencari informasi secara tertulis maupun studi literatur di Perpustakaan Politeknik Negeri Jember sesuai dengan sub bab kegiatan magang.

#### **4. Metode Dokumentasi**

Metode dokumentasi yaitu kegiatan mengambil gambar atau foto dan melakukan pencatatan kegiatan untuk mendukung penyusunan laporan magang.