

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Menurut Sangadji dkk. (2019) daging ayam adalah salah satu sumber protein hewani yang mudah rusak dan rentan terhadap kontaminasi mikroba. Produk olahan daging ayam mengalami berbagai proses pengolahan yang tepat dan berkualitas tinggi hingga menjadi produk yang aman, higienis, dan berkualitas tinggi.

Pendinginan adalah salah satu metode pengolahan produk hewani yang paling sederhana dan digunakan untuk mengawetkan makanan dan memperpanjang umur simpan unggas. Pemenuhan persyaratan tersebut memerlukan sarana dan prasarana yang sesuai dengan program kelayakan dasar sesuai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau *Good Manufacturing Practice* (GMP) dalam industri pangan. GMP merupakan pedoman industri pangan mengenai praktik produksi pangan yang baik dalam pembuatan pangan, dengan tujuan menghasilkan produk bermutu tinggi, memenuhi persyaratan, aman dikonsumsi, dan memenuhi permintaan konsumen.

GMP secara garis besar mengacu pada banyak aspek, mulai dari prosedur pelaksanaan hingga pengendalian dan pemantauan pelaksanaan proses produksi. Karena tujuan utama penerapan GMP dalam industri makanan adalah untuk memastikan bahwa pada saat produk sampai ke konsumen, tidak terjadi kontaminasi pada bangunan, mesin, peralatan, transportasi, atau bahkan personel dengan produk selama proses pembuatan. (Agustin, 2020).

Hal ini sudah sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/MIND/PER/2010 mengenai Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) yang didalamnya terdapat 18 bidang yang mencakup persyaratan pemrosesan dan produksi makanan termasuk lokasi, bangunan, mesin, peralatan, bahan, pemantauan proses, produk jadi, laboratorium, personel, pengemasan, label dan instruksi produk, program penyimpanan, pemeliharaan dan sanitasi, transportasi, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan penegakan kebijakan. (Permenperin 2010).

## **1.2 Tujuan Dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum

Memberikan umpan balik dan saran yang dapat digunakan perusahaan untuk tindakan perbaikan ketika perbedaan teridentifikasi.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

Mempelajari proses produksi ayam broiler di PT Sreeya Sewu Indonesia, Tbk. serta untuk memahami dan mengevaluasi praktik GMP (*Good Manufacturing Practice*).

### 1.2.3 Manfaat Magang

#### a. Bagi Mahasiswa:

##### 1) Pengalaman Praktis:

Laporan magang memberikan mahasiswa kesempatan untuk menerapkan pengetahuan teoritis yang diperoleh selama perkuliahan ke dalam konteks pekerjaan nyata di lapangan.

##### 2) Pembelajaran Kontekstual:

Mahasiswa dapat memahami lebih baik bagaimana konsep-konsep akademis diterapkan dalam lingkungan kerja sehari-hari, memberikan pemahaman kontekstual yang dalam

#### b. Bagi Politeknik Negeri Jember:

##### 1) Peningkatan Kualitas Lulusan:

Laporan magang menjadi indikator kualitas pendidikan, memberikan gambaran kepada politeknik tentang sejauh mana mahasiswanya mampu mengintegrasikan teori dengan praktik di dunia kerja.

##### 2) Peluang Kolaborasi:

Dengan memahami kebutuhan industri melalui laporan magang, politeknik dapat menciptakan peluang kolaborasi dengan perusahaan untuk menyempurnakan kurikulum atau menyediakan pelatihan tambahan.

#### c. Bagi Lokasi Magang:

##### 1) Sumber Rekrutmen Tenaga Kerja:

Menjadi tuan rumah magang memberikan lokasi tersebut akses langsung ke calon tenaga kerja yang memiliki pemahaman mendalam tentang operasional bisnis mereka.

d. Citra Positif:

Dengan memberikan pengalaman magang yang positif, lokasi tersebut dapat membangun citra baik di kalangan mahasiswa, politeknik, dan masyarakat umum sebagai tempat yang mendukung pengembangan profesionalisme.

e. Kolaborasi Antar Pihak:

1) Membangun Jaringan:

Melalui magang, terjalin hubungan erat antara mahasiswa, politeknik, dan lokasi magang. Kolaborasi ini dapat menjadi landasan bagi kerjasama yang lebih luas, seperti proyek penelitian, seminar, atau program pengembangan sumber daya manusia.

2) *Feed back* Konstruktif:

Lokasi magang dapat memberikan umpan balik konstruktif kepada politeknik mengenai persiapan mahasiswa dan memberikan saran untuk penyempurnaan kurikulum agar lebih sesuai dengan kebutuhan industr

### **1.3 Lokasi dan Waktu**

PKL (Praktek Kerja Lapangan) dilaksanakan di PT Sreeya Sewu Indonesia, Tbk. Pelaksanaan kegiatan PKL (Praktek Kerja Lapangan) dilaksanakan selama tiga bulan mulai dari tanggal 23 Juli - 23 September 2023. Lokasi PKL (Praktek Kerja Lapangan) beralamat di Jl. Raya Parung No.KM 19, Jabon Mekar, Kecamatan Parung, Kabupaten Bogor, Jawa Barat (16330).



Gambar 1. 1 Lokasi PT. Sreeya Sewu Indonesia, Tbk.

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

Kegiatan Magang yang dilaksanakan di PT Sreeya Sewu Indonesia, Tbk. dilakukan dengan pendekatan pengambilan data yang terdiri dari dua metode utama, yaitu data primer dan data sekunder. Mahasiswa yang magang berpartisipasi secara aktif dalam kegiatan lapangan, terlibat langsung dalam proses produksi, dan dibimbing oleh penanggung jawab lapangan di setiap daerah produksi.

Pengumpulan data primer dilakukan melalui beberapa langkah, termasuk observasi langsung terhadap proses pengolahan produk, observasi lapangan selama kegiatan rutin, dan wawancara langsung dengan karyawan dan pekerja yang terlibat dalam proses produksi. Mahasiswa juga terlibat secara langsung dalam beberapa tahap produksi untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam. Pada sisi lain, pengumpulan data sekunder dilakukan melalui penelitian kepustakaan, khususnya dengan membandingkan literatur yang ada dengan realitas di lapangan. Data sekunder juga diperoleh dari catatan resmi PT Sreeya Sewu Indonesia, Tbk. seperti laporan keuangan dan catatan produksi. Data ini kemudian diolah dan dianalisis secara deskriptif untuk memberikan konteks lebih lanjut tentang kondisi perusahaan.

Kombinasi antara data primer dan data sekunder memberikan gambaran yang komprehensif tentang kegiatan magang dan operasional PT Sreeya Sewu

Indonesia, Tbk. Hasil pengumpulan data ini menjadi dasar untuk menyusun laporan praktek magang yang mencakup evaluasi, rekomendasi, dan pembahasan mendalam mengenai pengalaman mahasiswa selama magang di perusahaan tersebut.