

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 lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. 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. 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. Oleh karena itu dengan meningkatnya permintaan daging ayam, PT Ciomas Adisatwa menambah kapasitas produksinya dengan menggunakan mesin – mesin yang lebih modern.

Dengan demikian seluruh unit 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 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 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 (ASUH).

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan dalam melakukan produksinya menggunakan ayam pedaging atau sering disebut dengan ayam broiler. Proses penyimpanan bumbu di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan pada *ministore* diperlukan sebuah proses penyimpanan yang baik. Penyimpanan merupakan proses penyimpanan bumbu dan peralatan di gudang dengan cara menempatkan material dan peralatan yang diterima secara sistematis agar mempermudah proses pengecekan bumbu dan penggunaan kartu stok untuk mengawasi pergerakan bumbu.

Dengan demikian Laporan Magang ini penulis lebih berfokus dan tertuju kepada kegiatan di *Ministore* dikarenakan pada perusahaan sistem penyimpanan bumbu masih belum dapat dilaksanakan dengan baik. Bahkan beberapa permasalahan yang sering terjadi pada proses penyimpanan bumbu, seperti adanya bumbu yang kurang terkontrol dalam *ministore*, tempat rak bumbu yang tidak memadai, tidak adanya pengecekan suhu ruang, dan belum maksimalnya sistem (*First In First Out*) dan LIFO () yang ada dalam *ministore* sehingga perlu adanya pemecahan masalah yang harus dilakukan agar dapat memaksimalkan proses di gudang penyimpanan bumbu.

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 dan melakukan proses penyimpanan bumbu di *ministore* pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.
2. Mampu menganalisis dan mengidentifikasi permasalahan terkait proses penyimpanan bumbu di *ministore* pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.
3. Mampu merumuskan dan memberikan alternatif solusi terkait proses penyimpanan bumbu di *ministore* pada 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 proses penyimpanan bumbu di *ministore* pada 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 proses penyimpanan bumbu di *ministore* pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.

3. Dapat menerapkan keterampilan tertentu sehingga bisa merumuskan dan memberikan alternatif solusi permasalahan terkait proses penyimpanan bumbu di *ministore* pada 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 1039 jam dengan pembagian waktu terdiri dari 30 jam pembekalan magang, dan 70 jam pasca magang 939 jam magang di perusahaan.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan Magang ini adalah:

1. Metode Magang
Metode magang yaitu mahasiswa mengikuti kegiatan secara langsung di perusahaan dalam berbagai macam kegiatan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.
2. Metode Wawancara
Metode wawancara yaitu mahasiswa melakukan wawancara secara langsung dengan pembina magang dan karyawan perusahaan mengenai proses produksi yang dilakukan 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.