

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember atau biasa disebut Polije adalah salah satu perguruan tinggi negeri di Provinsi Jawa Timur yang menyelenggarakan pendidikan vokasi yaitu program pelatihan untuk memandu proses belajar mengajar mahasiswa dan mengembangkan standar kompetensi tertentu yang *linier* dengan kebutuhan dunia industri. Polije lebih berorientasi pada dunia industri dengan menerapkan 60% kegiatan praktikum dan 40% kegiatan teori. Sistem yang ditawarkan didasarkan pada pengembangan keterampilan pribadi dengan teknologi dan pengetahuan yang sesuai dengan bidangnya sehingga lulusan dapat berkembang lebih jauh untuk menghadapi perubahan pada dunia kerja. Oleh karena itu sebagai salah satu persyaratan lulus dari vokasi adalah dengan menjalankan program magang industri yang dilakukan langsung di industri sesuai dengan minat mahasiswa.

Magang merupakan salah satu program sebagai persyaratan kelulusan bagi mahasiswa guna mendapatkan pengalaman serta keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Kegiatan ini bertujuan agar mahasiswa bisa mandiri dan terjun langsung dalam dunia kerja, sehingga nantinya dapat diterapkan setelah lulus. Kegiatan magang ini dilaksanakan selama 4 bulan oleh mahasiswa semester lima Politeknik Negeri Jember. Untuk hal itu saya memilih untuk melaksanakan magang industri di salah satu anak perusahaan JAPFA yaitu PT Ciomas Adisatwa. PT Ciomas Adisatwa (JAPFA) adalah salah satu perusahaan yang besar dan terkemuka di Indonesia dan merupakan anak perusahaan dari PT Japfa Comfeed Tbk. PT Ciomas Adisatwa (JAPFA) ini bergerak dibidang Rumah potong Ayam beserta pengolahannya yang terletak di Jalan Raya Tarik KM 2 Ds.Waruberon, Kecamatan Balongbendo, Kabupaten Sidoarjo, Provinsi Jawa Timur.

Proses penanganan daging ayam di RPA merupakan kunci kelayakan daging ayam tersebut untuk dikonsumsi. PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo merupakan perusahaan pemotongan dan pengolahan daging ayam bermutu di

Indonesia. PT Ciomas Adisatwa menambah kapasitas produksinya dengan menggunakan mesin – mesin yang lebih modern untuk memenuhi permintaan *customer*. Selain memiliki mesin yang modern, seluruh unit RPA. PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo telah memiliki sertifikasi FSSC 2200 (*Food Safety Management System*) sebagai jaminan keamanan pangan dan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat. PT Ciomas Adisatwa juga memproduksi beberapa produk dalam bentuk mentah maupun olahan yang berupa karkas ayam utuh (*whole chicken*), 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.

Kepuasan pelanggan merupakan tujuan utama dari setiap perusahaan, karena dengan memberikan produk yang memuaskan, perusahaan tidak hanya dapat mempertahankan loyalitas pelanggan, tetapi juga membangun reputasi yang kuat serta mencapai keberhasilan jangka panjang. Pengawasan dan pengontrolan mutu menjadi hal yang sangat penting guna memastikan keamanan produk untuk dikonsumsi sekaligus menjaga kepercayaan konsumen. Pengendalian kualitas adalah suatu proses pengaturan bahan baku sampai menjadi produk akhir dengan mengecek dan membandingkan dengan standar yang telah diharapkan. Dengan menyadari pentingnya hal tersebut, maka laporan kerja praktek ini secara khusus difokuskan pada pengendalian jumlah mikroba pada produk ayam utuh (*whole chicken*) PT Ciomas Adisatwa, terutama dari sisi pengontrolan secara mikrobiologis yang krusial dalam menentukan keamanan produk tersebut yang hendak dipasarkan dan dikonsumsi oleh masyarakat luas. Penanggungjawab pengujian jumlah cemaran mikroba setiap hari dilakukan oleh LAB QC RPA PT Ciomas Adisatwa Sidoarjo.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum pelaksanaan magang ini adalah :

1. Memenuhi syarat dalam menyelesaikan kurikulum D-III Progam Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember
2. Meningkatkan wawasan dan keterampilan serta pengalaman kerja mengenai kegiatan industri khususnya di proses pengolahan pangan.
3. Meningkatkan keterampilan secara *hardskill* maupun *softkill* pada bidang keahlian masing-masing sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja nantinya.
4. Melatih mahasiswa untuk bersosialisasi dan membandingkan penerapan teori dijenjang akademik dan praktek yang dilakukan di lapangan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus pelaksanaan magang ini adalah :

1. Mengetahui penerapan pengendalian bakteri *E. coli* dan *Coliform* pada produk daging ayam utuh (*whole chicken*) di PT Ciomas Adisatwa.
2. Mengetahui standarisasi dan hasil pengujian *E. coli* dan *Coliform* pada produk ayam utuh (*whole chicken*) di PT Ciomas Adisatwa
3. Mengetahui dan mempelajari aspek-aspek analisa secara aseptik yang dilakukan oleh LAB QC RPA PT Ciomas Adisatwa.

1.2.3 Manfaat Magang

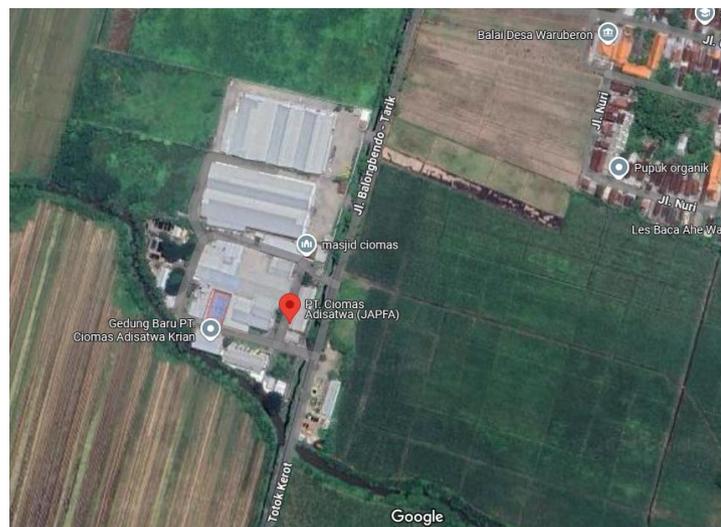
Adapun manfaat dari pelaksanaan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Memeperoleh wawasan tentang perusahaan baik dari segi proses produksi, pengolahan, pengendalian jumlah mikroba, penerapan keamanan maupun pemasaraan.
2. Memperoleh pengalaman kerja secara langsung sehingga dapat digunakan untuk bekal mahasiswa nantinya saat memasuki dunia kerja.
3. Hasil laporan magang diharapkan bisa membantu dan meningkatkan wawasan serta inovasi lainnya bagi peneliti tentang pengendaalian jumlah mikroba pada suatu produk ayam di RPA.
4. Menjaln hubungan kemitraan antara mahasiswa, perguruan negeri tinggi, dan pihak di PT Ciomas Adisatwa (JAPFA).

1.3 Lokasi dan Waktu Magang

1.3.1 Lokasi Magang

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 1 Agustus 2024 sampai dengan 30 November 2024, kegiatan magang ini dilaksanakan di PT Ciomas Adisatwa (JAPFA) yang berlokasi di Jalan Raya Tarik KM 2 Ds. Waruberon, Kecamatan Balongbendo, Kabupaten Sidoarjo, Provinsi Jawa Timur. Berikut adalah gambar 1.1 peta lokasi PT Ciomas Adisatwa unit Sidoarjo.



Gambar 1.1 Peta Lokasi PT Ciomas Adisatwa (JAPFA)
Sumber : Google Maps (2024)

1.3.2 Jadwal Kerja

- a. Hari Kerja : Senin – Jumat
- b. Jam Kerja :

Tabel 1.1 Jadwal Kerja PT Ciomas Adisatwa (JAPFA)

HARI	WAKTU
Senin	08.00 – 12.00
	12.00 – 13.00 istirahat
	13.00 – 16.00
Selasa	08.00 – 12.00
	12.00 – 13.00 istirahat
	13.00 – 16.00

Rabu	08.00 – 12.00 12.00 – 13.00 istirahat 13.00 – 16.00
Kamis	08.00 – 12.00 12.00 – 13.00 istirahat 13.00 – 16.00
Jumat	08.00 – 12.00 11.30 – 13.00 istirahat 13.00 – 16.00
Sabtu & Minggu	Libur

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang yang dilakukan di PT Ciomas Adisatwa (JAPFA) adalah sebagai berikut :

a. Pengamatan Langsung (Observasi)

Metode ini dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan langsung di lapangan untuk mendapatkan data yang dibutuhkan yang berhubungan dengan pengendalian mikroba pada produk ayam utuh (*whole chicken*) pada PT Ciomas Adisatwa unit Sidoarjo.

b. Wawancara

Metode ini dilakukan dengan melakukan tanya jawab secara langsung kepada pembimbing lapang dan pekerja yang ada di laboratorium maupun *office* QC yang bertujuan untuk mendapatkan informasi terakit data yang dibutuhkan.

c. Dokumentasi

Metode ini dilakukan dengan pencatatan data, pengumpulan informasi dari dokumen, laporan, atau buku yang berhubungan dengan data pembahasan, serta dilakukan pengambilan gambar pada tempat tertentu di PT Ciomas Adisatwa selama pelaksanaan magang.

d. Kerja Nyata

Metode kerja nyata dilakukan dengan melakukan praktik secara

langsung dengan mengikuti instruksi dari pihak LAB QC RPA PT Ciomas Adisatwa dan didampingi oleh pembimbing lapang.

e. Studi Kepustakaan

Metode ini dilakukan dengan membaca, menganalisa, dan mengumpulkan data dari berbagai sumber seperti jurnal atau literatur lainnya yang bertujuan untuk menambah pengetahuan dan dapat membandingkan antara literature dengan data yang telah diperoleh dari PT Ciomas Adisatwa unit Sidoarjo.