

BAB I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Ayam merupakan salah satu komoditas pangan yang banyak digemari oleh masyarakat. Hal ini dikarenakan daging ayam memiliki rasa yang lezat dan harga yang relatif terjangkau. Ayam juga merupakan salah satu sumber protein hewani yang baik dan sangat dibutuhkan oleh tubuh. Ayam sangat mudah untuk diolah menjadi berbagai jenis makanan karena semua bagian tubuh ayam dapat diolah, sehingga permintaan masyarakat terhadap daging ayam selalu meningkat. Hal ini mendorong untuk pengembangan teknologi peternakan ayam menjadi lebih modern dan berstandar agar memenuhi kebutuhan Masyarakat. Saat ini, sudah banyak produsen daging ayam baik secara tradisional maupun yang sudah menggunakan teknologi modern. Produksi daging harus menggunakan standar yang dipatuhi agar mendapatkan kualitas produk yang terbaik sehingga aman dikonsumsi.

Salah satu produsen daging ayam yang sudah menggunakan teknologi modern adalah PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo, Perusahaan ini adalah salah satu dari anak Perusahaan dari PT Japfa Comfeed Indonesia Tbk yang bergerak pada bidang agri-food yang terkemuka di Indonesia yang menghasilkan produk protein hewani yang berkualitas sejak 1975. PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo bergerak pada bidang rumah potong ayam (RPA) dan olahannya. Daging ayam diproduksi dalam skala besar dengan menerapkan teknologi modern dan proses yang berkualitas tinggi serta prosedur keamanan pangan yang ketat.

PT Ciomas Adisatwa unit Sidoarjo pada saat pelaksanaan produksi menggunakan ayam pedaging atau biasa disebut ayam *broiler*. Ayam broiler adalah ayam pedaging yang dipelihara hingga berumur 6 sampai 7 minggu. Ayam jenis ini memiliki keistimewaan yaitu pertumbuhannya sangat cepat sebagai produsen daging, pengonversi pakan yang ekonomis, siap dipotong pada usia yang relative muda dapat menghasilkan daging yang berkualitas. Selama proses produksi ayam *broiler* memerlukan manajemen produksi yang baik. Pengelolaan produksi adalah serangkaian kegiatan dalam proses produksi yang dapat dilakukan meliputi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengendalian oleh perusahaan,

agar proses produksi dapat berlangsung dengan baik dan Perusahaan dapat memberikan hasil yang berkualitas kepada konsumen.

PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo selalu berupaya untuk selalu meningkatkan kualitas produksi agar dapat menghasilkan produk yang aman sesuai dengan prinsip ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal) terutama pada standar dan kesesuaian prosedur halal yang diterapkan. Hal ini berkaitan dengan pangsa pasar di Indonesia yang merupakan negara dengan penduduk beragama islam yang besar sekitar 87%. Persyaratan halal merupakan sebuah kewajiban bagi umat islam secara mutlak yang tidak boleh diubah maupun ditawarkan. Sehingga mengkonsumsi makanan halal adalah sebuah keharusan bagi umat islam. Produk halal tersebut dapat berupa produk makanan yang dihasilkan oleh perusahaan makanan yang telah memenuhi syarat halal dan mendapatkan pengakuan dari pihak yang berwenang sesuai dengan ajaran islam. Menurut Huda dkk (2018) menjelaskan bahwa halal yang dimaksud dalam produk pangan meliputi halal zat nya, halal proses pengolahannya, halal penyimpanannya, halal pengangkutannya, dan halal penyajiannya.

Pada proses pengolahan di PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo yang menghasilkan produk berupa karkas ayam terutama produk ayam utuh (*Whole Chicken*) sangat penting untuk memastikan bahwa dalam proses pengolahan dari awal hingga akhir telah dinyatakan halal yang dikeluarkan oleh BPJPH (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) ataupun pihak yang berwenang. Terlebih pada produk hewani seperti ayam harus dipastikan telah melakukan standarisasi halal mulai dari saat di peternakan, proses pengiriman ke RPA, proses penyembelihan, dan pendistribusian ke konsumen. Sistem jaminan halal ini perlu diterapkan berdasarkan prinsip produk ASUH (Aman, Sehat, Utuh, dan Halal). Persyaratan jaminan halal juga menjadi regulasi untuk produk dapat beredar di pasar Indonesia. Sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap suatu produk terkait kehalalan dan keamanan sebuah produk pangan.

1.2. Tujuan & Manfaat

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan Magang di PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo adalah :

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan yang bergerak di bidang pangan.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
3. Mahasiswa mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.
4. Mengimplementasikan ilmu atau teori yang didapatkan saat perkuliahan dengan kondisi lapang atau lokasi magang.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan Magang di PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo :

1. Mengetahui seluruh tahapan dalam produksi daging ayam di PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo
2. Mengetahui penerapan prinsip produksi ASUH (aman, sehat, utuh, dan halal) dalam produksi karkas ayam
3. Mengetahui penerapan pengawasan mutu dalam keseluruhan tahap produksi ayam utuh (*Whole Chicken*) serta penanganan produk dari awal hingga sampai kepada konsumen.
4. Mengetahui penerapan sistem jaminan halal pada produk ayam utuh (*Whole Chicken*).

1.2.3. Manfaat

Manfaat Magang di PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo adalah :

1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
2. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.
3. Mahasiswa dapat meningkatkan kemampuan diri dengan mempelajari masalah yang terjadi di lapangan dan mengatasi permasalahan yang terjadi.

4. Mahasiswa terlatih untuk terbiasa dengan lingkungan kerja dan selalu berpikir kritis terhadap sesuatu yang terjadi di lingkungan kerja.

1.3. Lokasi & Jadwal Kerja

1.3.1. Lokasi dan Waktu Magang

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 1 Agustus 2024 sampai dengan 30 November 2024. Kegiatan magang dilakukan di PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo yang berlokasi di Desa Waruberon, Kecamatan Balongbendo, Kabupaten Sidoarjo, Provinsi Jawa Timur. Untuk peta lokasi magang dapat dilihat pada gambar berikut.



Gambar 1. 1 Lokasi PT Ciomas Adisatwa (JAPFA) unit Sidoarjo
Sumber : Google Maps 2024

1.3.2. Jadwal Kerja

Jadwal kerja di PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo dapat dilihat di tabel

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

Tabel 1. 1 Jadwal Kerja PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo

1.4. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan magang untuk mengumpulkan data dan informasi selama kegiatan magang di PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo adalah:

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan melakukan pengamatan serta peninjauan secara langsung terhadap objek kegiatan dalam manajemen produksi di area lapangan dan mencatat data-data yang diperoleh dari perusahaan. Kegiatan ini penting dilakukan karena dapat melatih cara berpikir kritis mengenai masalah yang dilihat serta mencari solusi atas permasalahan tersebut.

2. Studi Lapangan

Dilakukan dengan praktek kerja lapang secara langsung sesuai dengan aktifitas yang ada di PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo dan dibawah bimbingan serta arahan pembimbing lapang. Mahasiswa akan berlatih untuk terjun secara langsung untuk mengetahui bagaimana aktifitas kerja di perusahaan dan belajar untuk memahami setiap proses yang ada selama kegiatan berlangsung.

3. Wawancara

Kegiatan wawancara dilakukan dengan diskusi tanya jawab secara langsung dengan pembimbing lapang, kepala produksi dan para karyawan yang ada di PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo untuk memperoleh informasi yang terkait dengan proses produksi terkait alur produksi. Metode ini dilakukan untuk mengetahui informasi yang masih belum diketahui karena terjadi komunikasi langsung antar mahasiswa dan pekerja.

4. Studi Pustaka

Mengumpulkan teori atau sumber referensi yang berkaitan dengan proses dan pokok permasalahan yang ada dalam penyusunan laporan dan menjadi landasan untuk melakukan kegiatan dan menghadapi permasalahan selama kegiatan magang.

5. Dokumentasi

Dokumentasi sendiri dilakukan dengan mengumpulkan data, dokumen-dokumen tertulis, dan mencatat data hasil yang digunakan untuk data pendukung dalam penyusunan laporan