

## BAB 1. PENDAHULUAN

*Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan acuan bagi setiap industri pengolahan makanan agar memperhatikan setiap aspek keamanan pangan sehingga dapat menghasilkan makanan yang bermutu dan sehat bagi konsumen. Pada UU No. 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan, disebutkan bahwa makanan dan minuman yang dikonsumsi masyarakat harus sesuai dengan standar kesehatan, jika tidak sesuai maka dilarang untuk dijual (Rudiyanto, 2016). Secara keseluruhan, peraturan dari GMP terdiri dari desain dan konstruksi higienis produksi makanan, desain dan konstruksi peralatan produksi, pembersihan dan desinfeksi peralatan, pemilihan bahan-bahan produksi dalam keadaan baik, pelatihan terkait higienitas pekerja dan dokumentasi dari perusahaan yang lengkap.

GMP termasuk dari salah satu bagian dalam sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). HACCP adalah sebuah metode sistematis berbasis sains dari sistem manajemen risiko yang mengidentifikasi, mengevaluasi dan mengendalikan risiko bahaya terkait keamanan pangan yang dapat disebabkan oleh beberapa faktor seperti, biologi, fisika dan kimia. Bagi industri kecil hingga industri menengah, penerapan GMP berguna untuk mendapatkan P-IRT. *Good Manufacturing Practices* mencakup 18 aspek yang terdiri dari lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan pelaksanaan pedoman.

Produksi daging ayam broiler berskala besar dilakukan oleh Rumah Potong Ayam (RPA) modern. Proses penanganan daging ayam di RPA merupakan kunci untuk menentukan kelayakan daging yang dikonsumsi. Perusahaan RPA atau tempat pendistribusian umumnya telah memiliki saran penyimpanan yang memadai dan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan.

Ayam utuh (*whole chicken*) adalah produk yang dikemas dalam beberapa kemasan dengan berat dan ukuran yang bervariasi daging ayam yang telah dibuang kepala, leher, usus, dan cekernya. Produk unggulan ayam utuh dari PT Ciomas

Adisatwa Unit Sidoarjo sendiri diberi label *Best Chicken* dan *Chio Chicken*. Dalam menyediakan produk yang berkualitas dan terjamin mutunya perlu adanya *Standard Operation Procedure* (SOP) sebagai acuan dalam melakukan proses pekerjaan. Demi tercapainya tujuan kelayakan pangan, PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo telah mendapatkan berbagai sertifikat seperti sertifikasi Halal MUI (Majelis Ulama Indonesia) dan sertifikasi FSSC 2200 versi 6 (*Food Safety System Certification*). Adanya sertifikasi tersebut menunjukkan standar dari perkembangan teknologi sesuai dengan uji syarat mutu guna melindungi keamanan pangan konsumen.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

1. Memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan jenjang program pendidikan tingkat Diploma (D3) di Politeknik Negeri Jember. Menambah pengetahuan dan pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan.
2. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mengenai proses produksi pengolahan pangan.
3. Mempelajari tentang manajemen perusahaan meliputi profil perusahaan, struktur organisasi dan ketenagakerjaan, mesin dan peralatan, tata letak dan fasilitas, proses produksi, pemasaran, dan sanitasi di PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

1. Mempelajari seluruh tahapan proses produksi daging ayam di PT Ciomas Adisatwa (JAPFA) Sidoarjo.
2. Mengetahui dan memahami penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) produk daging ayam di PT Ciomas Adisatwa (JAPFA) Sidoarjo.
3. Mengetahui dan mempelajari aspek-aspek yang terkait dengan industri secara umum di PT Ciomas Adisatwa (JAPFA) Sidoarjo.

### 1.2.3 Manfaat Magang

1. Menambah pengetahuan mahasiswa mengenai proses produksi pengolahan pangan.
2. Mengetahui kesesuaian pada penerapan GMP yang ada di PT Ciomas Adisatwa (JAPFA) Sidoarjo.
3. Melatih mahasiswa agar bisa beradaptasi di dunia kerja dan memberikan pengalaman kepada mahasiswa mengenai penetapan teori dan praktik yang telah dipelajari di bangku kuliah pada permasalahan di dunia kerja.

### 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Magang ini dilaksanakan di PT Ciomas Adisatwa (JAPFA) Sidoarjo yang berada di Jalan Raya Tarik km 2 Dusun Beron, Desa Waruberon, Kecamatan Balongbendo, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur. Magang ini dilaksanakan pada tanggal 1 Agustus sampai 30 November 2024 dan dilaksanakan setiap hari Senin sampai hari Jumat pada pukul 08.00 WIB sampai pukul 16.00 WIB.



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

Tabel 1. Jadwal Kerja PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo

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 12.00 – 13.00 Istirahat 13.00 – 16.00
Sabtu & Minggu	Libur

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan magang oleh mahasiswa D-3 Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember dilaksanakan secara *luring* selama 4 bulan dari bulan Agustus-November, jadwal pelaksanaan magang dimulai dari hari senin-jumat mulai pukul 08.00-16.00. Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan magang ini adalah:

1. Observasi

Pada kegiatan ini mahasiswa mengikuti kegiatan kerja secara langsung pada perusahaan dengan ikut serta dalam melakukan berbagai macam kegiatan di PT Ciomas Adisatwa (JAPFA) Sidoarjo.

2. Wawancara

Mahasiswa wawancara secara langsung dengan karyawan perusahaan mengenai proses pemotongan dan pengolahan yang dilakukan di PT Ciomas Adisatwa (JAPFA) Sidoarjo.

3. Studi Pustaka

Mahasiswa mencari informasi baik secara tertulis maupun dengan literatur yang di Perpustakaan Politeknik Negeri Jember yang dapat mendukung kegiatan magang.

4. Dokumentasi

Kegiatan menyimpan foto dan melakukan pencatatan kegiatan untuk mendukung laporan yang dibuat.