

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berkembangnya zaman diiringi dengan meningkatnya kesadaran masyarakat Indonesia akan pentingnya pemenuhan gizi dengan mengonsumsi daging tinggi protein hewani yang potensial dihasilkan oleh unggas ayam pedaging (broiler). Hal tersebut ditandai dengan semakin meningkatnya jumlah permintaan produk peternakan dengan data produksi daging broiler selama tiga tahun terakhir. Pada tahun 2020 sampai 2022 sebanyak 3.219.117,00 hingga 3.765.573,09 ton (Badan Pusat Statistik, 2022). Data tersebut masih dari ayam pedaging saja belum lagi dari komoditas ternak unggas serta yang lain seperti sapi, dan ikan. Dalam pemenuhan kebutuhan pakan ternak memerlukan perkembangan teknologi.

PT Sinta Prima Feedmill merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pakan ternak. SINTA sendiri memiliki arti khusus yakni *Safety* Itu Nyaman Tanpa *Excident*. Produk pakan yang dihasilkan yakni untuk ternak unggas, ikan (tawar dan laut), sapi, babi dan kucing. Proses awal sampai didapatkan produk pakan melalui proses yang cukup panjang antara lain pengecekan kualitas bahan baku pakan ketika baru datang, pengecekan kualitas pakan jadi sudah sesuai standart atau belum. Jika terdapat proses yang terlewatkan maka hasil pakan tidak akan maksimal bahkan menimbulkan pengafkiran.

Pengecekan kualitas bhan pakan atau *quality control* ini perlu dan penting dilakukan saat awal kedatangan bahan gunanya agar mendapatkan bahan pakan yang terbaik sesuai standart dan saat bahan baku pakan disimpan didalam Gudang kegiatan ini perlu dilakukan karena tidak menutup kemungkinan bahan mengalami perubahan baik segi kualitas fisik dan nutrisi seperti awak kedatangan jadi saat digunakan bahan ini real kandungannya.

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu lembaga pendidikan vokasi yang berfungsi menciptakan tenaga ahli dan siap kerja. Mahasiswa semester VII Diploma IV (D4) diharuskan melaksanakan kegiatan magang selama 4 bulan sebagai salah satu syarat untuk kelulusan dan bertujuan untuk melatih mahasiswa agar terampil dalam dunia kerja serta mendapat pengalaman kerja yang

sesungguhnya, baik secara teori maupun praktik khususnya dibidang *quality control* bahan baku pakan karena dapat melaksanakan kegiatan yang ada di PT Sinta Prima Feedmill.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Meningkatkan aspek pengetahuan, keterampilan serta pengalaman mahasiswa dalam kegiatan Perusahaan.
2. Memperoleh keterampilan dan melatih agar lebih praktis terhadap perbedaan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di kuliah.
3. Meningkatkan hubungan kerjasama antara perusahaan dan perguruan tinggi.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

1. Menambah pemahaman terkait proses produksi pakan ternak dengan melakukan pengecekan bahan pakan di PT Sinta Prima Feedmill.
2. Memahami standart penerimaan bahan baku yang digunakan pada proses produksi pakan PT Sinta Prima Feedmill.

1.2.3 Manfaat Magang

1. Mengetahui dan memahami alur proses produksi pakan ternak dengan melakukan pengecekan bahan pakan di PT Sinta Prima Feedmill.
2. Meningkatkan pemahaman baru tentang kehidupan sosial di lingkungan perusahaan.
3. Sebagai sarana pelatihan dalam pekerjaan lapangan dan keterampilan menyeleksi bahan baku pakan.

1.3 Lokasi dan Waktu

Pelaksanaan kegiatan magang dilakukan di PT Sinta Prima Feedmill unit feedmill yang berlokasi di Jalan Raya Narogong Km. 18, Kp. Rawahingik, Limusnunggal, Kec. Cileungsi, Kab. Bogor, Jawa Barat, 16820.

Kegiatan magang dilaksanakan selama 45 hari terhitung mulai tanggal 22 Juli 2024 sampai tanggal 22 September 2024. Standart kerja di PT Sinta Prima Feedmill yaitu 5 hari dimulai dari hari Senin, Selasa, Rabu, Kamis, dan Jumat yang dimulai pukul 08.00-17.00 WIB setiap hari dengan waktu istirahat 1 jam, sedangkan pada hari Sabtu dan Minggu libur.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan menggunakan praktik secara langsung, observasi dan wawancara. Praktik langsung Mahasiswa turut serta bekerja secara langsung dalam memperoleh data dengan aktif mengikuti jadwal kegiatan yang diajukan dan telah disetujui oleh penanggung jawab perusahaan. Observasi Mahasiswa memperoleh data dengan aktif mengadakan pengamatan dan peninjauan terhadap suatu objek bahan baku kemudian dilakukan pencatatan mengenai spesifikasi dan cara pengecekan sesuai SOP perusahaan. Wawancara Mahasiswa berdiskusi atau mengajukan pertanyaan secara langsung kepada pembimbing lapang, *foreman* atau *forelady*, serta karyawan