

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) merupakan salah satu perguruan tinggi yang menerapkan sistem 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 oleh sektor industri. Salah satu program pendidikan tersebut adalah Praktek Kerja Lapang (PKL). PKL merupakan kegiatan akademik yang wajib dilaksanakan oleh setiap mahasiswa/mahasiswi Politeknik Negeri Jember. Kegiatan PKL bertujuan agar mahasiswa mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di dunia kerja sesuai dengan bidang keahliannya. Selama mengikuti kegiatan PKL mahasiswa diharapkan mampu menerapkan ilmu-ilmu yang diperoleh selama mengikuti perkuliahan untuk menyelesaikan tugas sesuai dengan lokasi PKL. Kegiatan PKL ini dilaksanakan selama dengan ketentuan 900 jam dengan rincian 30 jam pra-magang 846 jam kerja yang dilaksanakan di PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang, Jawa Tengah dan pasca magang 70 jam dengan total 946 jam.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang mulai menerapkan sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada tahun 1998 dan berhasil memperoleh sertifikasi pada januari 2002 sebagai jaminan keamanan pangan dan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang semakin modern, maka PT.Ciomas Adisatwa Unit Pemalang 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 Unit Pemalang 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 Unit Pemalang merupakan bahan yang telah memenuhi syarat Aman, Sehat, Utuh, dan Halal (ASUH).

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang, sebagai salah satu unit pengolahan unggas terkemuka, dalam menjalankan proses produksinya melayani berbagai permintaan dari konsumen, yang mencakup kebutuhan ayam segar (*fresh*) dan ayam beku (*frozen*), dimana permintaan ayam segar biasanya diprioritaskan untuk dikirimkan kepada pelanggan yang berada disekitar area pabrik agar memastikan kesegaran produk terjaga, sementara permintaan ayam beku, yang memiliki daya tahan lebih lama berkat proses pembekuan, umumnya didistribusikan ke pelanggan yang berada diluar kota, sehingga perusahaan dapat memenuhi kebutuhan konsumen di berbagai lokasi dengan produk yang tetap terjamin dan sesuai standar yang berlaku sehingga perusahaan dapat memberikan hasil yang berkualitas baik kepada konsumen.

Pada laporan magang ini penulis berfokus pada proses produksi yang berlangsung di rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang khususnya pada proses produksi kotor (*dirty area*) yang diterapkan di perusahaan tersebut, dikarenakan pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang proses produksi kotor (*dirty area*) masih belum maksimal. Terdapat permasalahan yang masih sering terjadi setiap harinya pada saat berlangsungnya proses produksi kotor (*dirty area*) seperti pekerja tidak mengikuti SOP, kurangnya persiapan para pekerja pada bagian produksi kotor (*dirty area*), kondisi mesin ruang proses produksi kotor (*dirty area*) yang menyebabkan terhambatnya proses produksi kotor (*dirty area*), sehingga penelitian ini diharapkan mampu memeberikan solusi atau pemecahan masalah agar proses produksi kotor (*dirty area*) dapat berjalan dengan optimal.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan magang ini adalah :

- a. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaann serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan, industri, instansi, dan atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat magang.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan

(gap) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.

- c. Mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan magang ini adalah :

- a. Mampu memahami dan menjelaskan mengenai proses produksi kotor (*dirty area*) di PT.Ciomas Adisatwa Unit Pematang.
- b. Mampu mengidentifikasi masalah yang ada pada kegiatan proses produksi kotor (*dirty area*)PT. Ciomas Adisatwa Unit Pematang.
- c. Mampu memberikan solusi guna menyelesaikan masalah yang ada pada kegiatan proses produksi kotor (*dirty area*) pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pematang.

1.2.3 Manfaat Magang

- a. Manfaat untuk mahasiswa :
 - 1) Mendapatkan pengetahuan mengenai proses produksi kotor (*dirty area*) pada ayam broiler PT. Ciomas Adisatwa Unit Pematang.
 - 2) Mahasiswa lebih terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan secara langsung dan memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan.
 - 3) Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan di lapangan.
- b. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember :
 - 1) Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 - 2) Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
- c. Manfaat untuk lokasi magang (PT. Ciomas Adisatwa Unit Pematang):
 - 1) Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 - 2) Mendapatkan alternatif solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Magang berlokasi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang Kabupaten Pemalang yang terletak di Jl. Jendral Sudirman No.284, Jatingarang, Jatirejo, Kec. Ampelgading, Kabupaten Pemalang, Jawa Tengah. Kegiatan ini dilaksanakan selama kurang lebih 900 jam dengan pembagian waktu dimulai dari pembekalan magang, magang di perusahaan dan pasca magang yang dimulai pada tanggal 10 Agustus 2023 sampai dengan 14 Desember 2023 dengan jadwal kerja yaitu Senin-Sabtu dengan jam kerja dimulai pada pukul 08.00-17.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan Magang ini adalah :

a. Observasi

Pada kegiatan observasi ini dilakukan dengan mengamati secara langsung kegiatan di bagian alur proses produksi *dirty area* pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang untuk memperoleh seluruh informasi secara nyata yang terjadi di lapangan.

b. Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan pembimbing lapang, Head produksi, leader *dirty area* dan seluruh karyawan pada proses *dirty area* untuk mengetahui dan menggali informasi tentang kegiatan produksi daging pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.

c. Kegiatan magang

Kegiatan Magang Mahasiswa mengikuti kegiatan kerja secara langsung dengan didampingi oleh pembimbing lapang, *Head Of Produksi*, *SPV* Produksi, dan Leader *dirty area* secara bergantian.

d. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan mengambil gambar seluruh rangkaian kegiatan yang berlangsung , mengambil data baik berupa tulisan dan angka, proses pengumpulan berbagai informasi mengenai lokasi, struktur organisasi, ketenagakerjaan, layout lingkungan kerja, alur proses produksi, serta kegiatan proses *dirty area*

e. Studi Literatur

Pada kegiatan ini mahasiswa melakukan pengumpulan data informasi dari berbagai sumber dan literatur baik dari dalam perusahaan maupun luar perusahaan yang berupa teori-teori untuk mendukung proses penulisan laporan magang.