

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan 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 sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusnya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri. Peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, maka Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Kegiatan pendidikan akademik dimaksud adalah Magang dengan bobot 20 sks (900 jam), yang terdiri dari 30 jam pra magang 800 jam kegiatan magang, dan 70 jam pasca magang. Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Pada saat magang mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi magang. Mahasiswa wajib hadir di lokasi kegiatan setiap hari kerja serta mentaati peraturan-peraturan yang berlaku. Magang ini dilakukan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pematang.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pematang merupakan perusahaan pemotongan dan pengolahan daging ayam bermutu di Indonesia. Dengan meningkatnya permintaan daging ayam, PT. Ciomas Adisatwa Unit Pematang menambah kapasitas produksinya menggunakan mesin-mesin yang lebih modern.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang, telah memiliki sertifikasi sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) 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 sampingan (*by product*).

Pada laporan magang ini penulis berfokus pada proses produksi yang berlangsung di rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang khususnya pada proses produksi *Clean Area* yang diterapkan di perusahaan tersebut, dikarenakan proses produksi pada *Clean Area* ini ialah sebagai penentu kualitas produk pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang sehingga proses produksi *Clean Area* harus berjalan dengan lancar dan stabil, maka dari itu ada beberapa masalah pada ruang bersih *Clean Area* yang sangat menghambat proses produksi seperti, kelalaian tenaga kerja menyebabkan kurang teliti, trouble pada mesin produksi, dan faktor lingkungan. Hal ini yang menyebabkan menghambatnya proses produksi dan secara tidak langsung dapat mengurangi kualitas produk pada produksi bersih (*Clean Area*). Sehingga penelitian ini mampu memberikan solusi atau pemecahan masalah agar proses produksi *Clean Area* dapat berjalan dengan cukup stabil dan optimal.

1.2 Tujuan dan Manfaat

12.2 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari kegiatan magang di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang sebagai berikut :

- a. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam merespons cepat terhadap permasalahan yang muncul di perusahaan dan industri.
- b. Memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk memanfaatkan keterampilannya guna menambah rasa percaya diri dan mengembangkan diri.

- c. Memenuhi syarat untuk menyelesaikan program Diploma IV pada Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan umum dari kegiatan magang di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang sebagai berikut :

- a. Mampu memahami dan menjelaskan mengenai alur proses produksi (*Clean Area*) pada PT.Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.
- b. Mampu mengidentifikasi masalah yang ada pada proses produksi (*Clean Area*) di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.
- c. Mampu memberikan solusi guna menyelesaikan masalah yang ada pada proses produksi (*Clean Area*) di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan selama Magang di PT. Ciomas adisatwa Unit Pemalang :

- a. Membentuk mahasiswa yang lebih bertanggung jawab dan mampu berpikir kritis dalam menghadapi masalah di lingkungan kerja.
- b. Menghasilkan sumber daya manusia yang terampil, berpengetahuan luas, percaya diri, dan memiliki keterampilan sosial yang baik.
- c. Mendorong mahasiswa untuk membangun jaringan profesional dengan rekan kerja di lapangan maupun di luar, meningkatkan kerja sama tim, mengembangkan kepemimpinan, dan membuka peluang karir di dunia industry.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Magang yang dilakukan ini berlokasi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang Jawa Tengah Jl. Jendral Sudirman No.106, Jatingarang, Jatirejo, Kec. Ampelgading, Kabupaten Pemalang. Waktu pelaksanaan magang ini kurang lebih selama 900 jam kerja, yang terbagi dari kegiatan pra magang atau pembekalan magang, kegiatan magang di perusahaan dan kegiatan pasca magang. Kegiatan magang dimulai pada tanggal 10 Juli 2024 sampai dengan 10 Desember 2024 dengan jadwal kerja 6

hari yaitu Senin–Jumat pada jam 08.00 – 17.00 WIB dan pada hari sabtu tepatnya jam 08.00 – 13.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode Pelaksanan pada Kegiatan Magang di PT. Ciomas Adisatwa yang digunakan antara lain:

a. Observasi

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

b. Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan pembimbing lapang, Kepala Produksi, pengawas produksi dan seluruh karyawan produksi untuk mengetahui dan menggali informasi tentang kegiatan produksi daging ayam pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.

c. Kegiatan magang

Kegiatan Magang Mahasiswa mengikuti kegiatan kerja secara langsung dengan didampingi oleh pembimbing lapang, kepala Produksi, Pengawas produksi 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, serta alur proses produksi bersih(*Clean 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.