

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasi yaitu pendidikan tinggi yang menunjang pada penguasaan keahlian terapan tertentu yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan oleh sektor industri dengan tujuan meningkatkan kapasitas sumber daya manusia lebih produktif, kreatif dan kompetitif. Sistem pendidikan yang diberikan adalah berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat.

Politeknik Negeri Jember menyelenggarakan kegiatan magang atau Praktik Kerja Lapangan (PKL) dengan adanya kegiatan ini mampu menciptakan peningkatan kompetensi sumber daya manusia agar mampu berwirausaha secara mandiri. Kegiatan magang atau PKL ini bersifat wajib bagi seluruh mahasiswanya dan merupakan mata kuliah wajib, pelaksanaannya dilakukan di perusahaan atau instansi selama satu semester yaitu (semester VI untuk program D3 dan semester VII untuk program D4) serta sebagai persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dimana dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman baru dan keterampilan di masyarakat dan dunia kerja sesuai bidang keahliannya. Selama kegiatan mahasiswa diharapkan memperoleh keterampilan yang tidak semata-mata dari aspek keilmuan tetapi juga *skill* yang meliputi keterampilan fisik, intelektual, sosial, dan manajerial. Mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh selama perkuliahan untuk menyelesaikan tugas atau permasalahan yang terjadi pada lokasi magang. Kegiatan Magang ini dilakukan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemasang Jawa Tengah.

PT. Ciomas Adisatwa (Japfa Group) Unit Pemalang merupakan perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan unggas khususnya ayam. PT. Ciomas Adisatwa adalah salah satu perusahaan *agri-food* terbesar dan paling terintegrasi di Indonesia. Produksi daging ayam yang dilakukan pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang menggunakan ayam pedaging atau disebut dengan ayam *broiler*. Ayam jenis *broiler* ini memiliki ciri khas yaitu petumbuhannya yang begitu cepat sebagai penghasil daging dan siap dipotong pada usia relatif muda serta ayam *broiler* dapat menghasilkan daging yang berkualitas. PT. Ciomas adisatwa unit Pemalang mengolah atau menyediakan produk Ayam Utuh, Ayam *Cut Up*, Ayam Marinasi, *Parting*, *Boneless*, Daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) dalam bentuk *fresh* dan *frozen*. PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang perlu menghasilkan suatu produk yang berkualitas dan terjamin keamanannya.

Dalam penyusunan Laporan magang ini lebih berfokus pada kegiatan proses produksi daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM). Daging MDM merupakan daging ayam giling yang berasal dari bahan utama tulang dada yang diolah hingga diperoleh hasil produk berbentuk pasta daging yang menyisahkan ampas tulang dada. Pada proses produksi daging MDM juga harus sesuai dengan standar proses produksi yang telah ditetapkan seperti mengikuti dan melakukan alur proses produksi dengan benar. Produk daging MDM yang dihasilkan oleh PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang dikemas menggunakan plastik dan diberi label *Best Chicken*. Pada proses produksi daging MDM sudah menggunakan peralatan atau mesin yang sudah modern, akan tetapi pada saat prosesnya masih mengalami penggilingan yang kurang maksimal dikarenakan pada *man power* atau pekerja yang mengurus mesin giling kurang menjaga kestabilan mesin sehingga hasil daging pasta atau daging yang sudah digiling tidak seluruhnya keluar dari mesin giling dan mesin beberapa kali bisa mati sendiri. Berdasarkan permasalahan yang sedang terjadi, penulis terdorong untuk mengangkat judul laporan “Manajemen Produksi Daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) Pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang”

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

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

- a. Meningkatkan pengetahuan dan kewirausahaan dan serta pengalaman kerja untuk mahasiswa mengenai seluruh kegiatan dan proses kerja di perusahaan
- b. Melatih mahasiswa untuk lebih disiplin, profesional kerja, dan berkompeten dalam menghadapi dunia kerja
- c. Melatih kinerja cepat tanggap mahasiswa dalam menghadapi sebuah permasalahan yang terjadi di perusahaan dan industri
- d. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk memanfaatkan keterampilannya untuk menambah kepercayaan dan pengembangan dirinya
- e. Memenuhi persyaratan untuk menyelesaikan jenjang Diploma IV Progam 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. Mahasiswa mampu menjelaskan dan mampu menerapkan kinerja selama kegiatan proses produksi daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.
- b. Mahasiswa mampu mengidentifikasi kendala yang sering terjadi pada proses produksi daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM)
- c. Mahasiswa mampu memberikan alternatif solusi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan selama Magang di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang:

- a. Menjadikan mahasiswa yang lebih bertanggung jawab dan berpikir kritis dalam menghadapi permasalahan yang terjadi di lapangan kerja
- b. Menghasilkan Sumber Daya Manusia yang berketerampilan dan pengetahuan yang lebih baik dan berwawasan luas dan memiliki kepercayaan diri yang semakin meningkat dan jiwa yang berorientasi tinggi
- c. Menjadikan mahasiswa untuk membangun jaringan profesional antar rekan kerja di lapangan ataupun di luar, kerja sama tim, kepemimpinan diri mereka untuk diterapkan di dunia kerja, dan bisa membuka peluang kerja

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang yang dilakukan ini berlokasi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang Jawa tengah, dimana PT ini terletak di 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 29 November 2024 dengan jadwal kerja 6 hari yaitu Senin–Jumat pada jam 08.00 – 17.00 WIB dan pada hari sabtu pada jam 08.00 – 13.00 dengan total keseluruhan waktu kegiatan magang yaitu 846.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode Pelaksanaan pada kegiatan magang di PT. Ciomas Adisatwa yang digunakan antara lain:

a. Observasi

Pada kegiatan observasi ini dilakukan dengan mengamati secara langsung kegiatan di bagian produksi daging MDM 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 production, leader* MDM dan seluruh karyawan pada proses daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM) 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 Production*, SPV Produksi, dan *Leader* MDM 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 daging *Mechanically Deboned Meat* (MDM).

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.