

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi vokasi yang berfokus pada tingkat keahlian yang dibutuhkan pada sektor industri secara spesifik. Sistem Pendidikan yang digunakan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat. Politeknik Negeri jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan serta menuntut peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, sehingga salah satu program Pendidikan akademik yang dijalankan yaitu Magang.

Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang harus diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Semester ini mahasiswa secara mandiri dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan khusus di lapangan sesuai bidang keahliannya masing-masing. Kegiatan magang ini, para mahasiswa dipersiapkan untuk mengerjakan dan menyelesaikan serangkaian tugas yang menghubungkan pengetahuannya dengan keterampilan, untuk mencapai tujuan yang dimaksud mahasiswa diberi tugas khusus dalam bidang keahliannya oleh dosen pembimbing di Program Studinya masing-masing sesuai dengan buku pedoman Magang yang telah ditetapkan.

PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang merupakan perusahaan yang bergerak di bidang peternakan khususnya Rumah Potong Ayam. Komoditas yang diproduksi adalah ayam karkas atau ayam utuh. Karkas adalah bagian tubuh ayam setelah dilakukan penyembelihan secara halal sesuai dengan CAC/GL 24-1997 (*Guidelines for the use of the Term "Halal"*), pencabutan bulu dan pengeluaran jeroan, tanpa kepala, leher, kaki, paru-paru, dan atau ginjal. Karkas dapat berupa karkas segar, karkas segar dingin, atau karkas beku. Karkas segar adalah karkas 2 yang diperoleh tidak lebih dari 4 jam setelah proses pemotongan dan tidak mengalami perlakuan lebih lanjut. Karkas segar dingin adalah karkas yang didinginkan setelah proses pemotongan sehingga temperatur bagian dalam daging antar 0°C dan 4°C. Karkas beku adalah karkas segar yang telah mengalami proses pembekuan di dalam *blast*

*freezer* dengan temperature bagian dalam daging minimum  $-12^{\circ}\text{C}$  (SNI 6160:2022). Mahasiswa telah mendapatkan ilmu tentang peternakan mulai dari pengenalan hewan, perkembangbiakan hewan sampai pada proses produksi dengan berpedoman kepada BPKM dan buku panduan lainnya.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang menggunakan ayam *broiler*, atau ayam pedaging, sebagai bahan utama dalam proses produksinya. Ayam *broiler* dikenal memiliki pertumbuhan yang sangat cepat, efisiensi konversi pakan yang tinggi, siap dipotong pada usia muda, dan mampu menghasilkan daging berkualitas. Proses produksi ayam *broiler* membutuhkan manajemen produksi yang baik, yang melibatkan serangkaian aktivitas seperti perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengendalian. Manajemen ini bertujuan memastikan proses produksi berjalan lancar dan menghasilkan produk berkualitas untuk konsumen.

Pada laporan magang ini, penulis berfokus pada produksi di rumah potong ayam PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang, terutama pada alur proses pemotongan *cut up* dan marinasi. Karena kedua proses tersebut masih belum optimal di perusahaan. Permasalahan yang ditemukan meliputi keterampilan pekerja, kelalaian, dan kurangnya pengawasan terhadap tenaga kerja. Hasil laporan ini diharapkan dapat memberikan solusi atau rekomendasi untuk mengatasi masalah tersebut, sehingga manajemen *cut up* dan marinasi dapat berjalan lebih efektif dan efisien.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

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

- a. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan mahasiswa terhadap aspek-aspek pengetahuan selain dari Pendidikan yang didapat dari perkuliahan serta memahami kegiatan di perusahaan.

- b. Melatih sikap kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) pada perusahaan atau lingkungan kerja.
- c. Mampu untuk mengkorelasikan antara pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis, serta mampu menghimpun data mengenai suatu kajian pokok dalam bidang keahliannya.
- d. Melatih mahasiswa untuk membandingkan ilmu yang diperoleh selama proses perkuliahan dengan pelaksanaan magang serta melakukan serangkaian keterampilan kerja yang sesuai dengan bidang keahliannya.

#### 1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Selain tujuan umum dari diadakannya kegiatan magang ini, terdapat juga tujuan khusus antara lain:

- a. Mampu menjelaskan dan mempraktikkan pemotongan (*cut up*) dan marinasi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.
- b. Mengidentifikasi masalah dan memberikan solusi guna menyelesaikan masalah yang ada pada kegiatan manajemen pemotongan (*cut up*) dan marinasi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang

#### 1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat kegiatan magang di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang adalah sebagai berikut:

- a. Mahasiswa mendapatkan pengetahuan, pengalaman kerja serta informasi terkait proses produksi ayam di PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.
- b. Mampu mengidentifikasi dan mengevaluasi pada proses pemotongan *cut up* dan marinasi di PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.

### 1.3 Lokasi dan Waktu Magang

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 10 Juli 2024 hingga 29 November 2024 di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang yang beralamat di Jl. Jendral Sudirman No.106, Jatingarang, Jatirejo, Kec. Ampelgading, Kab. Pemalang, Jawa Tengah. Kegiatan magang dilaksanakan selama 900 jam (20 SKS)

yang terbagi menjadi 30 jam kegiatan pra magang, 800 jam magang di Perusahaan, dan 70 jam pasca magang di Politeknik Negeri Jember. Mengikuti jam kerja efektif di perusahaan pada bagian kantor yang dimulai jam 08.00-17.00 WIB dan jam efektif kegiatan produksi terbagi menjadi 2 pergantian jam kerja untuk semua area dimana jam efektif tiap area berbeda.

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam magang untuk mencapai tujuan umum dan tujuan khusus adalah sebagai berikut:

a. Metode Kerja Lapang

Pada kegiatan ini mahasiswa mengikuti kegiatan kerja secara langsung pada perusahaan dengan ikut serta dalam melakukan berbagai macam kegiatan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pernalang.

b. Metode Wawancara

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah mahasiswa wawancara secara langsung dengan karyawan perusahaan mengenai alur proses pemotongan dan pengolahan yang dilakukan PT. Ciomas Adisatwa Unit Pernalang dan pengamatan (observasi) secara langsung terkait proses pemotongan dan proses marinasi.

c. Metode Studi Pustaka

Pada kegiatan ini mahasiswa akan mencari informasi baik secara tertulis maupun dengan literatur yang ada di Perpustakaan Politeknik Negeri Jember yang dapat mendukung kegiatan Magang.

d. Metode Dokumentasi

Metode ini adalah kegiatan menyimpan foto dan melakukan pencatatan kegiatan untuk mendukung laporan yang dibuat.