

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember adalah perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan kejuruan. Pendidikan yang membangun proses belajar mengajar pada standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan oleh sektor industri. Sistem Pendidikan yang ditawarkan didasarkan pada peningkatan ilmu pengetahuan dan pengetahuan kognitif, sehingga peserta didik dapat lebih mempersiapkan diri dalam menghadapi perubahan lingkungan. Oleh karena itu Politeknik Negeri Jember diharapkan mampu bersaing di dunia industri dan mampu menjalankan usaha secara mandiri.

Politeknik Negeri Jember ditugaskan untuk menyelenggarakan program akademik berkualitas yang sejalan dengan kebutuhan industri. Dalam rangka mendorong peningkatan sumber daya manusia, politeknik Negeri Jember ditugaskan untuk menyelenggarakan program akademik bermutu. Salah satu program akademik tersebut adalah program magang. Program magang dalam waktu 900 jam (20 sks) dengan pembagian kegiatan pra magang 30 jam, magang 800 jam dan pasca magang 70 jam. Program tersebut merupakan program studi jangka pendek yang dilakukan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember dengan tujuan memperoleh ilmu dan pengalaman di dunia kerja.

Salah satu perusahaan yang memberikan kesempatan bagi para pelajar maupun mahasiswa untuk melakukan kegiatan magang yaitu pada PT Ciomas Adisatwa, RPA Pabelan. PT Ciomas Adisatwa merupakan sebuah industri besar yang berfokus pada pengolahan karkas ayam atau bisa disebut dengan Rumah Pemotongan Ayam (RPA). Dalam proses pengolahannya telah menerapkan teknologi modern dan terstandarisasi. Produk olahan yang dihasilkan oleh PT Ciomas Adisatwa RPA Pabelan diantaranya yaitu karkas ayam utuh yang berupa produk segar (*fresh*) maupun beku (*fozen*), daging

ayam tanpa tulang (*boneless*), potongan daging ayam (*cut up*), daging giling MDM (*Mechanically Deboned Eat*), dan produk sampingan (*by product*). Produk sampingan yang dihasilkan oleh PT

Ciomas Adisatwa RPA Pabelan adalah hati, jantung, ampela, kulit, kepala leher, tulang paha, lemak, usus, dan kaki atau ceker yang diolah secara higienis dan berkualitas. Hasil produksi karkas ayam pada PT Ciomas Adisatwa RPA Pabelan telah memenuhi standarisasi, jaminan keamanan, dan kehalalannya, sehingga aman untuk dikonsumsi oleh masyarakat.

Diperlukan upaya penanganan yang tepat untuk menjamin kualitas daging ayam agar tetap segar hingga tahap akhir. Penanganan rantai pasok yang baik dapat mempertahankan mutu dan kualitas daging ayam. Daging ayam yang memiliki kualitas yang baik akan lebih diminati oleh konsumen. Oleh karena itu banyak perusahaan karkas ayam yang berlomba-lomba dalam menghasilkan produk ayam yang berkualitas. Untuk memaksimalkan kualitas dan kuantitas produksi, serta tingkat konsumsi masyarakat, maka diperlukan manajemen rantai pasok untuk dapat memantau aliran rantai pasok pada produk karkas ayam. Penanganan rantai pasok tersebut dimulai dari proses pengadaan bahan baku, penyimpanan bahan baku dan pendistribusian produk ayam.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, dalam kegiatan magang ini penulis ingin mengetahui lebih dalam terkait penerapan manajemen rantai pasok pada PT Ciomas Adisatwa RPA Pabelan untuk dapat tetap mempertahankan kualitas dan kesegaran produk ayam yang dihasilkan, hingga sampai ke tangan konsumen dengan baik.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dari kegiatan magang ini adalah:

- a. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan.
- b. Melatih mahasiswa untuk berfikir secara kritis terhadap kesenjangan (gap) atau perbedaan yang ditemukan di lapangan terhadap apa yang diperoleh selama proses magang berlangsung.
- c. Mampu untuk dapat mengasah keterampilan tertentu yang belum pernah diperoleh selama proses belajar di kampus.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

Tujuan umum dari kegiatan magang ini adalah:

- a. Mampu mengetahui bagaimana penerapan manajemen rantai pasok pada produk karkas ayam di PT. Ciomas Adisaatwa RPA Pabelan Kabupaten Semarang.
- b. Mampu mengidentifikasi dan merumuskan permasalahan yang terjadi dalam penerapan manajemen rantai pasok pada karkas ayam di PT. Ciomas Adisaatwa RPA Pabelan Kabupaten Semarang.
- c. Mampu merumuskan dan memberikan alternative solusi yang tepat dalam penerapan manajemen rantai pasok pada karkas ayam di PT. Ciomas Adisaatwa RPA Pabelan Kabupaten Semarang.

### **1.2.3 Manfaat Magang**

#### **1. Manfaat untuk mahasiswa:**

- a. Meningkatkan wawasan serta keterampilan dalam penerapan manajemen rantai pasok pada proses pengadaan dan penyimpanan bahan baku di PT. Ciomas Adisaatwa RPA Pabelan, Kabupaten Semarang.
- b. Melatih daya pikir dan analisis dalam mengidentifikasi masalah untuk menemukan alternative solusi penerapan manajemen rantai pasok pada proses

pengadaan dan penyimpanan bahan baku karkas ayam di PT. Ciomas Adisatwa RPA Pabelan Kabupaten Semarang.

- c. Mendapatkan pengetahuan tentang pentingnya penerapan manajemen rantai pasok pada proses pengadaan bahan baku karkas ayam di PT. Ciomas Adisatwa RPA Pabelan Kabupaten Semarang.
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember:
    - a. Dapat memperluas jaringan kerjasama dan membangun hubungan dengan perusahaan industri terkait.
    - b. Hasil kegiatan magang tersebut dapat menjadi masukan untuk mengembangkan kurikulum yang relevan dengan kebutuhan industri.
    - c. Dapat meningkatkan kualitas lulusan yang lebih kompetitif di pasar kerja.
  3. Manfaat untuk Lokasi Magang (PT. Ciomas Adisatwa RPA Pabelan)
    - a. Perusahaan memperoleh sumber daya manusia yang terdidik dan berpotensi.
    - b. Mendapatkan alternative solusi dari beberapa permasalahan lapangan khususnya pada penerapan manajemen rantai pasok.
    - c. Dapat meningkatkan citra perusahaan sebagai mitra pendidikan.

### **1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja**

Lokasi kegiatan magang ini berlokasi di PT. Ciomas Adisatwa RPA Pabelan, Kabupaten Semarang yang terletak di Jl. Patimura Km 06, RT.13/RW.01 Kauma Lor, Pabelan. Kegiatan magang ini dilaksanakan mulai tanggal 10 Juli 2024 sampai dengan tanggal 10 Desember 2024. Durasi lama waktu magang selama 900 jam dengan pembagian waktu yang terdiri dari pembekalan magang, magang di perusahaan dan pasca magang. Jadwal kerja selama di lokasi magang yaitu pada hari Senin – Jumat mulai dari 08.00 - 17.00 WIB dengan waktu istirahat dimulai pukul 12.00 – 13.00 WIB. Hari Sabtu mulai dari 08.00 - 13.00 WIB tanpa waktu istirahat.

#### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan magang ini adalah:

a. Metode Magang

Pada metode magang ini mahasiswa melakukan kegiatan secara langsung pada perusahaan yang dituju. Dalam kegiatan ini mahasiswa melakukan serangkaian aktivitas di lingkungan perusahaan dengan pembagian tugas pada masing-masing kelompok. Mahasiswa melakukan berbagai macam kegiatan yang berkaitan dengan proses produksi perusahaan, sehingga mahasiswa memahami alur pada proses produksi di PT. Ciomas Adisatwa RPA Pabelan.

b. Metode Wawancara

Pada metode wawancara ini mahasiswa melakukan kegiatan pengumpulan data yang dibutuhkan selama kegiatan magang berlangsung. Mahasiswa akan melakukan wawancara secara langsung terhadap salah satu atau beberapa karyawan perusahaan yang terlibat langsung dalam proses produksi pada PT. Ciomas Adisatwa RPA Pabelan.

c. Metode Studi Pustaka

Pada metode studi pustaka ini mahasiswa melakukan pencarian informasi melalui berbagai sumber terkait seperti buku maupun internet. Sumber literatur yang dituju berkaitan dengan topik yang akan dibahas serta dapat dipertanggung jawabkan kebenarannya.

d. Metode Dokumentasi

Pada metode dokumentasi ini mahasiswa melakukan pencatatan dan dokumentasi berupa gambar guna mendukung hasil laporan yang telah dibuat.