

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember adalah perguruan tinggi vokasi yang berfokus pada penguasaan keterampilan terapan untuk membentuk sumber daya manusia yang produktif, kreatif, dan kompetitif. sistem pendidikan berbasis pengembangan keterampilan yang didukung ilmu dasar yang kuat, Politeknik Negeri Jember bertujuan menghasilkan lulusan yang siap bekerja di sektor industri atau berwirausaha secara mandiri. Salah satu program pendukungnya adalah Praktik Kerja Lapangan (PKL), sebuah mata kuliah wajib yang dirancang untuk meningkatkan kompetensi mahasiswa. PKL dilaksanakan selama satu semester—semester VI untuk program D3 dan semester VII untuk program D4—dan setara dengan 20 SKS atau 900 jam. Program ini bertujuan memberikan pengalaman praktis di perusahaan atau instansi, sehingga mahasiswa dapat menerapkan ilmu yang diperoleh selama kuliah untuk menyelesaikan tugas atau masalah di dunia kerja. Mahasiswa juga diharapkan mengembangkan keterampilan fisik, intelektual, sosial, dan manajerial selama magang, yang menjadi syarat mutlak kelulusan di Politeknik Negeri Jember.

Program magang ini berlangsung di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang, Jawa Tengah, yang merupakan bagian dari Japfa Group dan bergerak di bidang pengolahan unggas, khususnya ayam. PT. Ciomas Adisatwa adalah salah satu perusahaan agri-food terbesar di Indonesia yang memproduksi ayam broiler. Ayam broiler dikenal dengan pertumbuhan cepat sebagai sumber daging yang berkualitas. Produk yang diolah di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang meliputi ayam utuh, ayam potong, ayam marinasi, *parting*, *boneless*, dan daging MDM (*Mechanically Deboned Meat*), yang tersedia dalam bentuk segar dan beku. PT. Ciomas Adisatwa memastikan produknya berkualitas dan aman bagi konsumen.

. *Warehouse* adalah fasilitas yang digunakan untuk menyimpan barang atau material dalam jumlah besar sebelum didistribusikan atau digunakan dalam produksi.

Warehouse memiliki fungsi utama seperti penyimpanan barang, manajemen persediaan, distribusi, pengemasan, serta pengamanan barang dari kerusakan atau pencurian. Jenis *warehouse* beragam, mulai dari *warehouse* penyimpanan, *warehouse* distribusi, hingga *warehouse* khusus untuk barang atau produk beku.

Magang ini difokuskan pada pengelolaan proses produk masuk (*in*) dan keluar (*out*) di *warehouse* PT. Ciomas Adisatwa karena penulis ingin mendokumentasikan berbagai aspek operasional yang ada di *warehouse*. Proses *In&Out* produk adalah alur kerja yang mengelola masuk dan keluarnya produk untuk memastikan stok terkontrol, distribusi lancar, dan pencatatan akurat. Proses *In* dimulai dari penerimaan produk, pencatatan inventori, hingga penyimpanan. Sementara itu, proses *Out* mencakup permintaan produk, pengambilan dari lokasi penyimpanan, pengiriman ke tujuan, serta pencatatan transaksi. Kedua proses ini harus mengikuti SOP yang berlaku, memastikan keakuratan data, dan menjalankan kendali mutu untuk menjaga kualitas produk dan kelancaran operasional. *warehouse* PT. Ciomas Adisatwa merupakan fasilitas penyimpanan yang dimiliki oleh perusahaan untuk mengelola stok produk ayam olahan, termasuk berbagai jenis produk seperti ayam utuh, *cut-up*, ayam marinasi, *parting*, *boneless*, serta daging yang diolah melalui proses deboning (MDM). Produk-produk ini disimpan dalam kondisi segar atau beku, sesuai dengan kebutuhan distribusi dan permintaan pasar.

Fungsi utama *warehouse* ini adalah untuk memastikan semua produk tersebut tersimpan dengan baik, aman, dan terjaga kualitasnya, serta sesuai dengan standar keamanan pangan yang berlaku. *warehouse* juga bertujuan untuk menjaga kualitas produk sebelum didistribusikan ke pasar atau dikirimkan ke pelanggan. Dalam kegiatan operasionalnya, *warehouse* PT. Ciomas Adisatwa berperan penting dalam menjaga kelancaran rantai pasokan produk, memastikan produk selalu tersedia dalam jumlah yang tepat, serta menghindari pemborosan akibat penyimpanan yang tidak sesuai. *Warehouse* ini dilengkapi dengan fasilitas penyimpanan suhu rendah (*cold storage*) yang memungkinkan produk disimpan dalam kondisi segar atau beku, sesuai dengan karakteristik masing-masing produk.

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, kewirausahaan, dan pengalaman kerja mahasiswa terkait seluruh kegiatan dan proses kerja di perusahaan.
- b. Melatih mahasiswa agar lebih disiplin, profesional, dan kompeten dalam menghadapi dunia kerja.
- c. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam merespons cepat terhadap permasalahan yang muncul di perusahaan dan industri.
- d. Memberikan kesempatan bagi mahasiswa untuk memanfaatkan keterampilannya guna menambah rasa percaya diri dan mengembangkan diri.
- e. 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 proses *in&Out warehouse* PT.Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.
- b. Mampu mengidentifikasi masalah yang ada pada proses *in&Out warehouse* PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.
- c. Mampu memberikan solusi untuk menyelesaikan masalah yang ada pada proses *in&Out warehouse* PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan selama Magang di PT. Ciomas adisatwa Unit Pematang :

- 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.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Magang yang dilakukan ini berlokasi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pematang Jawa Tengah Jl. Jendral Sudirman No.106, Jatingarang, Jatirejo, Kec. Ampelgading, Kabupaten Pematang. 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 pada jam 08.00 – 13.00.

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 *warehouse* PT. Ciomas Adisatwa Unit Pematang untuk memperoleh seluruh informasi secara nyata yang terjadi di lapangan.

b. Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan pembimbing lapang, *Head warehouse*, *Supervisor warehouse* dan seluruh karyawan *warehouse* untuk mengetahui dan menggali informasi tentang kegiatan produksi daging pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pernalang.

c. Kegiatan magang

Kegiatan Magang Mahasiswa mengikuti kegiatan kerja secara langsung dengan didampingi oleh pembimbing lapang, *Head warehouse*, *Supervisor warehouse* 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 *warehouse*.

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