

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan berbasis kejuruan. Pendidikan ini dirancang untuk membangun proses pembelajaran sesuai dengan standard keahlian spesifik yang dibutuhkan oleh sektor industri. Sistem pendidikan yang diterapkan bertujuan untuk meningkatkan ilmu pengetahuan dan kemampuan kognitif tingkat tinggi, sehingga mahasiswa dapat lebih siap menghadapi perubahan lingkungan. Dengan demikian, Politeknik Negeri Jember diharapkan mampu bersaing di dunia industri serta mendukung mahasiswa untuk menjadi wirausaha mandiri.

Politeknik Negeri Jember memiliki tanggung jawab dalam menyediakan program akademik berkualitas yang sesuai dengan kebutuhan industri. Untuk meningkatkan sumber daya manusia, Politeknik Negeri Jember ditugaskan untuk menyelenggarakan program-program akademik unggulan. Salah satu program tersebut adalah magang dengan beban (20 SKS) selama 900 jam dengan pembagian kegiatan pra magang 30 jam, magang 800 jam dan pasca magang 70 jam. Program ini merupakan studi jangka pendek bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang bertujuan untuk memperoleh pengetahuan dan pengalaman kerja langsung di industri.

Salah satu perusahaan yang membuka peluang magang bagi pelajar dan mahasiswa adalah PT. Ciomas Adisatwa (Japfa), RPA Pabelan. PT. Ciomas Adisatwa (Japfa) adalah perusahaan besar yang bergerak dalam pengolahan karkas ayam atau dikenal juga sebagai Rumah Pematangan Ayam (RPA). Proses produksi di perusahaan ini telah menggunakan teknologi modern dan memenuhi standard yang ditetapkan. Produk yang dihasilkan meliputi karkas ayam utuh (*whole chicken*) dalam bentuk segar (*fresh*) maupun beku (*frozen*), daging ayam tanpa tulang (*boneless*), potongan ayam (*cut up*), daging giling MDM (*Mechanically Deboned Meat*), serta berbagai produk sampingan (*by-product*). Produk sampingan ini meliputi kepala leher, hati, ampela, jantung, usus, tembolok dan kaki atau ceker yang diproses secara higienis dan berkualitas.

Produk hati ampela dari PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan telah memenuhi standard keamanan, kualitas, dan kehalalan, sehingga aman untuk dikonsumsi masyarakat. Penanganan yang tepat diperlukan untuk menjaga kesegaran dan kualitas hati ampela hingga sampai ke konsumen. Pengendalian kualitas pada hati ampela yang dikelola dengan baik dapat memastikan mutu hati ampela tetap terjaga. Hati ampela berkualitas tinggi memiliki daya tarik tersendiri bagi konsumen, sehingga banyak perusahaan berlomba-lomba untuk menghasilkan produk terbaik.

Kualitas produk yang baik adalah salah satu kunci keberhasilan perusahaan (Wala et al. 2020). Untuk memaksimalkan kualitas dan kuantitas produksi, serta memenuhi kebutuhan konsumen, pengendalian kualitas pada hati ampela menjadi hal yang penting. Proses ini mencakup pemilihan bahan baku, pemeriksaan visual (memeriksa warna, tekstur, dan bentuk), hingga pengemasan yang bersih dan aman pada produk hati ampela. Berdasarkan hal tersebut, dalam kegiatan magang ini penulis ingin memahami lebih dalam tentang pengendalian kualitas pada hati ampela di PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan, yang berperan penting dalam menjaga kualitas dan kesegaran produk hati ampela hingga sampai ke tangan konsumen.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, dalam kegiatan magang ini penulis ingin mengetahui lebih dalam terkait pengendalian kualitas pada hati ampela di PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan untuk dapat tetap mempertahankan kualitas dan kesegaran produk hati ampela yang dihasilkan, hingga sampai ke tangan konsumen dengan baik.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan Umum dilaksanakan magang di PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA

Pabelan adalah sebagai berikut:

- a. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan.
- b. Melatih mahasiswa untuk berfikir secara kritis terhadap kesenjangan 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 Magang

Tujuan Khusus dari Pelaksanaan magang di PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA

Pabelan adalah sebagai berikut:

- a. Mampu dan memperhatikan bagaimana pengendalian kualitas pada hati ampela di PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan.
- b. Mampu mengidentifikasi dan merumuskan permasalahan yang terjadi dalam pengendalian kualitas hati ampela di PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan.
- c. Mampu memberikan alternatif solusi yang tepat dalam pengendalian kualitas pada hati ampela di PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat pelaksanaan dari magang di PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan ini, diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

- a. Meningkatkan wawasan serta keterampilan dalam proses pengendalian kualitas pada pengambilan hati ampela di PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan.

- b. Melatih daya pikir dan analisis dalam mengidentifikasi masalah untuk menemukan alternatif solusi proses pengendalian kualitas pada pengambilan hati ampela di PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan.
- c. Mendapatkan pengetahuan tentang pentingnya proses pengendalian kualitas pada pengambilan hati ampela di PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan.

### **1.3 Waktu dan Tempat Magang**

Kegiatan Magang ini berlokasi di PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan Kabupaten Semarang yang terletak di Jl. Patimura Km 06, Rt. 13/Rw. 01 Kauman Lor, Pabelan. Kegiatan ini dimulai pada tanggal 10 Juli 2024 sampai dengan 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 – Kamis mulai dari pukul 08.00 – 17.00 WIB dengan waktu istirahat dimulai pukul 12.00 – 13.00 WIB. Hari Jum'at mulai dari pukul 08.00 – 17.00 WIB dengan waktu istirahat dimulai pukul 11.30 – 13.00 WIB. Hari Sabtu mulai pukul 08.00 – 13.00 WIB tanpa waktu istirahat.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan kegiatan magang yang dilaksanakan di PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan adalah sebagai berikut:

- a. Metode Magang  
Metode magang yang diterapkan pada kegiatan ini yaitu mahasiswa mengikuti kegiatan secara langsung di perusahaan dalam berbagai macam kegiatan di PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan.
- b. Metode Wawancara  
Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu mahasiswa melakukan wawancara secara langsung dengan karyawan perusahaan mengenai proses produksi yang dilakukan PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan dan pengamatan (observasi) secara langsung terkait proses pengendalian kualitas yang dilakukan di PT. Ciomas Adisatwa Unit RPA Pabelan.

c. Metode Studi Pustaka

Pada metode ini mahasiswa dapat mencari informasi secara tertulis maupun studi literatur di Perpustakaan Politeknik Negeri Jember sesuai dengan sub bab kegiatan magang.

d. Metode Dokumentasi

Metode dokumentasi yaitu kegiatan mengambil gambar atau foto dan melakukan pencatatan kegiatan untuk mendukung penyusunan laporan magang.