

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Politeknik Negeri Jember atau Polije merupakan salah satu perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang berbasis dalam penerapan ilmu pengetahuan yang mengarah pada proses belajar pada tingkat keahlian, mampu menguasai dan mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan dalam sektor industri, sekaligus peningkatan pada keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat. Lulusan dari Polije diharapkan mampu menghadapi segala bentuk perkembangan dalam dunia kerja. Polije mempunyai tujuan untuk menciptakan sumber daya manusia yang terampil, unggul, cerdas, dan kompetitif untuk memenuhi kebutuhan dunia industri. Sejalannya tuntutan dalam peningkatan kompetensi SDM yang handal, maka Polije dituntut agar dapat merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu kegiatan pendidikan yang dimaksud yaitu Magang dengan kriteria bobot 20 sks atau 900 jam, yang artinya dimana mahasiswa dapat menerapkan keterampilan maupun mengimplementasikan ilmu yang telah dipelajari dan salah satu implementasi pada program pendidikan vokasional yaitu dapat menerapkan keahlian sekaligus keterampilan mahasiswa dengan melaksanakan program praktik kerja lapang atau magang. Kegiatan magang merupakan prasyarat mutlak yang harus diikuti oleh seluruh mahasiswa Polije agar mahasiswa dapat mendapatkan pengalaman secara langsung dan keterampilan di lingkungan kerja sekaligus pada sektor industri yang sesuai dengan bidang keahliannya. Kegiatan magang, diharapkan mahasiswa dapat mengimplementasikan dan mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari selama perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas yang dapat disesuaikan selama kegiatan magang berlangsung serta mampu beradaptasi dan berbaur dengan baik pada lingkungan kerja sehingga mahasiswa dapat memiliki pengalaman kerja yang akan bermanfaat ketika mahasiswa memasuki dunia kerja yang sesungguhnya.

Kegiatan Magang ini dilakukan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang, yang merupakan salah satu perusahaan atau industri, khususnya bergerak pada bidang agroindustri yang telah memberikan kesempatan bagi pelajar maupun mahasiswa dalam melaksanakan kegiatan magang. PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan merupakan anak Perusahaan PT. Japfa *Comfeed* yang bergerak di bidang Rumah Potong Ayam (RPA) dan pengolahan daging ayam yang bermutu di Indonesia dengan menggunakan teknologi yang modern. Produk yang dihasilkan oleh PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan yaitu berupa karkas ayam utuh (*whole chicken*) dalam bentuk segar (*fresh*) maupun beku (*frozen*), potongan daging ayam (*cut up*), daging ayam tanpa tulang (*boneless*), daging giling (*mechanically deboned meat*), dan produk samping (*by product*). Produk sampingan yang dihasilkan PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan berupa hati, jantung, ampela, kulit, kepala, leher, tulang paha, lemak, usus, dan kaki atau ceker yang telah diolah secara higienis dan berkualitas. Bahan utama yang digunakan oleh PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan merupakan bahan yang telah memenuhi syarat Aman, Sehat, Utuh, dan Halal atau dapat disingkat ASUH. Untuk seluruh proses produksi pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan telah dilakukan dengan sesuai SOP (*Standart Operasional Procedur*) dan telah diatur oleh IK (Instruksi Kerja) yang telah ditetapkan oleh perusahaan

Proses produksi PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan menggunakan ayam pedaging atau yang disebut dengan ayam broiler. Ayam broiler merupakan ayam penghasil daging yang dipelihara pada umur 6-7 minggu. Ayam broiler memiliki ciri khas yaitu pada pertumbuhannya yang begitu cepat sebagai penghasil daging yang siap potong pada usia yang relatif muda serta dapat menghasilkan daging yang berkualitas. Pada proses produksi ayam broiler diperlukan sebuah manajemen produksi yang merupakan serangkaian aktivitas dalam proses produksi yang meliputi perencanaan, pengorganisasian, dan pengarahan oleh perusahaan agar proses produksi dapat berjalan dengan lancar serta dapat memberikan hasil yang berkualitas hingga memenuhi permintaan *costumer* dan kepuasan *costumer*.

Pada laporan magang ini penulis lebih berfokus dan tertuju pada kegiatan proses produksi yang berlangsung di RPA PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan

khususnya pada proses produksi pada bagian pengemasan pada produk *Best Meat* seperti kepala leher, ceker, dan hati ampela, yang item tersebut merupakan hasil dari jeroan pada karkas ayam. Produk *Best Meat* yang dihasilkan oleh PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan dikemas dengan menggunakan plastik berbahan PE (*Polyetylen*) dengan label *Best chicken*. Pada proses pengemasan ini masih dilakukan manual oleh tenaga kerja dengan menggunakan timbangan digital serta mesin *sealing* atau *sealer* yang bertujuan untuk merekatkan kemasan. Tetapi masih terdapat beberapa permasalahan yang terjadi saat proses pengemasan produk seperti plastik kemasan yang sudah ter-*seal* masih lepas atau kemasan yang robek pada bagian yang telah ter-*seal* karena penggunaan mesin *sealing* yang terlalu panas, kurang telitinya tenaga kerja ketika proses pengemasan dalam menjaga kestabilan mesin *sealing* atau *sealer*, yang mengakibatkan *customer* mengajukan retur ulang karena kemasan dalam kondisi rusak, sehingga tenaga kerja harus melakukan proses *re-pack* yang artinya mengganti kemasan dengan kemasan yang baru. Berdasarkan permasalahan tersebut penulis terdorong untuk mengangkat judul laporan “Manajemen Pengemasan Produk (Kepala Leher, Ceker, dan Hati Ampela Ayam) pada *Dirty area* PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan”.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari kegiatan magang ini adalah:

1. Meningkatkan wawasan, pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan yang dilakukan di tempat magang.
2. Melatih mahasiswa agar lebih berpikir kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang ditemukan di perusahaan ataupun lingkungan kerja dengan yang diperoleh selama proses perkuliahan.
3. Melatih mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
4. Mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh selama di kampus.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah:

1. Mampu menjelaskan dan melakukan proses pengemasan pada kepala leher, hati ampela, dan ceker di *Dirty area* PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.
2. Mampu menjelaskan permasalahan yang terjadi pada proses pengemasan produk kepala leher, ceker, dan hati ampela di *Dirty area* PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.
3. Mampu memberikan serta menjelaskan alternatif solusi guna menyelesaikan masalah yang ada pada proses pengemasan pada kepala leher, hati ampela, dan ceker di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.

### 1.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat yang diperoleh dalam pelaksanaan kegiatan magang di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan adalah sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa
  - a. Mahasiswa terlatih untuk melakukan pekerjaan lapangan secara langsung sekaligus memperoleh pengalaman kerja yang sesuai dengan bidang keahlian.
  - b. Mahasiswa terlatih memberikan solusi untuk setiap permasalahan yang terjadi di lapangan.
  - c. Mahasiswa dapat memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuan di lingkungan kerja.
  - d. Mahasiswa mampu menjelaskan dan melakukan serangkaian kegiatan di lapangan.
2. Bagi Politeknik Negeri Jember
  - a. Mendapatkan informasi perkembangan ipteks yang diterapkan pada industri untuk menjaga mutu relevansi kurikulum.
  - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif dengan perusahaan.
3. Bagi Perusahaan Magang
  - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja sesuai dengan aturan perusahaan yang berlaku.

- b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan yang terjadi pada perusahaan.

#### **1.4 Lokasi dan Waktu Magang**

Kegiatan Magang ini berlokasi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kab. Semarang yang terletak di Jl. Patimura Km 06, RT.13/RW.01 Kauman Lor, Pabelan. selama kurang lebih 900 jam dengan pembagian waktu yang terdiri dari kegiatan pra magang (pembekalan), kegiatan magang di perusahaan, dan kegiatan pasca magang. Jadwal kerja yaitu Senin – Jum’at, yang dimulai pada pukul 08.00 – 17.00 WIB, sedangkan untuk hari Sabtu dimulai pukul 08.00 – 13.00 WIB tanpa istirahat. Apabila terdapat kegiatan di pagi hari, maka bisa dimulai pukul 07.00 WIB.

#### **1.5 Metode Pelaksanaan**

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan magang ini adalah:

- a. Metode Magang

Pada kegiatan ini mahasiswa mengikuti serangkaian kegiatan kerja secara langsung pada Perusahaan dengan ikut serta dalam melakukan berbagai kegiatan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang.

- b. Metode Wawancara

Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah mahasiswa melakukan wawancara secara langsung dengan karyawan perusahaan mengenai proses pemotongan dan pengolahan yang dilakukan PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan dan melakukan pengamatan atau observasi secara langsung terkait proses pengemasan pada kepala leher, hati ampela, dan ceker di *Dirty area* PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan.

- c. Metode Studi Pustaka

Pada kegiatan ini mahasiswa akan mencari seluruh informasi baik secara tertulis maupun literatur melalui internet atau buku, serta perpustakaan Politeknik Negeri Jember yang dapat menjadi pendukung kegiatan Magang.

d. Metode Dokumentasi

Metode ini merupakan kegiatan untuk menyimpan foto sekaligus melakukan pencatatan kegiatan untuk mendukung laporan yang dibuat.