

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) adalah institusi pendidikan tinggi vokasi yang fokus pada pengembangan keahlian dan kompetensi spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikannya dirancang untuk meningkatkan keterampilan sumber daya manusia melalui penguasaan ilmu pengetahuan dan dasar-dasar keterampilan yang kuat, agar lulusannya siap beradaptasi dengan perubahan lingkungan, kompetitif di dunia kerja, dan mampu berwirausaha. Sejalan dengan tuntutan peningkatan kompetensi SDM yang handal, Polije mewajibkan mahasiswa untuk menjalani Magang sebagai bagian dari kurikulum akademik yang berkualitas dan relevan. Program magang mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dilaksanakan pada semester 7 selama 20 sks setara dengan 900 jam kerja yang terdiri dari pra magang 36 jam, kegiatan magang 800 jam dan pasca magang 50 jam. Tujuannya adalah membekali mahasiswa dengan pengalaman dan keterampilan praktis di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Selama magang, mahasiswa mengaplikasikan ilmu dari perkuliahan untuk menyelesaikan tugas di lokasi. Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang. Mahasiswa wajib hadir setiap hari kerja dan mematuhi peraturan yang berlaku.

Salah satu perusahaan industri yang memberikan kesempatan magang bagi mahasiswa maupun pelajar adalah PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang (Japfa). Perusahaan ini termasuk dalam kelompok usaha besar dibidang Agroindustri yang berfokus pada kegiatan Rumah Potong Ayam (RPA) serta pengolahan daging ayam dengan teknologi modern. Produk yang dihasilkan meliputi berbagai varian olahan ayam, seperti karkas ayam utuh dalam bentuk segar (*fresh*) maupun beku (*frozen*), potongan ayam (*cut up*), daging tanpa tulang (*boneless*), dan daging giling (*mechanically deboned meat*). Selain itu, perusahaan juga memproduksi berbagai

hasil sampingan (*by-product*) seperti hati, ampela, kepala, kulit, ceker, tulang paha, lemak serta usus ayam. Seluruh proses produksi dilakukan dengan menjaga standar kebersihan dan kualitas yang tinggi.

PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang memilih ayam broiler sebagai bahan baku utama karena alasan yang jelas: ayam jenis ini tumbuh sangat cepat, irit pakan, dan siap dipotong saat masih muda, menjadikannya penghasil daging berkualitas.

Salah satu alat yang dapat digunakan untuk memacu terciptanya transparansi dan akuntabilitas dalam pelayanan publik adalah dengan penggunaan Standar Operasional Prosedur (SOP) (Sulistiani, 2016). Keberhasilan perusahaan dalam menyediakan daging unggas yang baik sangat bergantung pada pelaksanaan Standar Operasional Prosedur (SOP) Pemotongan. SOP ini adalah panduan kerja yang harus ditaati. Ia mencakup setiap tahapan, mulai dari ayam tiba hingga menjadi karkas siap olah. Prosedur Operasi Standar (SOP) produksi adalah dokumen yang berisi petunjuk langkah demi langkah untuk memandu pekerja tentang cara melakukan proses produksi yang berulang-ulang pada suatu pekerjaan untuk mencapai tujuan produksi (Nasrul, Arief, & Arel, 2024). SOP pemotongan bukan hanya aturan, melainkan alat kendali mutu yang memastikan seluruh proses berjalan efisien, higienis, dan sesuai standar kualitas. Dengan prosedur yang jelas dan disiplin, perusahaan dapat menjamin bahwa produk akhir yang sampai ke tangan konsumen aman dan bermutu.

Dalam penyusunan laporan magang ini, penulis memfokuskan kajian pada standar operasional prosedur (SOP) pemotongan *cut up* 9 yang dilaksanakan di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang. Keputusan ini didasari oleh temuan bahwa implementasi proses pemotongan *cut up* 9 di lokasi tersebut belum mencapai efektivitas penuh. Masalah yang persisten, seperti pengajuan retur oleh customer karena spesifikasi (ukuran, rasa, dan berat) daging yang tidak konsisten dengan standar, memerlukan tindakan korektif. Oleh karena itu, penelitian ini diharapkan dapat menawarkan resolusi atau jalan keluar agar proses pemotongan *cut up* 9 dapat terlaksana secara optimal.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1. Tujuan Umum Magang

Tujuan umum dari kegiatan magang ini adalah:

- a. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk memperluas wawasan, kompetensi, dan semangat wirausaha, sekaligus mendapatkan pengalaman kerja nyata dengan memahami secara langsung berbagai aktivitas di perusahaan atau industri yang relevan.
- b. Mendorong mahasiswa agar mampu menganalisis secara kritis setiap perbedaan yang ditemukan antara teori akademis dengan praktik sesungguhnya di dunia kerja.
- c. Menjadi wadah bagi mahasiswa untuk mengasah dan memperoleh keterampilan-keterampilan praktis tertentu yang tidak diajarkan secara spesifik di lingkungan kampus.

1.2.2. Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus kegiatan magang ini adalah:

- a. Mahasiswa mampu menjelaskan dan mempraktikkan secara langsung prosedur kerja untuk proses pemotongan (*cut up*) yang diterapkan di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang.
- b. Mahasiswa dapat mengidentifikasi masalah yang ada dan menawarkan solusi praktis untuk mengatasi kendala yang muncul selama kegiatan proses pemotongan (*cut up*) di lokasi tersebut.

1.2.3. Manfaat Magang

1. Manfaat bagi Mahasiswa

- a. Mendapat pengetahuan mengenai standar proses pemotongan ayam *cut up* 9 di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang.
- b. Terbentuknya keterampilan melalui pengalaman kerja lapangan secara langsung sekaligus kesempatan memantapkan kompetensi.
- c. Terlatihnya kemampuan problem-solving dalam menghadapi isu-isu praktis di industri.

2. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember

- a. Diperolehnya umpan balik dari industri mengenai penerapan ipteks sebagai landasan untuk penyesuaian dan peningkatan kualitas kurikulum.
 - b. Terbukanya potensi kolaborasi yang lebih intensif dengan mitra industri untuk implementasi kegiatan tridharma.
3. Manfaat bagi Lokasi Magang (PT Ciomas Adisatwa)
 - a. Mendapatkan akses terhadap calon sumber daya manusia yang siap kerja dan teruji.
 - b. Memperoleh sumbangsih pemikiran berupa alternatif solusi untuk sejumlah tantangan di lapangan.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Magang ini berlokasi di PT Ciomas Adisatwa Unit Pabelan yang sekarang berubah nama menjadi PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang yang terletak di Jl. Patimura Km 06, Kauman Lor, terdapat 5 divisi penempatan magang yaitu admin produksi, ministore, *Finance & Accounting* (F&A), dan tempat produksi (*clean area* dan *dirty area*). Program magang ini berlangsung selama sekitar 900 jam (20 SKS). Pelaksanaan magang akan dimulai pada 1 Juli dan akan berakhir pada 29 November 2025, dengan pembagian waktu dimulai dari pembekalan yang dilaksanakan oleh kampus, magang di perusahaan, dan pasca magang. Jam kerja dilaksanakan pada hari Senin hingga Jumat, pukul 08.00-17.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan Magang ini adalah:

1. Metode Magang pada kegiatan ini mahasiswa mengikuti kegiatan kerja secara langsung pada perusahaan dengan ikut serta dalam melakukan berbagai macam kegiatan di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang.
2. Metode Wawancara dan Observasi pengumpulan data yang digunakan adalah mahasiswa wawancara secara langsung dengan karyawan perusahaan mengenai proses pemotongan dan pengolahan yang dilakukan PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang dan pengamatan (observasi) secara langsung terkait proses pemotongan yang dilakukan di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang.

3. Metode Studi Literatur Mengumpulkan informasi dari berbagai sumber tertulis baik dari dalam Perusahaan maupun luar Perusahaan termasuk literatur yang tersedia di Perpustakaan Politeknik Negeri Jember
4. Metode Dokumentasi Kegiatan akan didokumentasikan melalui foto dan catatan harian sebagai bukti pendukung untuk penyusunan laporan.