

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Program magang mahasiswa merupakan hal yang krusial dalam sistem pendidikan vokasi, program ini berfungsi sebagai jembatan strategis antara dunia akademis dan dunia *industrial profesional*. Proses magang ini dirancang agar mahasiswa dapat secara langsung terjun dan merasakan dunia kerja yang sesungguhnya. Politeknik Negeri Jember sebagai institusi yang berfokus pada pendidikan terapan, menjadikan program magang sebagai salah satu pilar utama dalam kurikulumnya, program magang mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dilaksanakan pada semester tujuh selama 20 sks setara dengan 900 jam kerja yang terdiri dari pra magang 30 jam, magang 800 jam dan pasca magang 70 jam, dengan durasi yang cukup panjang ini diharapkan mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu yang didapatkan selama diperkuliahan sesuai dengan bidang keahliannya. Program ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan mahasiswa yang dilaksanakan sesuai dengan kurikulum dan kebutuhan spesifik dari setiap program studi dan jurusan yang ada di Politeknik Negeri Jember, hal tersebut dilaksanakan untuk memastikan bahwa setiap lulusan memiliki kompetensi yang sesuai standar industri, salah satu industri yang menjadi tempat magang di Program Studi Manajemen Agroindustri adalah PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang.

PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang merupakan perusahaan agroindustri yang berfokus pada bidang pemotongan dan pengolahan daging ayam yang memiliki kualitas dan jaminan berpa sertifikat keamanan pangan sejak tahun 2002, menerapkan *standar bio security* tinggi, teknologi peternakan mutakhir, dan pengawasan mutu yang ketat. PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang memiliki kapasitas produksi sekitar 3.000 ekor ayam perhari, hal tersebut dapat terlaksana karena dalam proses produksi menggunakan mesin-mesin modern agar dapat memenuhi permintaan konsumen, dalam proses produksi. PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang juga menerapkan sistem 5S (*Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu*, dan

Shitsuke) agar dapat menciptakan lingkungan kerja yang lebih efisien, aman, dan produktif, tujuan utama dari metode ini adalah untuk menghilangkan pemborosan, mengurangi risiko kecelakaan, dan meningkatkan kualitas kerja. Produk yang dihasilkan oleh PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang adalah karkas ayam utuh (*whole chicken*) dalam bentuk segar (*fresh*) dan beku (*Frozen*), potongan daging ayam (*cut up*), daging ayam tanpa tulang (*Boneless*), daging ayam giling (*mechanicall deboned meat*), dan produk sampingan (*by produk*). Produk sampingan yang dihasilkan PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang adalah kepala, leher, tembolok, hati, jantung, ampela, usus, lemak, kulit, ceker, tulang paha, tulang dada, dan tulang rangu. Selain berfokus pada produksi produk PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang juga menawarkan layanan tambahan berupa jasa marinasi untuk para pelanggannya, layanan ini dirancang khusus bagi pelanggan yang ingin pesannya langsung diolah dengan bumbu marinasi.

Layanan jasa marinasi yang ditawarkan PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang merupakan profit tambahan untuk perusahaan meskipun demikian proses marinasi ini memerlukan perhatian khusus terkait bahan baku bumbu yang terkandung karena ada beberapa bumbu yang bahan bakunya mengandung *alergen* (bahan yang dapat memicu reaksi alergi). Pencampuran daging ayam dengan bumbu yang menggunakan mesin tumbler memiliki risiko munculnya bahaya keamanan pangan khususnya yang terkait dengan *alergen* yang pengendaliannya menjadi hal yang krusial untuk dikelola. Pengendalian bumbu *alergen* dan *Non-Alergen* pada tahap marinasi adalah inti dari jaminan keamanan pangan dan kualitas produk, kontaminasi silang *alergen* dapat berakibat fatal bagi konsumen yang memiliki alergi, oleh karena itu pemisahan yang ketat dan proses penanganan yang benar adalah hal yang wajib dilakukan untuk menjamin kualitas mutu. Perusahaan dengan sertifikat keamanan pangan seperti PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang harus mematuhi standar internasional seperti HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) dan Manajemen *Alergen*. Proses marinasi yang terkontrol baik dari segi takaran bumbu dan pengendalian bumbu *Non-Alergen* merupakan integrasi perusahaan untuk menjaga kualitas produk yang ada di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang, oleh karena itu manajemen

pendalian kualitas bumbu *alergen* dan *Non-Alergen* merupakan hal yang penting untuk dilakukan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum

Secari garis besar program ini memiliki tujuan umum yakni :

- 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

Tujuan Khusus kegiatan magang ini adalah :

- a. Mampu mempraktikan dan menganalisis proses manajemen pengendalian kualitas bumbu *Non-Alergen* pada tahap marinasi ayam di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang.
- b. Mengidentifikasi permasalahan yang terjadi pada manajemen pengendalian kualitas bumbu *Non-Alergen* pada proses marinasi ayam di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang.
- c. Memberi alternatif solusi terhadap manajemen pengendalian kualitas bumbu *Non-Alergen* pada proses marinasi ayam di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dalam proses pelaksanaan kegiatan magang di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang adalah sebagai berikut :

1) Manfaat Untuk Mahasiswa

- 1) Mendapat pengetahuan mengenai proses manajemen pengendalian kualitas bumbu *Non-Alergen* pada tahap marinasi ayam di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang.
- 2) Terbentuknya keterampilan melalui pengalaman kerja lapangan secara langsung sekaligus kesempatan memantapkan kompetensi.
- 3) Terlatihnya kemampuan *problem-solving* dalam menghadapi isu-isu praktis di industri.

2) Manfaat Untuk 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 untuk lokasi Magang (PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang)

- 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 Magang

Tempat magang 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*, FNA, 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:

a. Metode Magang

Terlibat secara langsung dalam berbagai aktivitas kerja lapang di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang untuk mendapatkan informasi yang jelas dan akurat terkait laporan yang akan dibuat.

b. Metode Wawancara dan *Observasi*

Data dikumpulkan melalui wawancara langsung dengan karyawan untuk memahami proses dan pengendalian bumbu *alergen* dan non *alergen* dalam tahap marinasi, serta observasi langsung untuk mengamati proses pengendalian bumbu *alergen* dan non *alergen* di perusahaan.

c. 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, untuk mendukung laporan magang.

d. Metode Dokumentasi

Kegiatan akan didokumentasikan melalui foto dan catatan harian sebagai bukti pendukung untuk penyusunan laporan.