

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (Polije) merupakan institusi pendidikan tinggi vokasi yang berfokus pada pengembangan keterampilan praktis dan aplikatif, guna mencetak lulusan yang kompeten, siap kerja, serta mampu bersaing di dunia industri. Sebagai lembaga pendidikan vokasi, politeknik memiliki karakteristik berbeda dengan perguruan tinggi akademik, karena lebih menitikberatkan pada penerapan ilmu dan penguasaan keterampilan teknis di lapangan. Pendidikan vokasi di Politeknik Negeri Jember dirancang untuk menghasilkan tenaga profesional yang tidak hanya memiliki pengetahuan teoretis, tetapi juga kemampuan praktis yang relevan dengan kebutuhan sektor industri dan dunia kerja. Pendekatan ini diwujudkan melalui kegiatan pembelajaran yang proporsinya lebih besar pada praktik dibanding teori, dengan tujuan agar lulusan dapat beradaptasi secara cepat terhadap dinamika industri yang terus berkembang.

Sebagai institusi yang berorientasi pada kebutuhan dunia usaha dan dunia industri (DUDI), Politeknik Negeri Jember senantiasa menyesuaikan kurikulum dan proses pembelajarannya dengan perkembangan teknologi serta tuntutan kompetensi di dunia kerja. Politeknik Negeri Jember menjalin kerja sama strategis dengan berbagai mitra industri sebagai upaya memperkuat link and match antara dunia pendidikan dan dunia industri. Melalui kolaborasi tersebut, mahasiswa tidak hanya memperoleh pembelajaran teoritis di kelas, tetapi juga kesempatan untuk mengaplikasikan ilmunya secara langsung di lingkungan kerja melalui kegiatan magang atau Praktik Kerja Lapang (PKL). Kegiatan PKL menjadi bagian integral dari kurikulum Politeknik Negeri Jember dengan bobot 20 SKS atau setara dengan 900 jam kerja. Tujuan utama pelaksanaan PKL adalah memberikan pengalaman nyata kepada mahasiswa dalam menghadapi situasi kerja sesungguhnya, sehingga mampu meningkatkan kemampuan teknis, etos kerja, serta soft skill yang dibutuhkan untuk memasuki dunia profesional.

Di Indonesia, populasi ayam ras pedaging terus mengalami peningkatan signifikan sejak tahun 1984 hingga saat ini, dengan rata-rata pertumbuhan populasi

sekitar 10,95% per tahun. Sentra produksi ayam pedaging terbesar terletak di Pulau Jawa, khususnya di Provinsi Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, dan Banten, yang menyumbang lebih dari 60% produksi nasional. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS, 2024), produksi daging ayam ras pedaging pada tahun 2024 tercatat sebesar 3,83 juta ton. Sementara itu, berdasarkan Proyeksi Neraca Pangan yang diterbitkan oleh Badan Pangan Nasional (NFA), produksi daging ayam ras pada tahun 2025 diperkirakan mengalami peningkatan sebesar 10,95% sehingga mencapai 4,25 juta ton, dengan total kebutuhan konsumsi yang diproyeksikan sebesar 3,87 juta ton. Tingginya permintaan tersebut tidak terlepas dari karakteristik daging ayam broiler yang memiliki kandungan gizi tinggi. Daging ayam berperan penting dalam pemenuhan kebutuhan gizi karena kaya akan protein dan mengandung asam amino esensial yang lengkap. Selain itu, daging juga merupakan komoditas hasil pertanian yang dibutuhkan masyarakat untuk menunjang kecukupan asupan gizi.

Dalam mendukung pemenuhan kebutuhan protein hewani tersebut, PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Plant Ngoro, Mojokerto berperan penting sebagai salah satu produsen sekaligus distributor unggas terbesar di Indonesia. Perusahaan ini menghasilkan beragam produk olahan ayam yang telah dikenal luas di pasar domestik, antara lain produk dengan merek Golden Fiesta, Fiesta, Champ, Okey, Akumo, dan Asimo. Produk-produk tersebut merupakan hasil olahan daging ayam yang diproses dengan teknologi modern dan standar kualitas tinggi guna memenuhi kebutuhan konsumen akan produk protein hewani yang aman, bergizi, dan berkualitas. Salah satu hasil olahan ayam yang diproduksi oleh PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Plant Ngoro, Mojokerto adalah produk NOCW (New Orleans Chicken Wings) dan Spicy Wing, yang berasal dari *raw material fullwing* ayam. *Fullwing* ayam terdiri atas tiga bagian utama, yaitu *wingtip*, *wing stick*, dan *middle wing*.

Dalam kegiatan produksi, *yield* dan produktivitas merupakan dua indikator kinerja yang sangat penting dalam menilai efisiensi dan efektivitas suatu proses pengolahan. *Yield* menggambarkan tingkat keberhasilan perusahaan dalam memanfaatkan bahan baku menjadi produk jadi (*finish good*) dengan kehilangan

bahan (*loss*) seminimal mungkin, sedangkan produktivitas mencerminkan kemampuan tenaga kerja dan peralatan dalam menghasilkan output dalam waktu tertentu. Nilai *yield* yang tinggi menunjukkan bahwa proses produksi berjalan secara optimal dengan tingkat efisiensi bahan baku yang baik, sementara produktivitas yang tinggi menandakan bahwa sumber daya manusia dan peralatan digunakan secara maksimal tanpa menurunkan kualitas produk. Namun, dalam praktiknya, proses produksi sering kali menghadapi tantangan yang berdampak pada kedua indikator tersebut. Salah satu permasalahan yang ditemukan di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Plant Ngoro, Mojokerto adalah rendahnya nilai *yield* dan produktivitas pada produk NOCW (New Orleans Chicken Wings) dan Spicy Wing. Faktor-faktor seperti variasi ukuran bahan baku ayam (*fullwing*), kondisi peralatan, serta metode kerja yang digunakan diduga berpengaruh terhadap hasil produksi yang tidak konsisten.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan analisis mendalam terhadap faktor-faktor penyebab rendahnya *yield* dan produktivitas guna mengetahui akar permasalahan yang terjadi. Melalui pendekatan analitis seperti diagram Fishbone (Ishikawa), perusahaan dapat mengidentifikasi sumber masalah secara sistematis dari berbagai aspek, seperti manusia, bahan baku, metode, dan peralatan. Analisis ini diharapkan mampu memberikan gambaran yang komprehensif untuk merumuskan strategi peningkatan efisiensi proses produksi, sehingga *yield* dan produktivitas produk NOCW (New Orleans Chicken Wings) dan Spicy Wing dapat ditingkatkan secara berkelanjutan.

1.2 Tujuan dan Manfaat

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat disimpulkan tujuan dan manfaat dalam laporan magang ini adalah sebagai berikut:

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Adapun tujuan umum dari kegiatan magang di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Plant Ngoro, Mojokerto sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan pengalaman mahasiswa dalam kegiatan perusahaan.

2. Memperoleh keterampilan dan melatih agar lebih praktis terhadap perbedaan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di kuliah.
3. Memenuhi salah satu syarat akademik untuk menyelesaikan program pendidikan Diploma IV pada Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Adapun tujuan khusus dari kegiatan magang di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Plant Ngoro, Mojokerto sebagai berikut:

1. Mampu memahami proses produksi pada *line Special Product Order (SPO)*, khususnya pada pengolahan produk NOCW (New Orleans Chicken Wings) dan Spicy Wing, mulai dari tahap penerimaan bahan baku hingga proses pengemasan produk akhir.
2. Mampu mengidentifikasi dan merumuskan pengaruh penggunaan *raw material fullwing ayam besar* terhadap peningkatan *yield* dan *produktivitas* pada produk NOCW (New Orleans Chicken Wings) dan Spicy Wing.
3. Mampu memberikan alternatif solusi terhadap permasalahan rendahnya *yield* dan *produktivitas* pada proses produksi NOCW (New Orleans Chicken Wings) dan Spicy Wing melalui implementasi strategi penggunaan *raw material fullwing* ayam besar.

1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat yang dapat diperoleh dalam pelaksanaan kegiatan magang di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Plant Ngoro, Mojokerto sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Menjadi sarana pembelajaran baru bagi mahasiswa untuk memperdalam pengetahuan serta memperluas wawasan mengenai proses produksi ayam, yang dapat dijadikan bekal dalam pengembangan ilmu dan persiapan memasuki dunia kerja.
 - b. Menerapkan teori yang diperoleh di perguruan tinggi ke dalam keterampilan praktik melalui kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL).

- c. Memberikan pengalaman langsung kepada mahasiswa dengan terlibat dalam aktivitas produksi di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Plant Ngoro, Mojokerto.
2. Bagi Perguruan Tinggi
 - a. Menjalin kerjasama antara Politeknik Negeri Jember dengan PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Plant Ngoro, Mojokerto.
 - b. Memperkuat peran perguruan tinggi sebagai lembaga pendidikan yang mampu mencetak lulusan siap kerja sesuai kebutuhan industri.
 - c. Mengembangkan kurikulum yang lebih relevan dengan tuntutan dan perkembangan industri kerja.
 3. Bagi Perusahaan
 - a. Menjalin kerjasama yang baik dengan perguruan tinggi sebagai wujud dukungan terhadap pengembangan Pendidikan vokasi.
 - b. Memperoleh perspektif baru dan ide inovatif untuk meningkatkan *yield* dan produktivitas produk NOCW dan Spicy Wing.
 - c. Berpeluang menemukan solusi maupun rekomendasi perbaikan berdasarkan sudut pandang akademis.

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan pelaksanaan magang dilakukan di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Plant Ngoro, Mojokerto yang berlokasi Ngoro Industri Persada Blok U No. 11-12, Jarang Sari, Lolawang, Kec. Ngoro, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur 61385. Kegiatan pelaksanaan magang dilaksanakan selama 5 bulan, dimulai pada tanggal 1 Juli 2025 – 22 November 2025 atau setara 800 jam kerja. Jumlah total jam magang sebanyak 900 jam dengan pembagian waktu terdiri dari kegiatan pra magang (pembekalan), kegiatan magang di Perusahaan, dan kegiatan pasca magang. Pelaksanaan kegiatan magang PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Plant Ngoro, Mojokerto disesuaikan dengan hari dan waktu kerja karyawan dan staff yaitu jam kerja hari Senin hingga Jumat pukul 08.00 – 16.00 WIB. Sementara itu, pada hari Sabtu, kegiatan kerja dilaksanakan mulai pukul 08.00 – 13.00 WIB.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan magang ini adalah:

1. Observasi

Kegiatan observasi ini dilakukan dengan mengamati secara langsung kegiatan proses produksi area *cut up* di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Plant Ngoro, Mojokerto.

2. Wawancara

Kegiatan wawancara ini dilakukan dengan mengajukan pertanyaan secara langsung kepada pembimbing lapang, *foreman* atau *forelady* serta karyawan yang ada di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Plant Ngoro, Mojokerto.

3. Kegiatan Magang

Kegiatan magang ini mahasiswa mengikuti kegiatan kerja secara langsung pada Perusahaan dengan ikut serta dalam melakukan berbagai macam kegiatan di PT. Charoen Pokphand Indonesia – *Food Division* Plant Ngoro, Mojokerto.

4. 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.

5. Penulisan Laporan Magang

Penyusunan laporan magang didasarkan pada kegiatan magang yang telah dilaksanakan selama 5 bulan, dilengkapi dengan hasil wawancara dan studi literatur.