

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember (POLIJE) adalah institusi pendidikan tinggi yang fokus pada sistem pendidikan vokasional. Pendidikan vokasional bertujuan untuk memberikan pembelajaran yang diarahkan pada penguasaan keahlian tertentu serta pengembangan standar kompetensi sesuai kebutuhan industri. Lulusan Polije diharapkan mampu bersaing di dunia kerja dan memiliki kemampuan untuk berwirausaha secara mandiri. Sejalan dengan tuntutan industri yang semakin tinggi terhadap kualitas sumber daya manusia, polije menyiapkan pendidikan yang tepat sasaran, berkualitas, dan sesuai dengan perkembangan industri. Untuk mendukung hal tersebut, polije mewajibkan mahasiswa mengikuti kegiatan magang industri yang bernilai 20 SKS (setara 900 jam). Kegiatan magang ini bertujuan untuk membekali mahasiswa dengan pengalaman praktis serta kemampuan kerja yang sesuai bidang keahlian mereka. Selama proses magang, mahasiswa diharapkan mampu mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama kuliah dalam penyelesaian tugas nyata di lapangan.

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 standart kebersihan dan kualitas yang tinggi

Penerapan sistem sanitasi di ruang produksi clean area PT. Ciomas Adisatwa Unit Semarang dilakukan secara menyeluruh untuk menjaga standar kebersihan dan mendukung penerapan kesehatan dan keselamatan kerja. Proses sanitasi mencakup pembersihan dinding, atap, dan lantai yang dilakukan secara rutin menggunakan bahan pembersih yang aman untuk lingkungan produksi pangan. Selain itu, sanitasi juga diterapkan dalam peralatan seperti mesin sekkel dan, yang berfungsi penting dalam proses pendinginan dan penanganan ayam. Kedua mesin tersebut membersihkan secara berkala dengan prosedur khusus untuk mencegah pertumbuhan mikroorganisme dan kontaminasi silang. Melalui penerapan sanitasi yang terencana dan konsisten, perusahaan mampu menjaga mutu produk tetap higienis serta menciptakan lingkungan kerja yang aman dan sehat bagi karyawan.

Dengan penerapan sistem sanitasi yang baik, PT. Ciomas Adisatwa Unit Semarang tidak hanya memastikan kebersihan ruang produksi, tetapi juga meningkatkan efisiensi kerja dan kepercayaan pelanggan terhadap mutu produknya. Lingkungan kerja yang bersih dan aman mendorong karyawan untuk bekerja lebih nyaman serta meminimalkan resiko kecelakaan dan penyakit akibat bekerja. Selain itu, penerapan sanitasi yang konsisten juga membantu perusahaan dalam memenuhi standar keamanan pangan yang ditetapkan oleh lembaga sertifikasi dan instansi terkait.

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, dalam kegiatan magang penulis ingin tahu lebih dalam terkait sanitasi dalam mendukung K3 yang telah di terapkan oleh PT. Ciomas Adisatwa Unit Semarang Unit Semarang untuk menghasilkan produk yang sehat dan lingkungan kerja yang aman.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Secara 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 solusi terhadap manajemen K3 pada proses sanitasi ruang clean area di PT. Ciomas Adisatwa Unit Semarang.
- b. Mengidentifikasi permasalahan yang terjadi pada solusi terhadap manajemen K3 pada proses sanitasi ruang clean aredi PT. Ciomas Adisatwa Unit Semarang.
- c. Memberi alternatif solusi terhadap manajemen K3 pada proses sanitasi ruang clean area 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
 - a. Mendapat pengetahuan mengenai proses manajemen solusi terhadap manajemen K3 pada proses sanitasi ruang clean area 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 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)
 - 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

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

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.

2. 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.

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, untuk mendukung laporan magang.

4. Metode Dokumentasi

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

1.5 Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan Magang ini berlokasi di PT. Ciomas Adisatwa Unit Semarang yang terletak di Jl. Patimura Km 06, Rt.13/Rw.01 Kauman Lor, Pabelan, Kabupaten Semarang. Magang ini dilaksanakan selama 900 jam (5 bulan), yang dimulai pada tanggal 1 Juli 2025 sampai dengan 29 November 2022. Dengan jadwal jam kerja kerja yaitu Senin – Jum’at. Pada hari Senin – Jumat pekerjaan dimulai pada pukul 08.00 – 17.00.

1.6 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 Teknik 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 Sanitasi dalam Mendukung K3 yang dilakukan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Semarang.