

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Program magang bagi mahasiswa merupakan bagian penting dari pendidikan vokasi sebagai penghubung strategis antara teori akademis dengan dunia industri. Politeknik Negeri Jember merupakan institusi perguruan tinggi negeri yang konsisten menyelenggarakan pendidikan vokasi atau berbasis kejuruan. Program pendidikan ini dirancang secara spesifik untuk membekali mahasiswa pada proses belajar dengan tingkat keahlian yang mumpuni, serta kemampuan melaksanakan dan mengembangkan standar keahlian yang dibutuhkan oleh sektor industri. Program magang di Politeknik Negeri Jember dilaksanakan pada semester tujuh dengan beban 20 SKS atau setara 900 jam kerja, bertujuan untuk meningkatkan kemampuan dan keterampilan kognitif yang tinggi, sehingga mahasiswa Politeknik Negeri Jember dapat menjadi pribadi yang tanggap dan mampu mengembangkan diri dalam perubahan lingkungan kerja. Program magang ini merupakan syarat wajib kelulusan yang disesuaikan dengan kurikulum dan kebutuhan spesifik dari setiap program studi dan jurusan di Politeknik Negeri Jember. Tujuannya adalah memastikan setiap lulusan memiliki kompetensi yang selaras dengan standar industri. Mahasiswa Program Studi Manajemen Agroindustri melaksanakan magang di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang.

PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang adalah perusahaan agroindustri yang bergerak di bidang pemotongan dan pengolahan daging ayam. Tahun 2002 perusahaan menjamin kualitas produknya dengan sertifikasi keamanan pangan yang cukup ketat. PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang didukung oleh penerapan standar *biosecurity*, teknologi peternakan modern dan pengawasan mutu yang *intensif*. Kapasitas produksi harian mencapai sekitar 35.000 ekor ayam, PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang menggunakan mesin-mesin canggih dalam prosesnya serta memiliki sertifikasi sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) guna memenuhi permintaan pasar.

Menciptakan lingkungan kerja yang lebih efisien, aman dan produktif. Perusahaan ini juga mengimplementasikan sistem 5S (Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, dan Shitsuke). Sasaran utama dari metode 5S adalah menghilangkan pemborosan, meminimalkan risiko kecelakaan, dan meningkatkan kualitas kerja. Produk yang dihasilkan meliputi karkas ayam utuh (*whole chicken*) baik dalam kondisi segar (*fresh*) maupun beku (*frozen*), potongan daging ayam (*Cut Up*), daging tanpa tulang (*boneless*), daging ayam giling MDM (*Machanically Deboned Meat*), serta berbagai produk sampingan (*by-product*). Produk sampingan tersebut mencakup kepala, leher, tembolok, hati, jantung, ampela, usus, lemak, kulit, ceker, tulang paha, tulang dada, dan tulang rangu. Bahan utama yang digunakan oleh PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang yaitu bahan yang telah memenuhi syarat Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH). Seluruh tahapan produksi dilakukan sesuai dengan (SOP) *Standart Operating Procedure* dan diatur oleh IK (Instruksi Kerja) yang telah ditetapkan oleh PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang.

Kegiatan magang di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang dimulai dari pengenalan lingkungan perusahaan, melakukan kegiatan magang dan penyusunan laporan magang. Penyusunan laporan magang ini, penulis lebih spesifik dan befokus pada kegiatan proses pada produksi *Boneless* PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang. Produk *Boneless* merupakan produk daging ayam yang telah dipisahkan dari tulang, dan juga dapat dipisahkan dari kulitnya. PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang, produk boneless dikemas menggunakan plastik berlabel. Meskipun proses produksi *Boneless Skinless Breast (BSB) Whole* sudah didukung oleh peralatan atau mesin modern masih ditemukan kendala. Beberapa permasalahan yang terjadi pada proses produksi *Boneless Skinless Breast (BSB) Whole* yaitu kendala pada bagian pisau yang kurang tajam, serta permasalahan terhadap Man Power yang masih kurang, sehingga dapat menghambat pada proses pengemasan produk *Boneless Skinless Breast (BSB) Whole*.

PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang menjamin kualitas dan keamanan pangan dari setiap produk yang dihasilkan. Proses produksi *Boneless Skinless*

Breast (BSB) Whole harus sesuai dengan standar operasional yang berlaku, yaitu dengan mengikuti tahapan proses produksi dengan tepat. Berdasarkan permasalahan yang sering terjadi di lapangan menjadi alasan yang kuat bagi penulis untuk menyusun laporan dengan judul “Proses *Boneless Skinless Breast (BSB) Whole* Pada Ruang Produksi *Clean Area* PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang.”

1.2. Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

Tujuan umum kegiatan magang dilaksanakan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Semarang adalah:

1. Memberikan peluang bagi mahasiswa untuk memperluas pemahaman dan mengembangkan keterampilan kewirausahaan, pengalaman kerja nyata dengan melakukan pengamatan secara langsung di perusahaan atau industri yang relevan.
2. Mendorong mahasiswa untuk berfikir secara kritis terhadap perbedaan mendasar antara teori yang didapat pada materi perkuliahan dengan implementasi di lingkungan kerja yang sesungguhnya.
3. Menjadi sarana bagi mahasiswa untuk mengasah keterampilan tertentu yang belum pernah diajarkan dalam perkuliahan.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari pelaksanaan magang di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang sebagai berikut:

1. Mampu menjelaskan dan melaksanakan alur proses pembuatan produk *Boneless Skinless Breast (BSB) Whole* yang diterapkan PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang.
2. Mampu mengidentifikasi permasalahan yang timbul selama proses produksi produk *Boneless Skinless Breast (BSB) Whole* di lingkungan PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang.
3. Memberikan alternatif penyelesaian masalah terhadap kendala yang ditemukan dalam proses produksi produk *Boneless Skinless Breast (BSB) Whole* di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang.

1.2.3 Manfaat Magang

Adapun manfaat magang yang diperoleh adalah sebagai berikut:

1. Manfaat bagi Mahasiswa

- a. Memperoleh pengetahuan mendalam tentang proses produksi *Boneless Skinless Breast (BSB) Whole* di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang.
- b. Terbentuknya keterampilan praktis melalui pengalaman kerja secara langsung di lapangan, sekaligus mengembangkan kompetensi yang dimiliki.
- c. Mengembangkan kemampuan memecahkan masalah dalam menghadapi isu-isu operasional yang terjadi di lingkungan industri.

2. Manfaat bagi Politeknik Negeri Jember

- a. Mendapatkan masukan (*feedback*) dari pihak industri terkait penerapan ipteks sebagai landasan dalam merevisi dan meningkatkan mutu kurikulum.
- b. Terbukanya peluang kerjasama yang lebih erat dengan mitra industri untuk pelaksanaan kegiatan Tri Dharma Perguruan Tinggi.

3. Manfaat bagi Lokasi Magang PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang

- a. Memiliki akses untuk merekrut calon sumber daya manusia yang telah teruji dan siap untuk langsung bekerja.
- b. Menerima kontribusi ide dan pemikiran berupa solusi alternatif untuk mengatasi berbagai tantangan yang dihadapi di lapangan.

1.3. Lokasi dan Jadwal Magang

Kegiatan magang bertempat di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang, yang sebelumnya bernama PT Ciomas Adisatwa Unit Pabelan, berlokasi di JL. Patimura Km 06, Kauman Lor. Program magang ini memiliki total durasi kurang lebih 900 jam kerja setara dengan (20 SKS). Pelaksanaan magang akan berlangsung dari tanggal 1 Juli hingga 29 November 2025. Jadwal kegiatan mencakup pembekalan magang, magang di perusahaan, dan tahap pasca magang. Waktu kerja selama di lokasi magang yaitu pada hari Senin – Kamis

dimulai dari pukul 08.00 – 17.00 WIB dengan waktu istirahat pukul 12.00 – 13.00 WIB. Pada hari Jum'at mulai pukul 08.00 – 17.00 WIB dengan waktu istirahat dimulai pukul 11.30 – 13.00 WIB.

1.4. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan magang yang dilakukan di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang adalah sebagai berikut:

1. Partisipasi

Mahasiswa aktif dalam mengikuti kegiatan magang secara langsung di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang untuk data yang akurat dan jelas terkait materi yang akan diangkat dalam penyusunan laporan magang.

2. Wawancara dan Observasi

Pengambilan data dilakukan melalui wawancara dengan karyawan maupun staf perusahaan untuk mendapatkan pemahaman mengenai proses produksi *Boneless Skinless Breast (BSB) Whole*. Metode ini didukung dengan observasi langsung untuk mencermati pada proses produksi boneless di lingkungan tersebut.

3. Studi Literatur

Kegiatan ini pengumpulan informasi dan referensi dari berbagai sumber tertulis, baik dari internal maupun eksternal perusahaan, termasuk literatur yang ada di Perpustakaan Politeknik Negeri Jember, sebagai bahan pendukung penulisan laporan magang.

4. Dokumentasi

Seluruh aktivitas atau kegiatan didokumentasi dalam bentuk foto dan catatan harian. Hasil dokumentasi ini berfungsi sebagai bukti pendukung yang relevan untuk penyusunan laporan magang.