

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Politeknik Negeri Jember merupakan perguruan tinggi yang menyelenggarakan pendidikan vokasional, yaitu suatu program pendidikan yang mengarahkan proses belajar mengajar pada tingkat keahlian dan mampu melaksanakan serta mengembangkan standar-standar keahlian secara spesifik yang dibutuhkan sektor industri. Sistem pendidikan yang diberikan berbasis pada peningkatan keterampilan sumber daya manusia dengan menggunakan ilmu pengetahuan dan keterampilan dasar yang kuat, sehingga lulusannya mampu mengembangkan diri untuk menghadapi perubahan lingkungan. Disamping itu lulusan Politeknik Negeri Jember diharapkan dapat berkompetisi di dunia industri dan mampu berwirausaha secara mandiri (Politeknik Negeri Jember, 2022).

Sejalan tuntutan peningkatan kompetensi sumber daya manusia yang handal, maka Politeknik Negeri Jember dituntut untuk merealisasikan pendidikan akademik yang berkualitas dan relevan dengan kebutuhan industri. Salah satu kegiatan pendidikan akademik dimaksud adalah Magang dengan bobot 20 sks (900 jam). Magang dilaksanakan sesuai kurikulum program studi masing-masing. Kegiatan ini merupakan prasyarat mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya. Selama magang mahasiswa dapat mengaplikasikan ilmu-ilmu yang diperoleh di perkuliahan untuk menyelesaikan serangkaian tugas sesuai dengan lokasi magang. Mahasiswa wajib hadir dilokasi kegiatan setiap hari kerja serta mentaati peraturan-peraturan yang berlaku. Magang ini dilakukan di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang

PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang merupakan perusahaan pemotongan dan pengolahan daging ayam bermutu di Indonesia yang tergabung kedalam Japfa Group. Seiring dengan meningkatnya permintaan daging ayam, PT Ciomas Adisatwa menambah kapasitas produksinya dengan menggunakan mesin – mesin yang lebih modern. Selain memiliki mesin yang modern, seluruh 12 unit rumah

potong ayam PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang telah memiliki sertifikasi sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) sebagai jaminan keamanan pangan dan untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang semakin modern, maka PT Ciomas Adisatwa juga memproduksi beberapa produk yang berupa karkas ayam utuh (*whole chicken*) dalam bentuk segar (*fresh*) dan beku (*frozen*), potongan daging ayam (*cut up*), daging ayam tanpa tulang (*boneless*), daging giling (*mechanically deboned meat*) dan produk samping (*by product*). Produk sampingan yang dihasilkan PT Ciomas Adisatwa adalah hati, jantung, ampela, kulit, kepala, leher, tulang paha, lemak, usus, dan kaki atau ceker yang diolah secara higenis dan berkualitas. Bahan utama yang digunakan oleh PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang merupakan bahan yang telah memenuhi syarat Aman, Sehat, Utuh dan Halal (ASUH)

PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang dalam melakukan produksinya menggunakan ayam pedaging atau sering disebut dengan ayam broiler. Ayam jenis ini memiliki ciri khas yaitu pertumbuhannya begitu cepat sebagai penghasil daging, konversi pakan irit, siap dipotong pada usia relatif muda serta dapat menghasilkan daging yang berkualitas. Proses produksi ayam broiler memerlukan sebuah manajemen produksi yang baik. Manajemen Produksi merupakan serangkaian aktivitas dalam proses produksi yang dapat meliputi perencanaan, pengorganisasian, pengarahan dan pengendalian oleh perusahaan supaya proses produksi dapat berjalan dengan baik dan juga supaya perusahaan dapat memberikan hasil yang berkualitas kepada konsumen.

Pada laporan magang ini, penulis berfokus pada kegiatan proses pemilahan karkas ayam menggunakan mesin *Automatic Grading* yang dilakukan di Ruang Proses Clean Area PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang. Fokus ini dipilih karena proses pemilahan karkas merupakan tahapan penting dalam menentukan kualitas dan keseragaman produk akhir, namun dalam penerapannya masih terdapat beberapa kendala yang perlu dievaluasi. Permasalahan yang terjadi di lapangan di antaranya adalah adanya perbedaan berat atau ketidaksesuaian hasil pemilahan yang dapat memengaruhi standar kualitas produk. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa penggunaan mesin *Automatic Grading* masih memerlukan pemantauan dan

penyempurnaan dalam sistem operasionalnya agar hasil yang diperoleh lebih akurat dan konsisten. Melalui kegiatan magang ini, penulis diharapkan dapat mempelajari secara langsung mekanisme kerja mesin *Automatic Grading*, memahami faktor-faktor yang berpengaruh terhadap hasil grading, serta memberikan solusi dan rekomendasi perbaikan agar proses pemilahan karkas di ruang clean area dapat berjalan dengan lebih optimal, efisien, dan sesuai standar mutu perusahaan.

1.1.1 Tujuan Umum Magang

Kegiatan magang yang di lakukan selama 5 bulan memiliki tujuan umum yaitu:

1. Meningkatkan pengetahuan, keterampilan dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan, industri, instansi dan atau unit bisnis strategis lainnya yang layak dijadikan tempat Magang
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (gap) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah.
3. Mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

1.1.2 Tujuan Khusus Magang

Kegiatan magang yang di lakukan selama 5 bulan memiliki tujuan khusus yaitu:

1. Mampu menjelaskan dan melakukan pemilahan karkas menggunakan mesin *automatic grading* di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang Kabupaten Semarang.
2. Mampu mengidentifikasi permasalahan yang timbul selama proses produksi pemilahan karkas menggunakan mesin *automatic grading*
3. Memberikan solusi guna menyelesaikan masalah yang ada pada kegiatan pemilahan karkas menggunakan mesin *automatic grading* di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang Kabupaten Semarang.

1.1.3 Manfaat Magang

1. Manfaat untuk mahasiswa:
 - a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
 - b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan diri semakin meningkat.
 - c. Mahasiswa terlatih untuk dapat memberikan solusi dan permasalahan di lapangan.
 - d. Mampu menjelaskan dan melakukan kegiatan di lapangan.
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember
 - a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di industri/instansi untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
 - b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma.
3. Manfaat untuk lokasi Magang (PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang);
 - a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
 - b. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan

1.2 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. Magang ini dilaksanakan selama 900 jam (5 bulan), yang dimulai pada tanggal 1 Juli 2025 sampai dengan 29 November 2025. Untuk jadwal jam kerja Pada hari Senin – Jumat, pekerjaan dimulai pada pukul 08.00-17.00.

1.3 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang digunakan dalam kegiatan Magang ini adalah:

- 1. Partisipasi**

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. Kegiatan ini juga berfokus pada aktivitas di proses produksi bagian clean area pemilahan karkas menggunakan mesin *automatic grading*.

- 2. Metode wawancara**

Pada metode ini, penulis melakukan wawancara secara langsung dengan karyawan yang terlibat dalam proses pemilahan karkas, seperti operator mesin, bagian produksi, dan staf quality control. Wawancara bertujuan untuk memperoleh informasi mendalam mengenai cara kerja mesin Automatic Grading, alur proses pemilahan, serta kendala yang dihadapi dalam pelaksanaannya.

- 3. Metode Studi Pustaka**

Pada kegiatan ini mahasiswa akan mencari informasi baik secara tertulis maupun dengan literatur yang ada di Perpustakaan Politeknik Negeri Jember yang dapat mendukung kegiatan Magang.

- 4. Metode Dokumentasi**

Metode ini adalah kegiatan menyimpan foto dan melakukan pencatatan kegiatan untuk mendukung laporan yang dibuat.