

RINGKASAN

Proses Pencucian Krat Pada Ruang Produksi Clean Area Di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang . Irmawati Rumapea, Nim D41220823, Tahun 2025 46 halaman, Manajemen Agroindustri , Politeknik Negeri Jember, di bawa bimbingan dosen pembimbing Dyah Kusuma Wardani, S.ST, M.M.

Program magang mahasiswa merupakan bagian penting dari pendidikan vokasi yang berfungsi sebagai penghubung antara teori yang diperoleh di bangku perkuliahan dengan tuntutan nyata di dunia industri. Kegiatan Magang Politeknik Negeri Jember, ditetapkan sebagai salah satu syarat kelulusan yang wajib diikuti oleh mahasiswa pada semester tujuh dengan beban sebesar 20 SKS atau setara dengan 900 jam kerja. Pelaksanaan magang disesuaikan dengan kurikulum yang berlaku serta kebutuhan masing-masing program studi dan jurusan. Melalui program ini, diharapkan lulusan memiliki kompetensi yang relevan dan sesuai dengan standar yang dibutuhkan industri.

PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang merupakan perusahaan yang bergerak di sektor agroindustri, khususnya dalam pemotongan dan pengolahan daging ayam. Perusahaan ini menerapkan sistem jaminan mutu yang ketat melalui sertifikasi keamanan pangan, didukung oleh penerapan *biosecurity*, pemanfaatan teknologi peternakan modern, serta pengawasan kualitas yang berkelanjutan. Produk yang dihasilkan meliputi karkas ayam utuh dalam kondisi segar maupun beku, potongan daging ayam, daging tanpa tulang (*boneless*), serta berbagai produk sampingan.

PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang memiliki tim sanitasi yang bertugas melakukan pencucian krat secara manual di area pencucian yang telah ditetapkan. untuk menekan potensi terjadinya kontaminasi, seluruh pekerja diwajibkan mengenakan Alat Pelindung Diri (APD) secara lengkap, meliputi seragam kerja, sarung tangan, sepatu boot, masker, dan penutup kepala, dengan perhatian khusus pada penggunaan sepatu boot dan sarung tangan.

Tahapan pencucian diawali dengan penyemprotan air untuk menghilangkan kotoran kasar seperti sisa kulit, daging, darah, dan lemak ayam. Selanjutnya, krat disikat dan dicuci menggunakan larutan kimia Blue Ocean 101 dengan dosis 33,3

ml per air hingga bersih. Setelah itu, krat direndam dalam larutan Blue Ocean 511 dengan konsentrasi 2,85 ml per air, kemudian dibilas menggunakan air bersih. Proses ini menghasilkan krat yang bersih, higienis, bebas dari mikroorganisme, dan siap digunakan kembali.

Proses pencucian krat dibagi menjadi tiga tahap guna memastikan ketersediaan krat bersih. Waktu yang dibutuhkan untuk mencuci satu krat adalah sekitar dua menit. Dalam satu shift kerja selama tujuh jam, dapat dihasilkan 420 krat bersih, sehingga total produksi harian mencapai 1.260 krat. Jumlah krat yang tersedia di area penyimpanan clean area sebanyak 2.000 krat dan di gudang sebanyak 300 krat, sehingga total keseluruhan mencapai 2.300 krat. Penggunaan krat di bagian produksi sekitar 1.200 unit, sementara untuk kegiatan pengiriman produk digunakan sekitar 350 krat, dengan kapasitas ruang pencucian maksimal mencapai 1.300 krat.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)