

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Program magang mahasiswa memegang peranan fundamental dalam sistem pendidikan vokasi. Program ini dirancang sebagai jembatan strategis yang menghubungkan dunia akademis dengan lingkungan industri profesional. Melalui praktik lapang ini, mahasiswa diharapkan dapat terlibat langsung dan merasakan dinamika dunia kerja yang sesungguhnya. Politeknik Negeri Jember, sebagai institut yang berfokus pada pendidikan terapan, telah menetapkan program magang sebagai salah satu pilar utama dalam kurikulumnya. Program ini dilaksanakan pada semester tujuh dengan bobot 20 SKS (setara 900 jam kerja). Durasi yang substansial tersebut, mahasiswa diharapkan mampu mengaplikasikan pengetahuan yang telah diperoleh di perkuliahan sesuai bidang keahliannya. Program ini menjadi persyaratan mutlak kelulusan mahasiswa, yang pelaksananya disesuaikan dengan kurikulum serta kebutuhan spesifik setiap program studi di Politeknik Negeri Jember. Tujuannya untuk memastikan setiap lulusan memiliki kompetensi yang relevan dengan standar industri. Salah satu industri yang menjadi mitra lokasi magang bagi program Studi Manajemen Agroindustri adalah PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang.

PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang merupakan sebuah perusahaan agroindustri yang berfokus pada kegiatan pemotongan dan pengolahan daging ayam. Tahun 2002 perusahaan ini telah memiliki jaminan berupa sertifikat keamanan pangan, didukung dengan menerapkan standar *biosecuriti* yang tinggi, memanfaatkan teknologi peternakan modern dan menjalankan pengawasan mutu secara ketat. Kapasitas produksi PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang mencapai sekitar 35.000 ekor ayam per hari, untuk mencapai kapasitas tersebut. Proses produksi didukung oleh mesin-mesin modern guna memenuhi permintaan konsumen. Operasionalnya perusahaan juga menerapkan sistem 5S (*Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, dan Shitsuke*) untuk menciptakan lingkungan kerja yang lebih efisien, aman, dan produktif. Tujuan utama metode ini adalah mengeliminasi pemborosan, mengurangi risiko kecelakaan, dan meningkatkan kualitas kerja.

Produk yang dihasilkan meliputi karkas ayam utuh (segar dan beku), potongan daging ayam (*cut up*), daging ayam tanpa tulang (*boneless*), daging ayam giling (*MDM*), serta berbagai produk sampingan (seperti kepala, leher, jeroan, kulit, dan ceker).

Industri pengolahan ayam, kebersihan peralatan merupakan faktor vital untuk menjamin keamanan pangan. Salah satu proses yang sangat krusial di PT Ciomas Adistawa Unit Semarang adalah proses pencucian krat (wadah) yang digunakan untuk mengangkat karkas dan bagian lainnya pada ayam. Krat ini digunakan secara berulang dan harus melalui proses pencucian serta desinfeksi yang ketat sebelum memasuki *clean area* (area bersih), yakni ruang produksi yang memiliki standar *higienitas* tinggi. Proses pencucian ini bertujuan untuk menghilangkan sisa darah, lemak, dan kontaminan mikrobiologi yang menempel. Apabila proses pencucian krat tidak berjalan optimal, risiko terjadinya terjadi kontaminasi jika krat yang bersih tetap diletakan bersampingan dengan krat yang kotor pada area pencucian menjadi sangat tinggi, yang dapat mencemari produk akhir. Pengendalian proses ini merupakan salah satu titik kritis dalam penerapan jaminan keamanan pangan dan kualitas produk.

Permasalahan yang sering diidentifikasi dalam proses pencucian krat di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang berkaitan erat dengan faktor sumber daya manusia (SDM). Tingkat pemahaman dan kepatuhan karyawan terhadap *Standard Operating Procedure* (SOP). Pencucian krat seringkali belum memadai, kesalahan yang terjadi dapat berupa penambahan larutan *blue ocean* yang tidak sesuai SOP, durasi pencucian yang tidak sesuai dengan standar dan kelalaian pada akhir kebersihan krat. Ketidak patuhan ini, dapat menimbulkan risiko serius berupa kontaminasi silang *mikrobiologi*, yang tidak hanya membahayakan konsumen tetapi juga dapat merusak *kredibilitas* perusahaan serta melanggar standar keamanan pangan seperti *Hazard Analysis and Critical Control Points* (*HCCP*). Penelitian ini menjadi sangat penting untuk mengidentifikasi akar permasalahan dari kesalahan SDM tersebut, menganalisis efektivitas implementasi SOP, serta dilakukannya perbaikan untuk meningkatkan kepatuhan dan kompetensi karyawan dalam menjamin kebersihan krat di ruang produksi *clean area*.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

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

1. Menambah wawasan, keterampilan, jiwa kewirausahaan, serta pengalaman kerja praktis bagi mahasiswa mengenai aktivitas di perusahaan atau industri.
2. Membiasakan mahasiswa untuk bersikap kritis terhadap kesenjangan antara teori yang didapat di perkuliahan dengan praktik di lapangan.
3. Mengembangkan keterampilan teknis tertentu yang tidak diperoleh selama kegiatan di kampus.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah:

1. Mampu menjelaskan dan melaksanakan alur proses pencucian krat pada ruang produksi *clean area* di PT Ciomas Aditsatwa Unit Semarang.
2. Mengidentifikasi permasalahan yang ada dalam proses pencucian krat di ruang produksi *clean area* PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang.
3. Memberikan alternatif penyelesaian masalah terhadap kendala yang ditemukan dalam proses pencucian krat 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. Memperoleh pengetahuan praktis mengenai pentingnya sanitasi peralatan dalam pencucian krat untuk menjaga kualitas produk di PT Ciomas Aditsatwa Unit Semarang.
 - b. Mendapatkan pemahaman terkait parameter kritis (tekanan air) dan pengecekan efektivitas pencucian krat.

- c. Memperoleh pengetahuan mengenai identifikasi masalah, faktor penyebab, dan alternatif solusi untuk permasalahan pada proses pencucian krat.
2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember:
 - a. Menerima umpan balik mengenai perkembangan ilmu pengetahuan teknologi yang di terapkan di industri sebagai bahan evaluasi untuk menjaga relevansi kurikulum.
 - b. Membuka peluang kerja sama lebih lanjut dalam kegiatan tridharma perguruan tinggi.
3. Manfaat untuk lokasi magang PT Ciomas Adisatwa :
 - a. Mendapatkan data profil calon tenaga kerja yang terampil dan siap pakai.
 - b. Memperoleh masukan dan alternatif solusi atas permasalahan di lapangan yang berkaitan dengan optimalisasi proses pencucian krat di *clean area*.

1.3 Lokasi Jadwal Kerja

Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT Ciomas Adisatwa Unit Semarang. Lokasi perusahaan terletak di Jl. Patimura Km 06, RT. 13/RW.01 Kauman Lor, Pabelan, Kabupaten Semarang. Perusahaan ini duluhnya bernama PT Ciomas Adisatwa Unit pabelan. Pelaksanaan magang ini berlangsung selama 900 jam kerja, atau setara dengan 5 bulan, yang dimulai pada 01 juli 2025 dan berakhir pada 29 november 2025. Jadwal kerja dimulai dari senin sampai jumat pukul 08:000 - 17:00.

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan yang di gunakan oleh mahasiswa selama kegiatan magang ini adalah sebagai berikut :

1. Partisipasi

Mahasiswa berpartisipasi dan mengikuti secara langsung seluruh aktivitas kerja harian di perusahaan, serta ikut dalam berbagai kegiatan di PT Ciomas Adistwa Unit Semarang. Kegiatan ini juga berfokus pada aktivitas proses produksi di *clean area* bagian pencucian krat.

2. Wawancara dan observasi

Teknik pengumpulan data ini dilakukan melalui wawancara langsung dengan karyawan perusahaan mengenai berbagai proses yang berjalan, termasuk observasi langsung terkait alur produksi dan proses sanitasi (pencucian krat).

3. Studi Pustaka

Mahasiswa mencari informasi pendukung, baik dalam bentuk tulisan maupun literatur relevan yang ada di Perpustakaan Politeknik Negeri Jember, untuk mendukung data laporan magang.

4. Dokumentasi

Metode ini mencakup kegiatan pencatatan data dan pengambilan foto kegiatan sebagai bukti pendukung untuk laporan yang di susun.