

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

CV Jaya Abadi Solution dipilih sebagai tempat pelaksanaan magang karena merupakan salah satu perusahaan penyedia bahan pakan terbesar di wilayah Jawa Timur. Perusahaan ini dikenal memiliki jaringan distribusi yang luas dan reputasi yang baik dalam penyediaan bahan pakan berkualitas untuk berbagai jenis ternak. Dengan melaksanakan magang di CV Jaya Abadi Solution, mahasiswa diharapkan dapat memperoleh pemahaman yang lebih mendalam mengenai rantai pasok bahan pakan, proses seleksi dan pengolahan bahan baku, serta penerapan standar mutu industri dalam penyediaan pakan ternak

Bahan pakan didefinisikan sebagai setiap bahan yang dapat dikonsumsi oleh ternak, memiliki tingkat palatabilitas yang baik, dapat dicerna baik sebagian maupun seluruhnya, dapat diabsorpsi oleh tubuh, serta memberikan manfaat bagi kebutuhan fisiologis dan produksi ternak, sedangkan yang dimaksud dengan Pakan adalah seluruh bahan, baik organik maupun anorganik, yang dapat dikonsumsi oleh ternak, dicerna sebagian atau seluruhnya, serta tidak menimbulkan gangguan terhadap kesehatan ternak (Anggara et al, 2022). Oleh karena itu, suatu bahan dapat dikategorikan sebagai bahan pakan apabila memenuhi seluruh persyaratan tersebut.

Proses pengadaan bahan pakan di CV Jaya Abadi Solution memanfaatkan limbah industri pertanian dan pangan, seperti bungkil kedelai, dedak padi, ampas tahu, dan limbah hasil olahan biji-bijian. Proses pengadaan dilakukan melalui kerja sama dengan berbagai industri pengolahan untuk memperoleh bahan sisa bernilai nutrisi tinggi yang masih layak digunakan sebagai bahan pakan. Praktik pengadaan bahan pakan yang baik seharusnya melibatkan standarisasi mutu, uji toksisitas, dan kontrol kontaminan agar limbah industri yang digunakan tetap aman dan efisien secara nutrisi. Menurut penelitian Kala et al. (2025) pengadaan bahan pakan berbasis limbah harus mengikuti protokol ketat meliputi uji mikrobiologi, pengeringan optimal, dan penyimpanan terkendali untuk mencegah degradasi nutrien dan kontaminasi aflatoksin. Sementara itu, Nguyen et al. (2025) menekankan bahwa pengelolaan limbah untuk pakan sebaiknya berlandaskan

prinsip *upcycling* dan ekonomi sirkular guna meningkatkan keberlanjutan produksi tanpa mengorbankan keamanan pangan. Dengan demikian, meskipun CV Jaya Abadi Solution telah memanfaatkan potensi limbah industri sebagai sumber bahan pakan alternatif, perlu penerapan standar mutu dan sistem verifikasi yang lebih sistematis sesuai praktik terbaik yang direkomendasikan oleh penelitian terkini.

Proses *quality control* (pengendalian mutu) bahan pakan merupakan aspek krusial dalam menjamin kesesuaian bahan baku dengan standar mutu yang telah ditetapkan. *Quality control* adalah suatu sistem atau proses yang dirancang untuk memastikan produk atau layanan yang dihasilkan memenuhi standar kualitas yang diharapkan (Effendy & Haryuni, 2024). *Quality control* dilakukan melalui pemeriksaan fisik, kimia, dan biologis guna memastikan bahan pakan bebas dari cemaran berbahaya, memiliki kandungan nutrisi yang sesuai, serta memenuhi persyaratan keamanan pakan. Penerapan *quality control* yang konsisten dan terintegrasi dalam sistem manajemen mutu pabrik pakan menjadi langkah preventif untuk meminimalkan risiko kegagalan produksi dan menjaga kepercayaan konsumen.

1.2 Tujuan dan Manfaat Magang

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Menambah wawasan mahasiswa terhadap aspek-aspek pengetahuan selain dari pendidikan.
2. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan serta memahami mengenai kegiatan diperusahaan.
3. Melatih mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
4. Melatih mahasiswa menganalisis kesesuaian antara konsep teoretis yang diperoleh di perkuliahan dengan implementasi praktis di tempat magang.

1.2.2 Tujuan Khusus Magang

Selain tujuan umum diadakannya magang ini juga terdapat beberapa tujuan khusus antara lain :

1. Mempelajari dan mampu menjelaskan mengenai proses Manajemen Pengadaan bahan baku pakan di CV Jaya Abadi Solution Mojokerto
 2. Mempelajari dan mampu menjelaskan mengenai proses *Quality Control* bahan baku pakan di CV Jaya Abadi Solution Mojokerto.
 3. Mengidentifikasi masalah pada proses Manajemen Pengadaan dan *Quality Control* bahan baku pakan di CV Jaya Abadi Solution Mojokerto
- 1.2.3 Manfaat Magang
1. Mahasiswa dapat mengaplikasikan dan meningkatkan ilmu yang didapat selama perkuliahan.
 2. Mahasiswa dapat meningkatkan keterampilan di bidang yang ditekuni selama magang.

1.3 Lokasi dan Waktu Magang

1.3.1 Lokasi Pelaksanaan Magang

Kegiatan magang ini di dilaksanakan di CV. Jaya Abadi Solution yang beralamatkan Jl. A. Yani, Dusun Sambikerep, Desa Pekukuhan, Kec. Mojosari, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Perusahaan ini berlokasi di kawasan industri dan berada tepat berseberangan dengan jalan utama yang dilalui oleh truk-truk industri.



Gambar 1. 1 Denah Lokasi Magang

(Sumber: *Google maps*, 2025)

1.3.2 Waktu Pelaksanaan Magang

Kegiatan magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai dari tanggal 1 Agustus 2025 sampai 30 November 2025 adapun jadwal kegiatan magang di CV Jaya Abadi Solution sebagai berikut:

Tabel 1. 1 Waktu Pelaksanaan Magang

Hari	Jam magang
Senin-Jum'at	08.00-16.00 WIB

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam kegiatan magang untuk mencapai tujuan umum dan tujuan khusus antara lain :

1. Metode Kerja Lapang

Mahasiswa melaksanakan magang secara langsung dilapangan bersama para karyawan sesuai jadwal yang ada.

2. Metode Studi Pustaka

Mahasiswa melakukan pengumpulan data, informasi melalui dokumentasi secara tertulis maupun dari literatur buku yang dapat mendukung proses penulisan laporan magang.

3. Metode Wawancara

Mahasiswa wawancari langsung kepada pembimbing lapang, dan karyawan lainnya yang sesuai dengan bidangnya guna mendukung proses penulisan laporan magang.

4. Metode Dokumentasi

Mahasiswa melakukan kegiatan mengabadikan data pendukung berupa gambar dan data tertulis sebagai penguat laporan magang.