

PENINGKATAN KETERAMPILAN DAN KUALITAS PEMBELAJARAN MAHASISWA MELALUI PROGRAM INTERNSHIP DI SUJAYA PROCESSING FOOD SINGKAWANG

Habel¹, Valentinus², Dedy³,

Program Studi Manajemen, Institut Shanti Bhuana
Jalan Bukit Karmel, Sebopet No.1, Kec. Bengkayang, Kabupaten Bengkayang,
Kalimantan Barat 79211

Email: habel@shantibhuana.ac.id¹ vt571693@gmail.com² ,dedy@shantibhuana.ac.id³

Abstrak

Program internship keterampilan dan kualitas pembelajaran mahasiswa magang merupakan strategi pendidikan untuk menyatukan teori dengan kerja praktik di dunia industri. Program ini bertujuan untuk menganalisis dampak program magang terhadap pengembangan keterampilan dan peningkatan kualitas pembelajaran mahasiswa yang berpartisipasi di PT Sujaya Processing Food, program magang ini merupakan pendekatan pendekatan pembelajaran yang menggabungkan pengetahuan teoritis dengan pengalaman praktis di lingkungan dunia kerja industri. Penelitian ini menunjukkan bahwa program magang mahasiswa secara efektif dapat mengembangkan keterampilan mahasiswa. Hal ini mencakup keterampilan teknis, seperti pengoperasian mesin produksi, pengendalian mutu dalam industri pangan, dan pemahaman yang lebih baik tentang sistem kerja industri. Selain itu, kemampuan soft skill seperti kedisiplinan dalam bekerja, komunikasi yang efektif, dan kerja sama tim mengalami peningkatan yang signifikan bagi mahasiswa.

Kata Kunci: *Internship, keterampilan mahasiswa, pembelajaran, Sujaya Processing Food.*

Abstract

Internship program skills and quality of student learning internship is an educational strategy to combine theory with practical work in the industrial world. This program aims to analyze the impact of internship programs on the development of skills and improving the quality of learning of students participating in PT Sujaya Processing Food, this internship program is a learning approach that combines theoretical knowledge with practical experience in the industrial work environment. This study shows that student internship programs can effectively develop student skills. This includes technical skills, such as operating production machines, quality control in the food industry, and a better understanding of industrial work systems. In addition, soft skills such as discipline in working, effective communication, and teamwork have increased significantly for students.

Keywords: *Internship, student skills, learning, Sujaya Processing Food*

1. Pendahuluan

Sujaya Processing Food merupakan perusahaan yang bergerak bidang pangan yaitu memproduksi ayam, perusahaan ini lebih dikenal dengan rumah potong ayam (RPA).

Perusahaan ini merupakan cabang dari Singka Sinye Agrotama Singkawang (SSA) atau yang lebih dikenal dengan nama Graha Sujaya di kota Singkawang, perusahaan ini berlokasi di Jl. Yos Sudarso. Kel. Kuala No 76, Singkawang Barat, perusahaan ini adalah unit dari Sujaya Grup.

Menurut penelitian dari (Fitriani & Sabban, 2023) internship merupakan kegiatan magang yang memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar berdasarkan pengalaman diluar kampus, yang melibatkan mahasiswa dalam lingkungan kerja nyata. Pengalaman ini memungkinkan mahasiswa dalam menerapkan pengetahuan akademisnya, mengembangkan keterampilan teknis yang selaras dengan studinya, dan menumbuhkan keterampilan non teknis yang penting untuk tempat kerja. Dengan berpartisipasi dalam program magang mahasiswa akan memperoleh pemahaman yang lebih mendalam tentang bidang yang mereka tekuni, serta menggabungkan pengetahuan teoritis dengan pengalaman praktis dan praktik secara langsung dilapangan. Program magang (internship) di Sujaya Processing Food akan memberikan mahasiswa bekal penting untuk dunia kerja, mahasiswa akan menjadi lebih terampil, paham etika, dan pemahaman tentang dunia industri yang relevan. Berdasarkan penelitian (Nugraheni & Wijaya, 2017), magang akan membantu mahasiswa dalam mempraktekan teori yang sudah dipelajari, mendapatkan pengalaman berharga dari kegiatan yang dilakukan, dan memudahkan mahasiswa untuk mencari kerja. Perusahaan juga mendapatkan manfaat dari mahasiswa magang yaitu melalui kontribusi mereka dalam mengerjakan tugas-tugas yang diberikan, sehingga tujuan perusahaan lebih cepat tercapai. Untuk program studi, magang dapat meningkatkan kualitas mahasiswa dan kesuksesan dari program itu sendiri. dalam program magang juga terbukti untuk mengasah soft skill (seperti kedisiplinan dan tanggung jawab) dan hard skill yang dimiliki mahasiswa.

Mahasiswa yang magang di PT Sujaya Processing Food Singkawang menjalankan tugas yang sudah diberikan contohnya yaitu menyiapkan orderan untuk konsumen proses pemesanannya yaitu melalui sales marketing, kemudian akan dikirimkan ke kepala gudang yang bertugas sebagai pengelola stok barang yang ada didalam gudang. Perusahaan ini terkenal sebagai pengolahan makanan dengan standar industri tinggi perusahaan ini juga sudah mendapatkan sertifikat halal dari lembaga BPJPH. Mahasiswa yang magang diperusahaan ini akan dilibatkan secara langsung dalam berbagai aspek yaitu seperti cara memproduksi, pengendalian mutu, manajemen sumber daya perusahaan, dan strategi pemasaran produk, hal ini akan memberikan nilai tambah bagi mahasiswa dalam mengembangkan keterampilan soft skill mereka. Pengalaman ini akan membekali mahasiswa dengan pemahaman langsung tentang manajemen SDM perusahaan, memahami hukum kerja perusahaan, pendataan administrasi kontrak karyawan, serta mahasiswa mampu bekerja sama dalam tim, kolaborasi mahasiswa dan karyawan, dan menghargai sistem kerja perusahaan yang teratur dan sesuai prosedur dalam sebuah organisasi. Mahasiswa yang menjalani program magang di PT Sujaya Processing Food bisa membentuk mental mahasiswa menjadi tenaga kerja yang siap, jujur, mandiri, serta punya motivasi yang tinggi mahasiswa bisa terbiasa bekerja keras dan bertanggung jawab di dalam pekerjaan mereka.

2. Metode dan Kegiatan

Berdasarkan hasil kegiatan yang sudah dilaksanakan penelitian yang digunakan untuk memperjelas dan mendukung artikel ini yaitu kualitatif dengan memanfaatkan dokumentasi pelaksanaan kegiatan sebagai data utama. Berikut adalah dokumentasi kegiatan yang dilaksanakan selama program magang berlangsung:

1) Pembutan surat jalan.

Sebelum orderan disiapkan dan diantar ke pelanggan maka akan dibuatkan terlebih dahulu surat jalan barang keluar dari stok gudang.



2) Menyiapkan orderan

Setelah surat jalan selesai dibuat maka orderan dari pelanggan tersebut disiapkan, dalam proses ini setiap ayam yang dikeluarkan dilakukan terlebih dahulu proses penimbangan ayam untuk menyesuaikan kiloan yang konsumen minta.



3) Proses penggarungan ayam

Setelah menyiapkan orderan maka disitu akan dilakukan proses penggarungan ayam yang telah dikeluarkan dari gudang.



4) Stock opname gudang ayam

Setelah ayam dikarungkan dan sudah dikirim ke konsumen maka akan dilakukannya stock opname untuk memastikan sisa ayam di dalam gudang dan memastikan berapa kiloan ayam yang sudah dikeluarkan.



5) parting dan packing ayam

Jika permintaan konsumen ayamnya kurang maka akan dilakukan proses parting, yaitu pemotongan ayam sesuai ukuran permintaan dari konsumen, setelah di parting maka akan dilakukan tahap packing, dimana dalam proses ini potongan ayam yang dipacking ke dalam kantong plastik harus sesuai dengan potongan ayam tersebut, jika ada kesalahan dalam memasukan potongan ayam ke dalam kantong plastik maka akan di sortir ulang atau di periksa ulang.



6) Pembekuan ayam didalam gudang

Setelah ayam sudah diparting dan di packing, maka akan masuk ke dalam tahap pembekuan ayam, dimana ayam-ayam tersebut dimasukan ke dalam gudang ABF (Air Blast Freezer).



3. Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan hasil kegiatan magang yang dilakukan oleh mahasiswa di PT Sujaya Processing food selama empat bulan. Mahasiswa mendapatkan banyak pengalaman yaitu seperti pengembangan keterampilan teknis dimana mahasiswa terlibat aktif dalam seluruh kegiatan seperti tahap produksi, serta pengolahan makanan. Mulai dari penerimaan bahan baku, proses memproduksi ayam, pengemasan, hingga pengecekan mutu produk. Pengalaman ini tentunya akan memperkuat kompetensi praktis mereka dalam mengoperasikan peralatan produksi, menerapkan standar kebersihan dalam dunia kerja, serta menjalankan protokol keamanan pangan, dan mahasiswa juga mengalami kemajuan dalam hal kalibrasi peralatan, penggunaan mesin produksi dan pengemasan barang (Nasution, 2023).

Mahasiswa juga memperoleh peningkatan mutu pembelajaran seperti ikut serta dalam kegiatan yang dilakukan di Sujaya Processing Food yang secara langsung untuk memperluas proses pembelajaran. Tidak hanya sekadar menguasai teori tetapi mahasiswa juga mampu untuk mengimplementasikan pengetahuan secara langsung, dalam hal ini juga mahasiswa dapat meningkatkan semangat belajar, dan yakinkan diri sendiri dalam menerapkan ilmu, serta kecakapan menganalisis dan menyelesaikan masalah di dunia industri. Penelitian yang dilakukan oleh (Haryanti, 2025) mengungkapkan Melalui interaksi mahasiswa dan karyawan di Sujaya Processing Food ini, mahasiswa dapat memperoleh kemampuan komunikasi yang baik, bekerja sama dalam tim, serta beradaptasi dalam lingkungan kerja yang dinamis. Mahasiswa juga terlatih dalam menyelesaikan masalah secara praktis, mengatur waktu dengan efisien, dan menunjukkan inisiatif serta tanggung jawab dalam menyelesaikan tugas. Kemampuan mahasiswa ini tercermin dari kesiapan mereka dalam berkoordinasi lintas divisi, memberikan solusi yang bermanfaat, serta menangani kendala operasional di produksi.

Program magang ini tidak hanya sekadar untuk mengasah keterampilan tetapi juga untuk membentuk pola pikir industri pada mahasiswa. Mahasiswa juga memperoleh wawasan mendalam tentang tantangan operasional, kriteria standar kualitas, serta realitas dinamika pasar. Menyatukan antara pengetahuan teoritis dan penerapan praktis membuat proses pembelajaran lebih kontekstual dan aplikatif, sehingga menghasilkan lulusan yang kompetitif di dunia kerja (Rahmatika et al., 2025). Melalui program magang ini, mahasiswa juga dapat mengembangkan kemandirian dalam belajar, dengan aktif mengeksplorasi solusi dan memperkaya pemahaman melalui pengalaman nyata di lapangan. Program magang memberikan pengalaman kerja yang praktis dan menciptakan lingkungan belajar yang menyeluruh bagi mahasiswa. Kemitraan strategi antara perguruan tinggi dan dunia industri semacam ini yang memegang peranan vital dalam mencetak lulusan yang unggul bukan hanya dalam aspek, namun juga memiliki kompetensi praktis dan mampu untuk menjawab tantangan yang nyata di kerja

4. Kesimpulan dan Saran

Program magang di PT Sujaya Processing Food Singkawang berhasil kesenjangan antara pengetahuan akademis mahasiswa dan penerapannya di dunia industri, dengan terlibat langsung dalam proses produksi, mahasiswa mendapatkan pengalaman belajar yang nyata

dan sesuai dengan kebutuhan lapangan. Dengan adanya peningkatan kerampilan teknis mahasiswa yang jelas dapat menunjukkan betapa penting pembelajaran dan pengalaman di dunia kerja. Mahasiswa tidak hanya sekadar melihat, tetapi juga praktek secara langsung, sehingga pemahaman mahasiswa lebih mendalam dan pengetahuan yang diperoleh oleh mahasiswa lebih bertahan lama. Pada Sujaya Processing Food juga menciptakan lingkungan yang mendukung bagi mahasiswa untuk menerapkan ilmu dalam dunia kerja yang nyata, sekaligus mempelajari teknologi dan prosedur terbaru di industri pengolahan produk. Program internship di PT Sujaya Processing Food Singkawang juga berhasil meningkatkan kompetensi belajar mahasiswa, program ini tidak hanya memberikan pelatihan praktis yang bernilai tetapi juga mengembangkan kemampuan teknis mahasiswa, kemampuan non-teknis dan membangun kepercayaan diri mahasiswa di dunia kerja. Perusahaan diharapkan mampu memberikan lingkungan kerja yang mendukung dan menciptakan suasana kerja yang nyaman bagi mahasiswa melalui program pendampingan internship, pembagian tugas harus sesuai kompetensi mahasiswa, dan penilaian progresif selama masa magang. Mahasiswa juga perlu memanfaatkan program magang ini dengan baik terutama sebagai media pengembangan diri yaitu seperti komunikasi, kolaborasi, sikap bertanggung jawab, dan kedisiplinan kerja.

5. Ucapan Terima Kasih

1. Terimakasih kepada Tuhan yang Maha Esa
2. Terimakasih kepada seluruh tim Sujaya Processing Food yang telah memberikan peluang magang, pendampingan, serta lingkungan kerja yang kondusif untuk mengembangkan kerampilan praktis mahasiswa
3. Terimakasih kepada para dosen pembimbing akademik yang telah memberikan arahan yang berharga, mendukung dan semangat dalam proses magang di PT Sujaya Processing Food.

6. Daftar Rujukan

- Fitriani, & Sabban, Y. A. (2023). Peningkatan Keterampilan Melalui Kegiatan Magang MBKM di Dinas Perhubungan Kabupaten Gowa. *Journal Of Career Development*, 1(3), 10–15.
- Haryanti, Y. (2025). *Kontribusi Dosen Dalam Organisasi Profesi Terhadap Peningkatan Kompetensi Mahasiswa Melalui Pembelajaran Berbasis Praktek*. 2(1), 46–53.
- Nasution, P. (2023). Implementasi Program Magang Merdeka Belajar-Kampus Merdeka Di Disperindag Sumut Untuk Meningkatkan Kompetensi Mahasiswa Memasuki Dunia Kerja. *JPM Jurnal Pengabdian Mandiri*, 2(7), 1–8. <http://bajangjournal.com/index.php/JPM>
- Nugraheni, D., & Sinatra Wijaya, L. (2017). Pelaksanaan Program Internship Dalam Upaya Meningkatkan Citra Lembaga Pendidikan. *Scriptura*, 7(2), 47–56. <https://doi.org/10.9744/scriptura.7.2.47-56>
- Rahmatika, A., Pristina, A. C., Fareza, M., Nabila, S., Noor, I., & Rakhma, A. A. (2025). *Peningkatan Keterampilan Praktis Mahasiswa melalui Program Magang di Kantor Akuntan Publik Payamta CPA*. 3(1), 226–232.