

## **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.

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). Kegiatan ini merupakan persyaratan mutlak kelulusan yang diikuti oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang dipersiapkan untuk mendapatkan pengalaman dan keterampilan di masyarakat dan dunia industri sesuai bidang keahliannya.

Perkembangan lingkungan industri yang dinamis pada era global seperti sekarang ini menjadi pemicu bagi banyak organisasi perusahaan untuk menggali potensi yang dimiliki. Perusahaan berupaya meningkatkan kemampuan bersaing melalui penyesuaian produk, kualitas yang tinggi, pengurangan biaya dan kecepatan mencapai pasar. Usaha-usaha dilakukan untuk memberikan produk yang terbaik bagi konsumen. Produk yang ditawarkan perusahaan kepada konsumen tidak hanya berupa produk melainkan kombinasi dari barang dan jasa termasuk pelayanan yang berkualitas.

CV Milkindo Berka Abadi merupakan sektor usaha yang bergerak di bidang peternakan sapi perah, industri pengolahan susu dan agrowisata edukasi.

Produk yang dihasilkan berupa susu segar dan susu pasteurisasi. Dalam memproduksi susu pasteurisasi pasokan bahan baku berupa susu dari kandang tidak mencukupi permintaan konsumen dan perkiraan pengunjung wisata sehingga memerlukan suplai bahan baku dari luar perusahaan. CV Milkindo Berka Abadi memperoleh bahan baku dari pemasok melalui sistem kerjasama dengan peternak mitra perusahaan. Selanjutnya bahan baku diolah menjadi susu pasteurisasi untuk menghasilkan produk untuk memenuhi permintaan konsumen. Lingkup pemasaran produk hanya bergerak di sekitar area pasar kepanjen dan mitra perusahaan seperti toko roti. Pemasaran utama berada di lingkup wilayah agrowisata edukasi CV Milkindo Berka Abadi dan menjadi sasaran penjualan produk sebagai oleh-oleh khas wisata Milkindo.

Rata-rata produksi per hari 250 liter susu pasteurisasi berbagai varian rasa mulai dari kemasan cup dan kemasan botol. Setiap pembelian tiket masuk wisata pengunjung akan mendapatkan satu cup susu gratis yang merupakan komitmen *owner* terhadap para pengunjung sebagai bentuk pelayanan untuk kepuasan pelanggan. Kemasan botol akan diperjual belikan di bagian milkstore atau penjualan sebagai oleh-oleh bagi pengunjung. Sasaran produk yang tidak kalah penting adalah beberapa sekolah dan yayasan yang telah bekerja sama dengan perusahaan yang merupakan tempat distribusi produk berupa botol dan cup dilakukan.

Secara teoritis terbentuk jaringan kerjasama perusahaan-perusahaan untuk menciptakan dan menghantarkan suatu produk ke tangan pemakai akhir yang disebut rantai pasok. Perusahaan-perusahaan tersebut termasuk supplier, pabrik, distributor, toko atau ritel serta perusahaan pendukung seperti jasa logistik. Terdapat tiga macam jaringan yang terbentuk diantaranya: 1. Aliran barang dari hulu ke hilir contohnya bahan baku yang dikirim dari peternak ke pabrik, setelah produksi selesai dikirim ke distributor, pengecer, kemudian ke pemakai terakhir. 2. Aliran uang dan sejenisnya yang mengalir dari hilir ke hulu. 3. Aliran informasi yang bisa terjadi dari hulu ke hilir atau sebaliknya.

Dalam proses terbentuknya produk susu Pasteurisasi merek Fanda milik CV Milkindo Berka Abadi cukup mencakup jaringan dari rantai pasok. Rantai pasok menghasilkan biaya yang lebih rendah dan siklus produksi yang lebih cepat.

Penting dilakukannya “**Penerapan Manajemen Rantai Pasok Produksi Susu Pada CV Milkindo Berka Abadi**” agar aliran produksi berjalan sesuai dengan target dan memaksimalkan sumberdaya yang ada agar dapat memenuhi permintaan konsumen dengan biaya yang dapat dikendalikan melalui optimalisasi distribusi material dari pemasok sampai produk di terima konsumen.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Magang secara umum adalah 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. Selain itu, tujuan Magang adalah melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan (*gap*) yang mereka jumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah. Dengan demikian mahasiswa diharapkan mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kegiatan Magang ini adalah :

Melatih para mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan ipteks.

- a. Menjelaskan Manajemen rantai pasok yang dilakukan CV. Milkindo Berka Abadi Kabupaten Malang
- b. Mendeskripsikan kendala yang dihadapi dalam penerapan manajemen rantai pasok oleh CV. Milkindo Berka Abadi Kabupaten Malang
- c. Merancang alternatif solusi pada permasalahan manajemen rantai pasok CV. Milkindo Berka Abadi Kabupaten Malang.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat Magang adalah sebagai berikut:

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 dilapangan.
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 :
- a. Mengetahui manajemen rantai pasok yang dilakukan CV. Milkindo Berka Abadi Kabupaten Malang sebagai dasar pengambilan keputusan
  - b. Mengetahui kendala-kendala yang dihadapi oleh perusahaan
  - c. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan yang dihadapi perusahaan.

### **1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja**

Pelaksanaan magang ini berlokasi di CV. Milkindo Berka Abadi yang terletak di Jalan Kolonel Kusno No. 77 RT 04 RW 03, Ngempit, Tegalsari, Kecamatan Kepanjen, Kabupaten Malang, Jawa Timur 65163. Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 08 Agustus 2022 sampai dengan 15 Desember 2022. Waktu pelaksanaan magang disesuaikan dengan jam kerja staff kantor yaitu dimulai hari senin sampai sabtu pukul 07.00 hingga 15.00 WIB.

### **1.4 Metode Pelaksanaan**

Kegiatan magang ini dilakukan dengan beberapa metode, antara lain:

- a. Praktek Lapang  
Pada metode ini mahasiswa terlibat langsung dalam kegiatan-kegiatan yang ada pada proses produksi
- b. Wawancara

Pada metode ini mahasiswa melakukan proses tanya jawab maupun berdiskusi dengan para pekerja, operator, supervisor, pembimbing lapang, kepala bagian produksi dan manajer-manajer bagian.

c. Mencari studi pustaka yang berupa literatur mengenai Penerapan Manajemen Rantai Pasok.

d. Observasi

Pada metode ini mahasiswa melakukan pengamatan langsung terhadap (sesuai judul)

e. Dokumentasi berupa gambar atau foto data laporan yang berkaitan dengan data pendukung pembuatan laporan magang selama kegiatan magang berlangsung.