

RINGKASAN

Proses Penyimpanan Gudang Kering (*Ministore*) Pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Kabupaten Semarang. Fransisca Inthan Oktaviana, Nim D41192411, Tahun 2023, 45 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, di bawah bimbingan dosen pembimbing Fredy Eka Ardhi Pratama, S.ST, M.ST.

Magang merupakan suatu kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa untuk memenuhi syarat akademik guna mencapai kelulusan dengan akumulasi waktu selama kurang lebih 900 jam (20 sks). Kegiatan ini sangat penting dalam suatu pendidikan yang dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Melalui pelaksanaan Magang mahasiswa diharapkan mampu mengetahui sejauh mana materi selama perkuliahan yang telah dipelajari dan dapat diimplementasikan ke dalam dunia kerja sesuai dengan kondisi perusahaan.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan merupakan perusahaan yang tergabung dalam Japfa Group yang bergerak dalam bidang pemotongan ayam pedaging atau ayam *broiler*. PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan memasok bahan baku ayam dari berbagai peternak yang tersebar di Provinsi Jawa Tengah yang masih tergabung kedalam naungan Japfa Group, tidak mengambil dari peternak luar. PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan menghasilkan dua macam produk ayam yang dapat dijual kepada *customer* yaitu produk *fresh* dan produk *frozen*. Untuk produk *fresh* biasanya berupa karkas dan jeroan (ceker, hati, ampela, jantung, usus dan tembolok), sedangkan untuk produk *frozen* sendiri terdapat beberapa produk diantaranya ayam utuh, *cut up* (bagian ayam yang telah dipotong menjadi beberapa bagian), *boneless* dan daging giling.

Pada Laporan Magang ini penulis lebih berfokus dan tertuju kepada kegiatan di Gudang Kering (*ministore*) dikarenakan pada perusahaan sistem penyimpanan bumbu dan kemasan masih belum dapat dilaksanakan dengan maksimal. Adanya beberapa permasalahan yang masih sering terjadi di dalam proses penyimpanan barang, seperti terkendalanya barang didalam *min istore* sudah mendekati *expired*

date (kadaluwarsa), penataan barang yang masih belum sesuai dengan item dan belum maksimalnya sistem FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expired First Out*) yang ada dalam Gudang Kering (*ministore*) sehingga perlu adanya pemecahan masalah yang harus dilakukan agar dapat memaksimalkan proses di gudang penyimpanan bumbu.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, program studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)