

RINGKASAN

Manajemen Gudang Penyimpanan Beku (*Cold Storage*) Pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Salatiga. Dwi Cahyo Hermawan, Nim D41171809, tahun 2021 75 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, di bawah bimbingan dosen pembimbing Dr. Muksin, SP, M.Si.

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan suatu kegiatan yang dilakukan oleh mahasiswa untuk memenuhi syarat akademi guna mencapai kelulusan dengan akumulasi waktu selama kurang lebih 540 jam. Kegiatan ini sangat penting dalam suatu pendidikan yang dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Dengan dilaksanakan Praktik Kerja Lapangan (PKL) 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 Salatiga 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 Salatiga 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, *cutup* (bagian ayam yang telah dipotong menjadi beberapa bagian), *boneless* dan daging giling.

Fokus dari kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah sistem manajemen gudang penyimpanan beku (*Cold Storage*) pada PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan Salatiga. Gudang merupakan suatu bagian penting yang terdapat di dalam perusahaan. Gudang merupakan sebuah bangunan yang memiliki fungsi sebagai tempat penyimpanan barang atau produk yang

dihasilkan dari suatu perusahaan. Kurang maksimalnya pengelolaan manajemen gudang dapat menyebabkan berbagai kendala seperti penumpukan barang atau produk di dalam gudang, ketidaksesuaian antara jumlah stok barang di gudang dengan sistem dan lain sebagainya yang dapat berpengaruh terhadap pendapatan perusahaan.

Untuk tahapan sanitasi gudang dilakukan pembersihan di area sekitar gudang dengan menggunakan alat dan bahan yang dilakukan pada saat sebelum kegiatan kerja dimulai. Sedangkan untuk sistem manajemen gudang dilakukan melalui dua cara yaitu manual dan menggunakan program. Untuk cara manual dilakukan perhitungan secara langsung oleh tenaga kerja untuk memastikan jumlah dan jenis produk telah sesuai dengan yang tercantum di sistem, sedangkan untuk program yakni dengan menggunakan sebuah aplikasi bernama IC (*Inventory Control*). Untuk meminimalkan terjadinya kesalahan dan ketidaksesuaian antara produk yang dicatat dengan data produk di aplikasi, akan dilakukan pengecekan kembali oleh tenaga kerja untuk memastikan jumlah stok barang yang ada dalam gudang telah sesuai dengan data pada program.