

## RINGKASAN

**Alur Proses Penyimpanan Bumbu Marinasi di Gudang Kering pada PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang Jawa Tengah.** Bima Fakhrial Maulido Suchyo, Nim D41210075, Tahun 2024, 64 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri Politeknik Negeri Jember, di bawah bimbingan Ibu Paramita Andini, S.ST, M.ST.

Magang merupakan kegiatan yang dilakukan mahasiswa untuk memenuhi syarat akademik dalam rangka mencapai kelulusan dengan total waktu sekitar 900 jam (setara dengan 20 SKS). Tujuan khusus dalam kegiatan ini adalah untuk Mampu memahami dan menjelaskan mengenai alur manajemen gudang kering PTCiomas Adisatwa Unit Pemalang, mampu mengidentifikasi masalah yang ada pada alur manajemen Gudang kering PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang, mampu memberikan solusi guna menyelesaikan masalah yang ada pada alur manajemen gudang kering PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang. Kegiatan ini memiliki peran penting dalam pendidikan mahasiswa Politeknik Negeri Jember. Melalui pelaksanaan magang, mahasiswa diharapkan dapat memahami sejauh mana materi yang telah dipelajari selama perkuliahan dan mengimplementasikannya dalam dunia kerja sesuai dengan kondisi di perusahaan.

PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang adalah perusahaan yang tergabung dalam *Japfa Group* dan bergerak di bidang pemotongan ayam pedaging atau ayam *broiler*. PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang mendapatkan pasokan bahan baku ayam dari berbagai peternak di wilayah Jawa Tengah dan Jawa Barat yang masih berada di bawah naungan *Japfa Group*, tanpa mengambil dari peternak eksternal. Perusahaan ini menghasilkan dua jenis produk ayam yang dipasarkan kepada pelanggan, yaitu produk *fresh* dan *frozen*. Produk *fresh* meliputi karkas dan organ *visceral* (seperti ceker, hati, ampela, jantung, usus, dan *crop*), sedangkan produk *frozen* mencakup ayam utuh, *cut up* (bagian ayam yang dipotong-potong), *boneless*, dan daging giling.

Laporan magang ini membahas tentang sistem penyimpanan bumbu dan kemasan di gudang kering pada PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang Jawa Tengah

yang masih belum optimal. Masalah yang sering muncul dalam proses penyimpanan barang, pada gudang kering adalah bumbu marinasi yang mendekati masa kedaluarsa, penataan barang yang belum sesuai dengan item, serta penerapan sistem FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expired First Out*) yang masih kurang maksimal. Oleh karena itu, diperlukan solusi untuk mengatasi masalah tersebut guna meningkatkan efisiensi proses penyimpanan bumbu di gudang.

Berdasarkan permasalahan yang terjadi, dapat diberikan kesimpulan yang dapat diberikan untuk mengatasi masalah yang terjadi pada PT Ciomas Adisatwa Unit Pemasang Jawa Tengah, yaitu alur proses penyimpanan bumbu marinasi di gudang kering pada PT Ciomas Adisatwa Unit Pemasang meliputi penerimaan, pengecekan barang dan bumbu, penataan, penyimpanan, pengecekan stok dan ED (*Expired Date*) dan pengeluaran barang dan bumbu untuk proses produksi, masalah dalam gudang kering adalah ketelitian *Man Power* (Tenaga Kerja), pengawasan, kelalaian, penerapan FIFO (*First In First Out*) dan FEFO (*First Expired First Out*) belum maksimal, *layout* belum sesuai, bumbu mendekati kedaluarsa, stok terlalu banyak dan keterbatasan ruang, masalah yang terjadi pada gudang kering khususnya gudang bumbu dapat diatasi dengan melakukan rotasi bumbu marinasi agar mudah di akses, melakukan inspeksi harian, memberi tanda tanggal dan bulan yang jelas pada rak penyimpanan, menerapkan SOP (*Standard Operating Procedure*) untuk memastikan konsistensi FIFO dan FEFO, mengatur ulang tata letak penyimpanan, menggunakan sistem FEFO, dan menerapkan pembatasan pemesanan dan menambahkan ruang penyimpanan.

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