

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Industri pakan ternak merupakan salah satu sektor strategis yang mendukung keberlanjutan produksi ternak di Indonesia. Kualitas dan kuantitas pakan yang memadai merupakan faktor penting dalam meningkatkan produktivitas dan kesehatan ternak. Pengelolaan persediaan bahan pakan memegang peranan penting dalam menjaga kelangsungan dan kualitas produksi pakan.

Penyimpanan bahan pakan mencakup banyak aspek yang berbeda, mulai dari penerimaan bahan hingga penyimpanan, manajemen pergudangan, dan pemberian pakan ke jalur produksi. Pengelolaan yang tidak optimal pada salah satu aspek tersebut dapat berdampak buruk pada kualitas pakan yang dihasilkan, efisiensi produksi, dan pada akhirnya profitabilitas perusahaan. Tantangan pengelolaan inventaris pakan tradisional mencakup pengendalian inventaris yang akurat, penanganan bahan yang tepat untuk mencegah pembusukan, dan menjaga lingkungan penyimpanan yang dapat diterima. Selain itu, seiring dengan semakin kompleksnya rantai pasokan bahan pakan, terdapat peningkatan kebutuhan akan sistem manajemen inventaris yang lebih efisien dan terintegrasi.

Magang ini dilakukan di PT CJ Feed and Care, Semarang dengan tujuan untuk mengetahui dan memahami lebih baik proses manajemen penyimpanan bahan pakan, kita dapat mengetahui bagaimana proses penyimpanan bahan baku pakan setelah melakukan magang ini. Fokus kegiatan ini adalah mengidentifikasi dan menganalisis praktik terbaik dalam manajemen penyimpanan bahan pakan dan merekomendasikan perbaikan yang diperlukan untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas operasi penyimpanan.

Laporan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang signifikan terhadap peningkatan manajemen pergudangan bahan baku pakan di sektor pakan ternak dan memberikan wawasan baru yang membantu pengembangan sistem penyimpanan yang lebih baik di masa depan.

1.2. Tujuan dan Manfaat

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari dan memahami secara mendalam proses manajemen pergudangan bahan baku pakan di PT CJ Feed and Care, Semarang serta mengidentifikasi masalah-masalah yang terjadi guna memberikan rekomendasi perbaikan yang dapat meningkatkan efektivitas pergudangan.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mempelajari proses penerimaan bahan baku mengamati dan memahami prosedur serta standar operasional dalam proses penerimaan bahan baku pakan, termasuk pemeriksaan kualitas dan kuantitas bahan baku yang masuk ke gudang.
2. Mengidentifikasi teknik penyimpanan bahan baku memahami cara pengaturan tata letak gudang dan teknik penyimpanan yang tepat untuk menjaga kualitas bahan baku pakan agar tidak mengalami kerusakan selama masa penyimpanan.
3. Mempelajari sistem pengendalian persediaan mempelajari metode yang digunakan dalam pengendalian persediaan bahan baku, termasuk sistem pencatatan stok, manajemen persediaan, dan rotasi barang first in first out, last in first out (FIFO, LIFO).
4. Mengamati proses pengeluaran bahan baku mengobservasi prosedur pengeluaran bahan baku dari gudang ke bagian produksi, serta bagaimana proses tersebut diatur untuk mendukung efisiensi operasional.
5. Mengidentifikasi masalah dan memberikan rekomendasi mengidentifikasi kendala atau masalah yang dihadapi dalam manajemen pergudangan bahan baku pakan dan memberikan rekomendasi perbaikan yang dapat meningkatkan efisiensi dan efektivitas pengelolaan gudang.

Tujuan-tujuan ini membantu memastikan bahwa pengalaman magang memberikan wawasan yang komprehensif mengenai aspek-aspek kritis dalam manajemen pergudangan bahan baku pakan

1.2.3 Manfaat

1. Menambah pengetahuan dan wawasan praktis kegiatan magang ini memberikan kesempatan untuk mempelajari dan memahami secara langsung berbagai aspek manajemen pergudangan bahan baku pakan, yang akan menambah pengetahuan dan wawasan praktis dalam bidang logistik dan manajemen rantai pasok.
2. Meningkatkan kemampuan analitis dengan terlibat dalam proses pengelolaan gudang, mahasiswa dapat mengembangkan kemampuan analitis dalam mengidentifikasi permasalahan yang ada di lapangan serta merumuskan solusi yang tepat untuk meningkatkan efisiensi pergudangan.
3. Meningkatkan keterampilan manajerial magang ini memberikan pengalaman dalam mengelola pergudangan, mulai dari pengaturan tata letak, pengendalian persediaan, hingga koordinasi antar departemen. Pengalaman ini berguna untuk mengembangkan keterampilan manajerial yang dibutuhkan di dunia kerja.
4. Membantu perusahaan dalam pengoptimalan proses pergudangan melalui hasil pengamatan dan analisis selama magang, mahasiswa dapat memberikan masukan atau rekomendasi yang bermanfaat bagi perusahaan untuk mengoptimalkan proses pergudangan bahan baku pakan, sehingga dapat meningkatkan efisiensi operasional perusahaan.
5. Menjalani hubungan profesional magang juga memberikan kesempatan untuk menjalin hubungan profesional dengan para pekerja di industri terkait, yang dapat menjadi jaringan yang bermanfaat di masa depan dalam karier di bidang manajemen atau logistik.

Manfaat-manfaat ini diharapkan dapat memberikan dampak positif baik bagi mahasiswa dalam mengembangkan keterampilan dan pengetahuan, maupun bagi perusahaan dalam meningkatkan kualitas manajemen pergudangan mereka.

1.3. Lokasi dan Jadwal Kerja

Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT CJ Feed and Care, Semarang yang terletak di Jl. Semarang - Pekalongan No. KM. 49, Ringinsari, Surodadi, Gringsing,

Kabupaten Batang, Jawa tengah dengan produksi pakan poultry dan aqua. Adapun kegiatan magang ini dilaksanakan selama 2 bulan yakni dimulai pada tanggal 1 Agustus 2024 hingga 30 September 2024. Kegiatan magang di PT CJ Feed and Care, Semarang terbagi menjadi 2 divisi dengan sistem pembagian per kelompok 2 mahasiswa yang mana pada setiap divisinya dilaksanakan selama 1 bulan. Adapun 2 divisi yang laksanakan proses magang di PT CJ Feed and Care, Semarang yakni divisi produksi pakan poultry dan logistik. Kegiatan Magang dilaksanakan dengan jadwal hari senin sampai dengan hari jumat dengan jam oprasional senin sampai jumat jam 08.00 WIB sampai 16.00 WIB sedangkan untuk hari sabtu jam 08.00 WIB sampai dengan 12.00 WIB.



Gambar 1. PT Cheil Jedang Feed and care Semarang.
Sumber: PT Cheil Jedang, Semarang (2024).

1.4. Metode Pelaksanaan

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang ini yaitu dengan mengikuti serta melakukan seluruh kegiatan yang ada pada setiap kegiatan sesuai dengan jadwal dan *standar operasional prosedur* (SOP) yang berlaku serta mengumpulkan informasi yang dapat dijadikan penunjang laporan magang maupun laporan tugas akhir dengan cara melakukan pengamatan, dokumentasi, serta diskusi dengan pembimbing lapang.