

RINGKASAN

Penerapan Manajemen Rantai Pasok Pada Produk Karkas Ayam di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pabelan, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah. Putri Sekarsari, Nim D41211572, Tahun 2024, 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) dengan pembagian kegiatan pra magang 30 jam, magang 800 jam dan pasca magang 70 jam. 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 ke dalam 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 departemen produksi dikarenakan pada perusahaan tersebut sistem manajemen rantai pasok pada proses pengadaan dan penyimpanan bahan baku ayam masih belum

maksimal. Adanya beberapa permasalahan yang terjadi di dalam proses pengadaan bahan baku produk karkas ayam, seperti kesulitan dalam pencarian ukuran ayam yang sesuai serta potensi kualitas dan mutu ayam hidup yang menurun. Selain itu dari proses penyimpanan kendala yang terjadi yaitu, selisih stock produk dalam gudang, penurunan mutu produk karkas ayam, penataan produk yang masih belum sesuai dengan jenis item. Permasalahan tersebut dapat mempengaruhi hasil akhir produk, sehingga berdampak pada kepuasan konsumen. Apabila sampai di tangan konsumen maka kemungkinan adanya retur dapat terjadi, karena tidak sesuai dengan keinginan konsumen. Oleh karena itu, perlu adanya upaya perbaikan yang harus dilakukan agar dapat memaksimalkan proses pengadaan dan penyimpanan bahan baku. Upaya yang dapat dilakukan untuk memaksimalkannya yaitu dengan melakukan penanganan serta perbaikan dalam proses manajerial dan pengendalian bahan baku. Hal ini dilakukan untuk meminimalkan kesalahan serta meningkatkan kepuasan konsumen.

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