

RINGKASAN

“Proses *In&Out* Produk di Warehouse PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang Jawa Tengah”. Muhamad Wahyudi, Nim D41211599, Tahun 2024, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri Politeknik Negeri Jember, di bawah bimbingan Ibu Paramita Andini, S.ST, M.ST.

Program Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah kegiatan akademik wajib bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk mendapatkan pengalaman kerja sesuai bidang keahlian selama 900 jam. PKL bertujuan melatih mahasiswa menerapkan ilmu perkuliahan dalam menyelesaikan tugas di perusahaan. Kegiatan ini dilaksanakan di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang, bagian dari PT. Japfa Comfeed Indonesia Tbk, yang bergerak sebagai Rumah Potong Ayam (RPA). Didirikan pada 1987 dengan kantor pusat di Jakarta, perusahaan ini memproduksi ayam utuh, cut up, parting, boneless, dalam bentuk fresh dan frozen untuk pasar lokal maupun ekspor.

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 berfokus pada pengelolaan proses produk masuk (*in*) dan keluar (*out*) di warehouse PT. Ciomas Adisatwa, yang bertujuan memastikan stok terkontrol, distribusi lancar, dan pencatatan akurat. Proses In mencakup penerimaan produk, pencatatan inventori, dan penyimpanan, sedangkan proses Out meliputi permintaan produk, pengambilan, pengiriman, dan pencatatan transaksi, yang

semuanya harus mengikuti SOP untuk menjaga akurasi data dan kualitas produk. Warehouse ini berfungsi sebagai fasilitas penyimpanan produk ayam olahan, seperti ayam utuh, *cut-up*, ayam marinasi, parting, boneless, dan daging hasil *deboning* (MDM), yang disimpan dalam kondisi segar atau beku sesuai kebutuhan distribusi dan permintaan pasar.

Proses *In&Out* produk di warehouse PT. Ciomas Adisatwa unit Pemalang meliputi tahapan dari produksi hingga pengiriman, termasuk pembekuan di blast freezer, penataan di anteroom, Serah Terima Hasil Produksi (STHP), pencatatan CS *In&Out*, dan loading dengan dokumen surat jalan. Namun, terdapat masalah seperti kurangnya pengawasan tenaga kerja yang menyebabkan kesalahan penempatan produk, serta seringnya terjadi gangguan pada alat angkut yang menghambat operasional. Untuk mengatasi hal ini, perlu meningkatkan pengawasan oleh PIC room, memberikan pelatihan ketelitian dalam penempatan produk sesuai *barcode*, serta melakukan perawatan rutin dan pemeriksaan alat angkut. Selain itu, diperlukan standarisasi prosedur pengukuran bobot, penggunaan alat ukur akurat, pelatihan petugas produksi, verifikasi input data yang ketat, dan sistem manajemen terintegrasi untuk memastikan akurasi pencatatan dan kelancaran operasional.

Berdasarkan permasalahan yang terjadi, dapat diberikan saran Diperlukan peningkatan pengawasan oleh PIC room dan pelatihan ketelitian dalam penempatan karung sesuai *barcode*, perawatan rutin serta pemeriksaan alat angkut di warehouse untuk memastikan operasional berjalan efisien dan aman, serta standarisasi pengukuran bobot produk dengan alat yang lebih akurat dan verifikasi prosedur input data guna memastikan pencatatan yang akurat dalam sistem.

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