

RINGKASAN

Prosedur Penataan Tata Letak (*Layout*) Area Distribusi Bumbu Di PT. Ciomas Adisatwa Unit Semarang. Nabila Nur Sa'diyah, Nim D41212154, Tahun 2025, 75 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, di bimbing oleh Ibu Paramita Andini, S.ST., M, ST.

Magang merupakan kegiatan wajib yang diselenggarakan oleh Politeknik Negeri Jember bagi mahasiswa semester 7 jenjang sarjana terapan yang wajib diselesaikan dengan total waktu \pm 900 jam kerja yang setara dengan 20 SKS, namun dalam kegiatan yang di selesaikan mahasiswa telah mendapatkan jumlah waktu kerja sebanyak 964 jam setara dengan 108 hari, yang dapat dinyatakan bahwa mahasiswa sudah menyelesaikan sesuai dengan waktu yang ditentukan. Melalui kegiatan ini, mahasiswa diharapkan mampu memahami sejauh mana ilmu yang diperoleh selama perkuliahan dapat diterapkan dalam lingkungan kerja yang sesungguhnya sesuai dengan kondisi dan kebutuhan perusahaan.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Semarang merupakan salah satu bagian dari Japfa Group, yaitu perusahaan *agri-food* terkemuka di Indonesia. Perusahaan ini bergerak dalam bidang pemrosesan jenis unggas khususnya ayam *broiler*. PT. Ciomas Adisatwa Unit Semarang memasok bahan baku ayam dari peternak besar yang tersebar di wilayah Provinsi Jawa Tengah yang masih tergabung dalam naungan Japfa Group dan tidak mengambil bahan baku ayam dari peternak lainnya. Perusahaan ini menghasilkan dua jenis produk yang dipasarkan kepada pelanggan yaitu produk *fresh* dan *frozen*. Produk *fresh* berupa karkas dan jeroan (hati, ampela, ceker, jantung, usus, dan tembolok), sedangkan *frozen* di antaranya ayam utuh, *cut up*, *boneless*, dan daging giling.

Pelaksanaan kegiatan magang merupakan serangkaian aktivitas yang telah di susun secara sistematis dan disepakati oleh semua pihak, baik dari mahasiswa maupun perusahaan dengan ketentuan kegiatan dimulai dari pengenalan lingkungan tempat magang, menjalankan tugas di beberapa departemen yang telah ditentukan, sampai pada tempat yang digunakan untuk penelitian setiap mahasiswa. Kegiatan ini dilakukan untuk memberikan saran kepada perusahaan sebagai bentuk

kontribusi mahasiswa kepada perusahaan. Laporan magang ini membahas secara khusus mengenai prosedur penataan tata letak (*layout*) pada area distribusi bumbu yang meliputi proses penerimaan pemeriksaan, penyimpanan, penataan, pendataan *expired date*, sampai dengan pendistribusian bumbu marinasi untuk proses produksi. Dari hasil observasi ditemukan bahwa tata letak area distribusi bumbu belum optimal, ditandai dengan banyaknya penumpukan barang, alat kerja yang kurang terjaga, fungsi *layout* yang masih berubah - ubah, ruang penyimpanan yang terbatas, prosedur penempatan barang yang tidak konsisten, hingga alur kerja yang tidak efisien.

Kendala seperti ini sangat berpengaruh pada jalannya alur proses pendistribusian, oleh karena itu diperlukan adanya solusi untuk mengatasi permasalahan yang berguna untuk meningkatkan efisiensi proses penataan tata letak area distribusi bumbu marinasi. Dari hasil evaluasi permasalahan ditemukan beberapa solusi yang diharapkan dapat membantu untuk memperbaiki permasalahan yang sedang terjadi seperti, membuat alur kerja yang jelas, melakukan pemisahan jenis bumbu, melakukan sistem penataan sesuai zona, melakukan evaluasi dan pemutakhiran *layout* seacara berkala, memperjelas tanggung jawab pekerja, dan juga penetapan *Visual Management*.

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