

**LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK**  
**DI PT. HAVI INDONESIA**  
Kec. Medan Satria, Kelurahan Medan Satria, Bekasi 17123 Jawa Barat

*Diajukan Dalam Rangka Memenuhi Salah Satu Syarat Akademik Guna Memproleh Gelar Ahli Madya (A.Md) Dalam Bidang Manajemen Logistik industry Agro Diploma III Politeknik ATI Padang*



**OLEH EGIA SEPTIANI PARANGIN ANGIN BANGUN**  
**BP : 2030023**

**PROGRAM STUDI : MANAJEMEN LOGISTIK INDUSTRI AGRO**

**KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN RI  
BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA INDUSTRI  
POLITEKNIK ATI PADANG**

**2023**

## SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Egia Septiani Parangin Angin Bangun  
No. Buku Pokok 2030023  
Program Studi : Manajemen Logistik Industri Agro  
Judul Tugas Akhir : Perbaikan Tata Letak Fasilitas Gudang Pada Produk CRP  
Menggunakan Metode *Shared Storage*

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa:

1. Laporan ini adalah laporan KKP/Magang *Dual System* saya dan bukan merupakan plagiat dari laporan orang lain.
2. Apabila ternyata di dalam laporan KKP/Magang *Dual System* ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur plagiat, saya bersedia laporan KKP/Magang *Dual System* ini digugurkan gelar akademik yang telah saya peroleh, serta diproses sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku.
3. Laporan KKP/Magang *Dual System* ini dapat dijadikan sumber kepustakaan yang merupakan hak bebas loyalti non eksklusif.
4. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Padang, 07 Juli 2023

Saya yang menyatakan



Egia Septiani Parangin Angin Bangun

**LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP**

**PERBAIAKN TATA LETAK FASILITAS GUDANG PADA  
PRODUK CRP MENGGUNAKAN METODE SHARED  
STORAGE**

Padang, 07 Juli 2023

Disetujui Oleh:

Dosen Pembimbing Institusi



Dr. H. Candrianto, S.T,M.Pd  
NIP. 197012211995031001

Pembimbing Lapangan

  


Ahmad Ruslan

Mengetahui,  
Program Studi Manajemen Logistik Industri Agro  
Ketua,



Hj. Radna Ningsih, SE,MM  
NIP. 196501231990032001

## **RINGKASAN**

**EGIA SEPTIANI PARANGIN ANGIN BANGUN. 2030023. Manajemen Logistik Industri Agro, Perbaikan Tata Letak Fasilitas Gudang pada Produk CRP dengan Menggunakan Metode *Shared Storage* di PT. Havi Indonesia Bekasi. Dosen Pembimbing Candrianto, ST, M.Pd**

PT. Havi Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak dibidang dibidang rantai dingin (*Cold Chain*) yang memiliki beberapa gudang yaitu gudang *Dry*, *Frozen* dan *Chiller*. Dalam pengamatan yang dilakukan penulis di gudang *Dry* tepatnya pada produk CRP. Barang digudang *Dry* masih belum tertata rapi dalam penyusunannya, sehingga hal ini dapat menyebabkan ketidak efektifan dan memakan waktu yang cukup lama dalam pengambilan barang dan saat picking barang. Permasalahan yang dihadapi oleh PT. Havi Indonesia saat ini adalah ketidak teraturan dalam penyusunan produk dan produk yang sering keluar diletakan di level atas. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, Maka penulis memberi usulan perbaikan tata letak gudang *Dry*. Metode yang digunakan dalam perancangan tata letak gudang adalah *Shared Storage* dimana material yang paling sering keluar di letakan di level paling bawah dekat pintu masuk untuk meminimalisasikan jarak tempuh. Penulis juga Menyusun produk sesuai dengan jenisnya. Produk yang jarang keluar akan diletakan di level atas. Hasil dari pendekatan metode *Shared Storage* dapat meminimalisasikan jarak tempuh. Produk yang paling banyak keluar adalah Mie instan goreng *special* indomie, Minyak bimoli bib, Mie instan ayam bawang. Sedangkan produk paling sedikit peminatnya adalah Palm sugar, *Sprinkle chocolate* dan Saus tomat *sachet*. Sehingga dapat diambil kesimpulan bahwa Mie instan goreng *special* indomie, Minyak bimoli bib dan Mie instan ayam bawang diletakan di level bawah dekat dengan pintu keluar masuk.

**Kata Kunci : Gudang, Metode *Shared Storage*, Tata Letak Gudang**

## **KATA PENGANTAR**

Segala puji syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yesus Kristus, karena atas berkat, anugrah, dan pimpinannya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan hasil pelaksanaan KKP yang berlangsung sejak tanggal 29 Agustus 2022 sampai 29 April 2023 dengan baik di PT. Havi Indonesia

Dengan adanya KKP ini, penulis dapat menambah wawasan dan pengalaman, serta dapat mempraktikkan ilmu yang telah Bapak/Ibu berikan. Laporan ini merupakan bukti tertulis bahwa penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Bapak Dr. H. Chandrianto, ST, M.Pd selaku dosen pembimbing dalam Menyusun laporan KKP.
2. Bapak luqman selaku pembimbing lapangan saat melaksanakan KKP di PT. Havi Indonesia selama delapan bulan.
3. Bapak Dr. H. Chandrianto, ST, M.Pd selaku Pembimbing Akademik.
4. Ibu Dr. Ester Edward, M.Pd selaku Direktur Politeknik ATI Padang.
5. Ayah dan Ibu tercinta yang telah memberikan doa, dukungan penuh dan mencukupi material kepada penulis saat pembuatan KTA ini.
6. Abang dan kakak tercinta yang telah membantu dalam segala hal.
7. Yang terakhir penulis mengucapkan untuk setiap nama-nama yang tidak dapat disebutkan satu-persatu, terima kasih atas setiap dukungan dan doa yang tak pernah hentinya, tanpa penulis ketahui.

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan laporan ini, untuk itu penulis mengharapkan saran dan masukan untuk perbaikan untuk kesempurnaan laporan ini.

Padang, 07 Juli 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP .....</b>	ii
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	iv
<b>DAFTAR ISI.....</b>	v
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	viii
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	ix
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	x
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Tujuan KKP .....	2
1.3 Batasan Masalah.....	3
1.4 Manfaat KKP .....	3
<b>BAB II LANDASAN TEORI .....</b>	5
2.1 Organisasi perusahaan, K3 dan <i>Supply Chain</i> .....	5
2.1.1 Organisasi Perusahaan .....	5
2.1.2 Kesehatan dan Keselamatan Kerja.....	7
2.1.3 <i>Supply Chain</i> .....	12
2.2 <i>Purchasing &amp; Receiving</i> .....	14
2.2.1 <i>Purchasing</i> .....	14
2.2.2 <i>Receiving</i> .....	15
2.3 <i>Demand Planning &amp; Supply Planning</i> .....	18
2.3.1 <i>Demand Planning</i> .....	18
2.3.2 <i>Supply Planning</i> .....	21
2.4 <i>Inventory</i> .....	24
2.5 <i>Warehouse &amp; Material Handling</i> .....	26
2.5.1 <i>Warehouse</i> .....	26
2.5.2 <i>Material Handling</i> .....	29
2.6 <i>Quality Management &amp; Teknologi informasi logistic</i> .....	32
2.6.1 <i>Quality Management</i> .....	32
2.6.2 <i>Teknologi Informasi Logistik</i> .....	35
2.7 <i>Packaging</i> .....	36
2.8 Distribusi, Transportasi, Ekspor dan Eksport.....	38

<b>DAFTAR ISI</b>	38
2.8.1 Distribusi .....	38
2.8.2 <i>Transportasi</i> .....	39
2.8.3 Ekspor dan <i>Ekspor</i> .....	41
<b>BAB III PELAKSANAAN KKP .....</b>	48
3.1 Waktu dan Tempat KKP .....	48
3.2 Gambaran Umum Perusahaan .....	48
3.3 Uraian Kegiatan Yang Dilakukan Selama KKP Sesuai Kopotensi.....	52
<b>BAB IV TUGAS AKHIR .....</b>	71
4.1 Latar Belakang .....	71
4.2 Rumusan Masalah .....	73
4.3 Kajian Teori .....	73
4.3.1 Pengertian Tata Letak .....	73
4.3.2 Tipe Tipe Tata Letak .....	74
4.3.3 Tata Letak Gudang .....	75
4.3.4 Perancangan Tata Letak Gudang .....	76
4.3.5 Pengertian Gudang .....	77
4.3.6 Tipe Tipe Gudang.....	78
4.3.7 Tata Letak Barang .....	78
4.3.8 Metode Penyimpanan Barang Digudang .....	79
4.3.9 Metode <i>Shared Storage</i> .....	80
4.3.10 Pemindahaan Bahan .....	81
4.4 Pengumpulan dan Pengolahan data.....	82
4.4.1 Identifikasi Pengolahan Data .....	82
4.4.2 Pengolahan Data dan Pemecahan Masalah .....	83
4.4.3 Pengolahan Data.....	83
4.5 Hasil dan Pembahasan.....	84
4.5.1 Data Jenis Produk.....	84
4.5.2 Data Gudang.....	87
4.5.3 Data Ukuran Gudang.....	88
4.5.4 Menentukan Jumlah Permintaan Rata Rata .....	89
4.5.5 Rata-Rata Frekuensi Pemesanan Setiap Jenis Produk Perbulan.....	90
4.5.6 Jumlah Produk Perpesanan Tiap Jenis Produk Per Bulan.....	92

4.5.7 Penentuan Luas Area Penyimpanan Yang Dibutuhkan .....	93
<b>DAFTAR ISI</b>	
4.5.8 Peletakan Area Penyimpanan.....	94
4.5.9 Jarak Dari Area Penyimpanan Ke Pintu.....	98
4.6 Kesimpulan Dan Saran.....	101
4.6.1 Kesimpulan .....	101
4.6.2 Saran.....	101
<b>BAB VI PENUTUP .....</b>	102
5.1 Kesimpulan .....	102
5.2 Saran.....	102
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	104
<b>LAMPIRAN .....</b>	109

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 3. 1 Jawal Kegiatam KKP .....	48
Tabel 3. 2 Tugas Dan Tanggung Jawab .....	50
Tabel 3. 3 Time Lain Kegiatan .....	52
Tabel 3. 4 Matriks Kegiatan KKP Agustus, September, Dan Oktober.....	54
Tabel 3. 5 Matriks Kegiatan KKP Bulan November dan Desember .....	55
Tabel 3. 6 Matriks Kegiatan KKP Bulan Januari dan Febuari.....	55
Tabel 3. 7 Matriks Kegiatan KKP Bulan Maret Dan April .....	56
Tabel 3. 8 Keterangan Matriks Kegiatan KKP .....	56
Tabel 4. 1 Pengolahan Data .....	83
Tabel 4. 2 Spesifikasi Produk .....	87
Tabel 4. 3 Rekapitulasi Jumlah Permintaan Perbulan.....	89
Tabel 4. 4 Frekuensi Jumlah Permintaan Rata-Rata Perbulan.....	90
Tabel 4. 5 Jumlah Permintaan Per Pemesanan.....	92
Tabel 4. 6 Keterangan Layout.....	97
Tabel 4. 7 Jarak Tempuh Ke Area Penyimpanan sebelum dengan metode Rectilinear .....	98
Tabel 4. 8 Jarak ke pintu area penyimpanan setelah dengan Rectilinear.....	100

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 3. 1 Struktur Organisasi Perusahaan .....	50
Gambar 3. 2 <i>Safety Shoes</i> .....	57
Gambar 3. 3 <i>Safety Helmet</i> .....	58
Gambar 3. 4 Sarung Tangan .....	58
Gambar 3. 5 APAR .....	59
Gambar 3. 6 <i>Hydrant</i> .....	59
Gambar 3. 7 Tata Tertib Umum K3.....	60
Gambar 3. 8 <i>Back Support</i> .....	60
Gambar 3. 9 <i>Supply Chain</i> PT. Havi Indonesia .....	62
Gambar 3. 10 <i>Receiving &amp; Receiving</i> .....	62
Gambar 3. 11 <i>Daily Cycle Count</i> .....	64
Gambar 3. 12 <i>Warehouse Dry</i> .....	65
Gambar 3. 13 <i>Warehouse Chiller</i> .....	66
Gambar 3. 14 <i>Warehouse Frozen</i> .....	66
Gambar 3. 15 <i>Chaker Outbound</i> .....	67
Gambar 3. 16 <i>Quality Management</i> .....	68
Gambar 3. 17 Teknologi informasi logistik .....	68
Gambar 3. 18 <i>Packaging</i> .....	69
Gambar 4. 1 Gula Pasir .....	84
Gambar 4. 2 Sambal Pedas Sachet Indofood .....	84
Gambar 4. 3 Serbuk Minuman Matchamu .....	85
Gambar 4. 4 Tepung Bumbu.....	85
Gambar 4. 5 <i>Layout Awal</i> .....	95
Gambar 4. 6 Layout Usulan .....	96

## **DAFTAR LAMPIRAN**

Lampiran 1 Daftar Hadir KKP .....	109
Lampiran 2 Lembar Kegiatan Harian .....	112
Lampiran 3 Kuesioner Evaluasi Kegiatan KKP .....	119
Lampiran 4 Nilai KKP 1 dan 2 .....	120
Lampiran 5 Tanda Terima Laporan KKP .....	125
Lampiran 6 Sertifikat KKP .....	126