

LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK
PADA CV FIVA FOOD & MEAT SUPPLY BEKASI

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



OLEH MONICA HENDRIA SURANTI

BP : 2130062

PROGRAM STUDI : MANAJEMEN LOGISTIK INDUSTRI AGRO

KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN RI

BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA INDUSTRI
POLITEKNIK ATI PADANG

2024

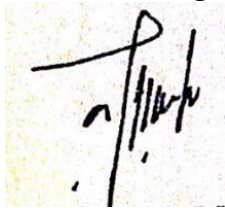
LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP

**USULAN PERBAIKAN TATA LETAK PADA GUDANG PRODUK
JADI CV FIVA FOOD & MEAT SUPPLY MENGGUNAKAN
METODE *DEDICATED STORAGE***

Padang, 11 Juni 2024

Di setujui Oleh :

Dosen Pembimbing Institusi



(Meilizar, S.T, M.T)
NIP. 197805312008032001

Pembimbing Lapangan



MEAT SUPPLIER BEKAS
(Mutia Fadillah)

Disetujui Oleh:

Ketua Program Studi Manajemen Logistik Industri Agro



(Hj. Radna Ningsih, S.E, M.M)
NIP. 196501231990032001

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Monica Hendria Suranti
Buku Pokok : 2130062
Jurusan : Manajemen Logistik Industri Agro
Judul KTA : "Usulan Perbaikan Tata Letak Pada Gudang Produk jadi CV
Fiva Food & Meat Supply Menggunakan Metode *Dedicated Storage*"

Dengan ini menyatakan sesungguhnya bahwa:

1. Laporan ini adalah laporan KKP/Magang *Dual System* saya dan bukan plagiat dari laporan KKP orang lain.
2. Apabila ternyata dalam laporan KKP/Magang *Dual System* ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur plagiat, saya bersedia laporan KKP/Magang *Dual System* ini digugurkan dan gelar akademik yang saya peroleh dibatalkan serta diproses sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku.
3. Laporan KKP/Magang *Dual System* ini dapat dijadikan sumber kepustakaan yang merupakan hak bebas *royalty non eksklusif*.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Padang, 20 Agustus 2024

Saya yang menyatakan,



(Monica Hendria Suranti)

RINGKASAN

Monica Hendria Suranti 2130062, Manajemen Logistik Industri Agro. “Usulan Perbaikan Tata Letak Pada Gudang Produk Jadi CV Fiva Food & Meat Supply Menggunakan Metode *Dedicated storage*”. Dosen Pembimbing Meilizar, MT 2024.

CV Fiva Food & Meat Supply adalah salah satu industri yang bergerak dibidang pengolahan produk makanan beku dan penyedia produk daging beku. Penulis ditempatkan pada *warehouse*, penulis ikut serta pada saat melakukan proses *loading* barang dan pendistribusian sering terjadinya berbagai kendala salah satunya yaitu proses *loading* barang akibat penyusunan barang yang tidak sesuai dengan tempatnya yang menyebabkan lamanya proses pencarian barang yang mengakibatkan terbuang-buangnya waktu *loading*. Maka dari masalah yang ada pada CV Fiva Food & Meat Supply penulis tertarik melakukan usulan Perbaikan Tata Letak Pada Gudang Produk Jadi menggunakan metode *Dedicated storage*, tujuan dipilihnya metode *Dedicated storage* yaitu untuk memperbaiki susunan tata letak. Tata letak memiliki beberapa dampak yang strategis karena tata letak menentukan daya saing perusahaan dalam hal kapasitas, proses, fleksibilitas, dan biaya. Akan tetapi pada CV. Fiva Food & Meat Supply, nyatanya masih ditemukan beberapa kendala terkait tata letak penyimpanan produk yang ada di gudang produk jadi CV Fiva Food & Meat Supply. Permasalahan terkait tata letak umumnya dikaitkan dengan kurang efektifnya *layout* yang dimiliki oleh sebuah perusahaan dimana masih jauhnya tempat penyimpanan barang dengan pintu keluar/masuknya barang karena belum teraturnya posisi penyimpanan barang, agar teratur dan memiliki tempat penyimpanan yang tetap penempatan lokasi atau tempat simpan yang spesifik untuk tiap barang yang disimpan hal ini bertujuan agar proses *loading* berjalan lancar. Berdasarkan hasil perhitungan menggunakan metode *dedicated storage* dapat menghasilkan penurunan jarak dari jarak kondisi awal 43043 cm dan kondisi usulan dengan jarak tempuh 40891 cm. Setelah di liat selisih dari jarak tempuh nya yaitu sebesar 2152 cm.

Kata Kunci: *Loading* Barang, *dedicated storage*, *layout*

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis ucapkan Kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya yang begitu besar, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini dengan baik yang digunakan untuk memenuhi salah satu tugas Kerja Kuliah Praktik di CV Fiva Food & Meat Supply. Shalawat dan salam semoga tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW.

Penulisan laporan kegiatan ini tidak akan terselesaikan dengan baik tanpa ada bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terimakasih kepada :

1. Ibu Meilizar, MT selaku Dosen Pembimbing dalam Menyusun laporan KKP ini.
2. Ibu Mutia Fadilah, selaku Pembimbing Lapangan di CV Fiva Food & Meat Supply yang telah membantu dalam proses pembelajaran selama KKP.
3. Ibu Radna Ningsih, S.E, M.M selaku Ketua Program Studi Manajemen Logistik Industri Agro.
4. Bapak Dr.Isra Mouludi, M.Kom selaku Direktur Politeknik ATI Padang.
5. Kedua Orang tua yang telah memberikan doa dan dukungan kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan laporan KKP.
6. Seluruh karyawan yang telah membantu proses dalam melaksanakan kegiatan KKP di CV Fiva Food & Meat Supply.

Penulis menyadari sepenuhnya dalam penyusunan laporan KKP ini, masih banyak terdapat kekurangan dan kelemahan yang dimiliki penulis baik itu

sistematika penulisan maupun penggunaan bahasa. Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak yang bersifat membangun demi penyempurnaan laporan KKP ini.

Akhir kata penulis berdo'a semoga segala bantuan yang telah diberikan tersebut mendapat balasan pahala dari Allah SWT.

Bekasi, 10 Maret 2024

(Penulis)

DAFTAR ISI

COVER

LEMBAR PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN	iii
RINGKASAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan KKP	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Manfaat Kuliah Kerja Praktek (KKP)	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Organisasi Perusahaan K3, dan Supply Chain.....	5
2.1.1. Organisasi Perusahaan	5
2.1.2 Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)	7
2.1.3 <i>Supply Chain</i>	8
2.2 <i>Purchasing and Receiving</i>	10
2.2.1 <i>Purchasing</i>	10
2.2.2 <i>Receiving</i>	13
2.3. <i>Demand Planning and Supply Planning</i>	15
2.4. <i>Inventory</i>	16
2.5. <i>Warehouse dan Material Handling</i>	17
2.5.1 <i>Warehouse</i>	17
2.5.2 <i>Material Handling</i>	18
2.6. <i>Quality Management dan Teknologi Informasi Logistik</i>	20
2.6.1 <i>Quality Management</i>	20
2.6.2 <i>Teknologi dan Informasi Logistik</i>	21

2.7. <i>Packaging</i>	21
2.8. Distribusi dan Transportasi dan Ekspor Impor	24
2.8.1 Distribusi dan Transportasi	24
2.8.2 Ekspor Impor	28
BAB III PELAKSANAAN KULIAH KERJA PRAKTIK	29
3.1. Waktu dan Tempat KKP	29
3.1.1 Waktu KKP	29
3.1.2 Tempat KKP	29
3.2. Gambaran Umum Perusahaan.....	29
3.2.1 Visi dan Misi CV. Fiva Food & Meat Supply	31
3.2.2 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	32
3.2.3 Prasarana Perusahaan.....	32
3.2.4 Aspek Ketenagakerjaan.....	33
3.2.5 Produk dan Pemasaran.....	34
3.3. Matriks Kegiatan/Uraian Kegiatan	36
3.3.1 Penjelasan 8 Kompetensi pada Perusahaan	36
3.3.2 Matriks Kegiatan KKP.....	59
3.4. Tugas dan Tanggung Jawab di Perusahaan.....	60
BAB IV TUGAS AKHIR	62
4.1. Latar Belakang Masalah	62
4.2. Rumusan Masalah.....	64
4.3. Tujuan Penelitian	64
4.4. Batasan Masalah	65
4.5. Kajian Teori	65
4.5.1 <i>Warehouse</i> atau Gudang	65
4.5.2 Tata Letak	69
4.5.3 Metode Penyimpanan Barang di Gudang	71
4.6. Pengumpulan dan Pengolahan Data.....	77
4.6.1 Metode Pengumpulan Data.....	77
4.6.2 Pengolahan Data	78
4.6.3 Hasil dan Pembahasan	89
4.6.4 Kesimpulan dan Saran Tugas Akhir	90

BAB V PENUTUP	91
5.1. Kesimpulan	91
5.2. Saran	91
DAFTAR PUSTAKA	93
LAMPIRAN	97

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Jenis Produk CV. Fiva Food & Meat Supply	34
Tabel 3. 2 Matriks Kegiatan KKP Bulan Agustus 2023.....	59
Tabel 3. 3 Matriks Kegiatan KKP Bulan September 2023.....	59
Tabel 3. 4 Matriks Kegiatan KKP Bulan Oktober 2023.....	59
Tabel 3. 5 Matriks Kegiatan KKP Bulan November 2023.....	59
Tabel 3. 6 Matriks Kegiatan KKP Bulan Desember 2023	59
Tabel 3. 7 Matriks Kegiatan KKP Bulan Januari 2024	60
Tabel 3. 8 Matriks Kegiatan KKP Bulan Februari 2024	60
Tabel 3. 9 Matriks Kegiatan KKP Bulan Maret 2024	60
Tabel 4.1 Jumlah barang keluar masuk selama 4 bulan	78
Tabel 4.2 Data penerimaan produk tahun 2023-2024	78
Tabel 4.3 Data pengeluaran produk tahun 2023-2024	79
Tabel 4.4 Hasil perhitungan <i>space requirement (SR)</i>	80
Tabel 4.5 Hasil perhitungan <i>throughput (TJ)</i>	81
Tabel 4.6 Hasil perhitungan <i>t/s</i>	82
Tabel 4.7 Hasil perbandingan <i>throughput</i> dengan <i>space requirement</i>	83
Tabel 4.8 Jarak perjalanan tiap blok to I/O point pada <i>layout</i> awal	85
Tabel 4.9 Hasil perhitungan jarak tempuh blok kondisi awal	86
Tabel 4.10 Jarak perjalanan tiap blok to I/O point pada <i>layout</i> usulan	88
Tabel 4.11 Hasil perhitungan jarak tempuh blok kondisi usulan	89
Tabel 4.12 Hasil perbandingan jarak tempuh kondidi awal dan usulan.....	89

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo CV Fiva Food & Meat Supply	29
Gambar 3.2 Gambar Produk.....	35
Gambar 3.3 Struktur Organisasi Perusahaan.....	37
Gambar 3.4 APAR.....	38
Gambar 3.5 Penggunaan Alat Pelindung Diri	38
Gambar 3.6 Kotak P3K	39
Gambar 3.7 Simbol <i>Hazard</i> (Jalur Evakuasi).....	39
Gambar 3.8 Simbol <i>Hazard</i> (<i>Danger Of Death</i>).....	39
Gambar 3.9 Alur <i>Supply Chain</i> CV Fiva Food & Meat Supply.....	40
Gambar 3.10 Dokumen <i>Purchase Order</i>	42
Gambar 3.11 Surat Jalan.....	43
Gambar 3.12 Dokumen Penerimaan Barang.....	43
Gambar 3.13 <i>Stock</i> Produk Akhir Bulan	45
Gambar 3.14 <i>Stock Opname</i>	45
Gambar 3.15 Gudang Penyimpanan Telur	47
Gambar 3.16 Gudang Penyimpanan Bahan Bumbu.....	47
Gambar 3.17 Gudang Penyimpanan Bahan Sayuran.....	47
Gambar 3.18 Gudang Bahan Baku Daging	48
Gambar 3.19 Gudang Produk Setengah Jadi	48
Gambar 3.20 Gudang Penyimpanan Produk Jadi	48
Gambar 3.21 Dokumen <i>Delivery Order</i>	49
Gambar 3.22 Keranjang Industri Bak.....	50
Gambar 3.23 Keranjang Industri	50
Gambar 3.24 <i>load Trolley</i>	51
Gambar 3.25 <i>Pallet</i>	51
Gambar 3.26 Sertifikat Halal Produk Ikan dan Produk Olahan Ikan	52
Gambar 3.27 Sertifikat Halal daging dan Produk Olahan daging	52
Gambar 3.28 Sertifikat HHCP	53
Gambar 3.29 Pengecekan Produk.....	53
Gambar 3.30 <i>Odoo Bot</i>	54

Gambar 3.31 Pemberian Tanggal <i>Expired</i> dan Kode Produksi	55
Gambar 3.32 Proses Penimbangan Produk	55
Gambar 3.33 <i>Packing</i> Produk	56
Gambar 3.34 Proses Vakum Dengan Mesin Vakum.....	56
Gambar 3.35 Proses Vakum Dengan <i>Impulse sealer</i>	56
Gambar 3.36 Pengemasan Produk Ke Dalam Kardus.....	57
Gambar 3.37 Proses <i>Loading</i> Barang.....	58
Gambar 3.38 Mobil <i>Coolbox</i>	58
Gambar 3.39 Motor <i>Coolbox</i>	58
Gambar 4.1 <i>Layout</i> awal pada CV. Fiva Food & Meat Supply	84
Gambar 4.2 <i>Layout</i> usulan pada CV. Fiva Food & Meat Supply.....	87

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1 Nilai KKP 1.....	97
LAMPIRAN 2 Nilai KKP 2.....	99
LAMPIRAN 3 Uraian Kegiatan.....	101
LAMPIRAN 4 Daftar Hadir.....	107