

LAPORAN KULIAH KERJA PRAKTIK

*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 : HADITYA PRATAMA
No Bp : 1930082

PROGRAM STUDI : MANAJEMEN LOGISTIK INDUSTRI AGRO

**KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN REPUBLIK INDONESIA
BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA INDUSTRI
POLITEKNIK ATI PADANG
2022**

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Haditya Pratama
No. BP : 1930082
Jurusan : Manajemen Logistik Industri Agro
Judul KTA : Analisis Pengendalian Persediaan Bahan baku FQ (*Fore Quarter*) Menggunakan Metode EOQ (*Economic Order Quantity*) pada CV. Fiva Food & Meat Supply

1. Laporan KKP ini adalah hasil karya tulis saya dan bukan merupakan plagiat dari kepunyaan orang lain
2. Apabila ternyata dalam Laporan KKP ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur plagiat, saya bersedia Laporan Magang ini digugurkan dan gelar akademik yang saya peroleh dibatalkan sesuai dengan ketentuan hukum yang berlaku
3. Laporan KKP ini dapat dijadikan sumber kepustakaan yang merupakan hak bebas *Royalty* Non Eksklusif.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya untuk dipergunakan sebagaimana mestinya

Padang, 14 Juli 2022


(Haditya Pratama)



BADAN PENGEMBANGAN SUMBER DAYA MANUSIA INDUSTRI

POLITEKNIK ATI PADANG

Jl. Bungo Pasang Taling, Padang Sumatera Barat Telp. (0751) 7035053 Fax. (0751) 41152

LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP

**ANALISIS PENGENDALIAN PERSEDIAAN BAHAN BAKU EQ
(FORE QUARTER) MENGGUNAKAN METODE EOQ (ECONOMIC
ORDER QUANTITY)**

Padang, 04 Juni 2022

Di Setujui Oleh :

Dosen Pembimbing

Isra Mouladi M Kom

Pembimbing Lapangan

MUTAFADILLAH
Muta Fadillah

Mengesahkan

Program Studi Manajemen Logistik Industri Agro

Kem.

(Hj. Radna Ningsih, SE, MM)

NIP.196501231990032001

RINGKASAN

Haditya Pratama. 1930082. Manajemen Logistik Industri Agro. “Analisis Pengendalian Persediaan Bahan baku FQ (*Fore Quarter*) Menggunakan Metode EOQ (*Economic Order Quantity*) pada CV. Fiva Food & Meat Supply”. Dosen Pembimbing Isra Mouludi M.Kom. 2022.

CV. Fiva Food & Meat Supply merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang industry makanan beku. Perusahaan yang menyediakan produk – produk makanan yang banyak digemari oleh konsumen karena memiliki rasa yang enak. EOQ (*Economic Order Quantity*) adalah suatu model yang menyangkut tentang pengadaan atau persediaan bahan baku pada suatu perusahaan. Setiap perusahaan industry pasti memerlukan bahan baku demi kelancaran proses bisnisnya, bahan baku tersebut diperoleh dari supplier dengan suatu perhitungan tertentu. Dengan menggunakan perhitungan yang ekonomis tentunya suatu perusahaan dapat menentukan secara teratur bagaimana dan berapa jumlah material yang harus disediakan. Ketidakteraturan penjadwalan akan memberikan dampak pada biaya persediaan karena menumpuknya biaya persediaan digudang. Dengan demikian pengelolaan atau pengaturan bahan baku merupakan salah satu hal yang penting dan dapat memberikan keuntungan pada perusahaan. Total Inventory Cost yang dikeluarkan oleh perusahaan sebesar Rp. 912.000, sedangkan jika perusahaan menerapkan metode *Economic Order Quantity* Total Inventory Cost yang dikeluarkan oleh perusahaan sebesar Rp. 690.965. Penghematan Total Inventory Cost dengan menggunakan Metode EOQ sebesar Rp. 221.035.

Kata Kunci : *EOQ, Supplay Chain Management, Persediaan Barang*

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas karunia- Nya penulis dapat menyusun laporan KKP berdasarkan informasi dan data dari berbagai pihak selama melaksanakan KKP dari tanggal 30 Agustus 2021 s/d 04 April 2022 di CV. FIVA FOOD & MEAT SUPPLY.

Laporan KKP ini dapat disusun dengan baik karena banyak masukan dan dukungan dari berbagai pihak yang berupa informasi, arahan, dan bimbingan oleh karena itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Isra Mouludi, M.Kom selaku Dosen pembimbing dalam menyusun laporan KKP ini.
2. Ibu Mutia Fadillah selaku pembimbing lapangan KKP pada CV. Fiva Food & Meat Supply.
3. Ibu Radna Ningsih, SE,MM, selaku Ketua Jurusan Manajemen Logistik Industri Agro Politeknik ATI Padang.
4. Ibu Dr. Ester Edwar, M.Pd selaku Direktur Politeknik ATI Padang.
5. Bapak Edo Rantau Wijaya,MT selaku penasehat Akademik.
6. Bapak dan Ibu dosen beserta karyawan/ti Politeknik ATI Padang.
7. Kedua Orang Tua yang telah memberikan dukungan serta mendoakan berjalan lancarnya setiap aktifitas yang penulis lakukan selama KKP.

Penulis menyadari sepenuhnya dalam menyusun 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 karya tulis ini.

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

Padang, Juni 2022

Penulis

DAFTAR ISI

COVER

LEMBAR PENGESAHAN

RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan KKP.....	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Manfaat KKP.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Organisasi Perusahaan Tupoksi, k3 & Supply Chain	7
2.2 Purchasing & Receiving.....	10
2.3 Demand Planning & Supply Planning	11
2.4 Procurement & Inventory	13
2.5 Warehouse & Material Handling	15
2.6 Quality Management & Teknologi Informasi Logistic.....	19
2.7 Packaging	23
2.8 Distribusi dan transportasi , Ekspor Impor.....	27
BAB III PELAKSANAAN KULIAH KERJA PRAKTEK.....	35
3.1 Waktu dan Tempat KKP	35
3.2 Gambaran Umum Perusahaan	35
3.3 Uraian Kegiatan Yang Dilakukan Selama KKP Sesuai Kompetensi.....	40
BAB IV TUGAS AKHIR.....	68
4.1 Latar Belakang	68
4.2 Batasan Masalah.....	71
4.3 Rumusan Masalah	71
4.4 Landasan Teori	72

4.5 Pengumpulan dan pengolahan data	93
4.6 Kesimpulan dan Saran.....	106
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	108
5.1 Kesimpulan.....	108
5.2 Saran.....	108
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1 Struktur Organisasi.....	38
Gambar 3. 2 Perusahaan CV. Fiva Food.....	39
Gambar 3. 3 Safety Shoes	44
Gambar 3. 4 Cara Pemakaian Atribut	45
Gambar 3. 5 APAR	45
Gambar 3. 6 Alur Supply Chain CV. Fiva Food & Meat Supply	46
Gambar 3. 7 Proses Kegiatan Produksi.....	47
Gambar 3. 8 Proses pengemasan.....	47
Gambar 3. 9 Flowchart kegiatan pada CV. Fiva Food & Meat Supply	49
Gambar 3. 10 Form permintaan barang	50
Gambar 3. 11 Form penerimaan barang.....	51
Gambar 3. 12 <i>Delivery Order</i>	52
Gambar 3. 13 Rak	55
Gambar 3. 14 Gudang produk jadi.....	57
Gambar 3. 15 <i>load trolly stainless</i>	58
Gambar 3. 16 Keranjang	59
Gambar 3. 17 Pallet.....	59
Gambar 3. 18 Produk Sosis Los Vacuum	60
Gambar 3. 19 Proses pemesanan produk	61
Gambar 3. 20 Proses pengemasan sekunder produk rolade sapi	62
Gambar 3. 21 Proses Pendistribusian barang ke delivery.....	63
Gambar 3. 22 Mobil Coldbox	64
Gambar 4. 1 titik pemesanan kembali.....	85
Gambar 4. 2 Bahan Baku daging FQ (<i>Fore Quarter</i>).....	86
Gambar 4. 3 Rolade Sapi	87
Gambar 4. 4 Sosis Beres	87
Gambar 4. 5 <i>Storage</i> bahan baku daging FQ (<i>Fore Quarter</i>)	88
Gambar 4. 6 Grafik Re-order Point.....	99

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Jadwal kegiatan KKP 1	39
Tabel 3. 2 Jadwal kegiatan KKP 2	40
Tabel 3. 3 Uraian Kegiatan KKP	40
Tabel 3. 4 Uraian kegiatan KKP perhari	41
Tabel 3. 5 Jumlah pemesanan bahan baku MDM di CV. Fiva Food	53
Tabel 4. 1 Data Pemakaian bahan baku CV. Fiva Food & meat Supply	89
Tabel 4. 2 persediaan awal & pembelian bahan baku daging FQ (<i>Fore Quarter</i>)	90
Tabel 4. 3 Pemakaian dan persediaan akhir bahan baku daging FQ.....	91
Tabel 4. 4 Frekuensi Pemesanan bahan baku daging FQ (<i>Fore Quarter</i>)	92
Tabel 4. 5 Biaya Pemesanan	93
Tabel 4. 6 Biaya Penyimpanan	93
Tabel 4. 7 tabel perhitungan standar deviasi.....	97
Tabel 4. 8 tabel perbandingan	99

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Daftar hadir kkp dari 31 Agustus 2021 – 04 April 2022

Lampiran 2. Lembar kegiatan harian

Lampiran 3. Bukti tanda terima laporan

Lampiran 4. Blangko penilaian KKP

Lampiran 5. Kuesioner lembar konsultasi pembibing lapangan

Lampiran 6. Kuesioner Evaluasi kegiatan KKP

Lampiran 7. Form Perbaikan KTA

Lampiran 8. Proses distribusi dari mulai vacuum, packing, hingga loading barang yang siap dikirim ke konsumen

Lampiran 9. Proses pembuatan produk rolade sapi

Lampiran 10. Biodata Penulis