

**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 HIKMATUL HIYA
BP: 2030048**

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 dibawah ini:

Nama : Hikmatul Hiya
Buku Pokok : 2030048
Jurusan : Manajemen Logistik Industri Agro
Judul KTA : Perancangan *Dashboard* Untuk *Monitoring*
Penyimpanan dan Pengeluaran Produk Rolade Sapi Pada
CV. Fiva Food & Meat Supply Bekasi

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 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, 11 Agustus 2023

Saya yang menyatakan,



Hikmatul Hiya

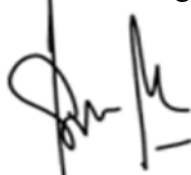
LEMBAR PENGESAHAN LAPORAN KKP

PERANCANGAN *DASHBOARD* UNTUK *MONITORING* PENYIMPANAN DAN PENGELUARAN PRODUK ROLADE SAPI PADA CV. FIVA FOOD & MEAT SUPPLY BEKASI

Bekasi, 04 April 2023

Di setujui oleh:

Dosen Pembimbing Institusi,



(Isra Mouludi, S.Kom, M.Kom)
NIP. 197509022001121002

Pembimbing Lapangan,


MEAT SUPPLIER BEKASI

(Mutia Fadillah)

Mengetahui,

Program Studi Manajemen Logistik Industri Agro

Ketua,



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

RINGKASAN

Hikmatul Hiya. 2030048. Manajemen Logistik Industri Agro. Perancangan *Dashboard Untuk Monitoring Penyimpanan dan Pengeluaran Produk Rolade Sapi* Pada CV. Fiva Food & Meat Supply Bekasi. Dosen Pembimbing Isra Mouludi, S.Kom, M.Kom.

CV. Fiva Food & Meat Supply adalah salah satu industri yang bergerak dibidang pengolahan produk makanan beku dan penyedia produk daging beku. CV. Fiva Food & Meat Supply membutuhkan perkembangan laporan informasi tentang jumlah barang yang diterima dari produksi dan jumlah barang yang dikeluarkan dari gudang secara efektif dan efisien. Saat ini laporan penyimpanan dan pengeluaran produk yang diberikan kepada manajer hanya dengan merekap data yang ada pada aplikasi OdooBot yang di ekspor ke dalam bentuk *microsoft excel*. Dan dalam *excel* penyajian data produk masih dalam bentuk tabel. Hal ini dapat memperlambat dalam pengambilan keputusan. Selain itu, sulit memprediksi resiko yang mungkin timbul jika terdapat data yang tidak sesuai dengan target pencapaian. Berdasarkan masalah tersebut, diperlukan media penyajian data dengan dukungan teknologi informasi berupa *dashboard*, yang mana dapat dengan mudah menampilkan dan menjelaskan perkembangan/peningkatan penyimpanan dan pengeluaran produk setiap hari, bulan dan tahunnya. Metode yang digunakan dalam penyelesaian *dashboard* ini menggunakan metode UML (*Unified Modelling Language*). *Unified Modelling Language* (UML) adalah sebuah pemodelan visual yang mendeskripsikan, menggambarkan, membangun serta mendokumentasikan pengembangan sistem informasi yang memiliki paradigma berorientasi objek. Hasil yang didapatkan dengan menggunakan metode *Unified Modelling Language* adalah adanya hasil *dashboard* penyimpanan dan pengeluaran produk rolade sapi, dan *dashboard* yang ditampilkan yaitu *refresh data*, *date*, *reference*, *product*, *done*, diagram lingkaran, diagram batang dan diagram deret waktu. Jaid dengan adanya *dashboard* dapat digunakan atau membantu dalam pengambilan keputusan dengan lebih cepat dan efisien.

Kata Kunci: *Dashboard, Google Data Studio, Unified Modelling Language*

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 04 Agustus 2022 sampai 04 April 2023 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, S.Kom, M.Kom 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 Hj. Radna Ningsih, S.E, M.M selaku Ketua Program Studi Manajemen Logistik Industri Agro.
4. Ibu Dr. Ester Edwar, M.Pd selaku Direktur Politeknik ATI Padang.
5. Seluruh karyawan dan *staff* CV. Fiva Food & Meat Supply.
6. Kedua orang tua, keluarga dan semua rekan atas dukungan yang telah diberikan.

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 karya tulis ini.

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

Bekasi, April 2023

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Hiya', with a long horizontal stroke extending from the end.

Hikmatul Hiya

DAFTAR ISI

RINGKASAN	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan KKP	3
1.3. Batasan Masalah	3
1.4. Manfaat KKP	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Organisasi Perusahaan, K3, dan <i>Supply Chain</i>	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>	17
2.5. <i>Warehouse dan Material Handling</i>	21
2.5.1. <i>Warehouse</i>	21
2.5.2. <i>Material Handling</i>	25
2.6. <i>Quality Management</i> dan Teknologi Informasi Logistik.....	26
2.6.1. <i>Quality Management</i>	26
2.6.2. Teknologi Informasi Logistik	28
2.7. <i>Packaging</i>	29
2.8. Distribusi dan Transportasi serta Ekspor Impor	31

2.8.1. Distribusi dan Transportasi	31
2.8.2. Ekspor Impor	35
BAB III PELAKSANAAN KULIAH KERJA PRAKTIK.....	39
3.1. Waktu dan Tempat KKP	39
3.2. Gambaran Umum Perusahaan.....	39
3.2.1. Visi dan Misi CV. Fiva Food & Meat Supply	41
3.2.2. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan.....	42
3.2.3. Prasarana Perusahaan	42
3.2.4. Aspek Ketenagakerjaan.....	43
3.2.5. Produk dan Pemasaran	44
3.3. Tugas dan Tanggung Jawab di Perusahaan	45
3.4. Matriks Kegiatan/Uraian Kegiatan	47
3.4.1. Matriks Kegiatan Selama KKP	47
3.4.2. Penjelasan 8 Kompetensi pada Perusahaan	51
BAB IV TUGAS AKHIR.....	76
4.1. Latar Belakang Masalah.....	76
4.2. Rumusan Masalah	78
4.3. Tujuan	78
4.4. Kajian Teori	79
4.5. Pengumpulan dan Pengolahan Data.....	88
4.5.1. Pengumpulan Data	88
4.5.2. Pengolahan Data	91
4.6. Hasil dan Pembahasan	97
4.7. Kesimpulan dan Saran Tugas Akhir	100
4.7.1. Kesimpulan	100
4.7.2. Saran	101
BAB V PENUTUP.....	102
5.1. Kesimpulan	102
5.2. Saran	102
DAFTAR PUSTAKA.....	104
LAMPIRAN.....	107

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Jenis Produk CV. Fiva Food & Meat Supply	44
Tabel 3.2 Matriks Kegiatan KKP Bulan Agustus 2022	47
Tabel 3.3 Matriks Kegiatan KKP Bulan September 2022	48
Tabel 3.4 Matriks Kegiatan KKP Bulan Oktober 2022	48
Tabel 3.5 Matriks Kegiatan KKP Bulan November 2022	48
Tabel 3.6 Matriks kegiatan KKP Bulan Desember 2022	49
Tabel 3.7 Matriks Kegiatan KKP Bulan Januari 2023	49
Tabel 3.8 Matriks Kegiatan KKP Bulan Februari 2023	50
Tabel 3.9 Matriks Kegiatan KKP Bulan Maret 2023	50
Tabel 3.10 Matriks Kegiatan KKP Bulan April 2023	51
Tabel 4.1 Jumlah Barang Masuk	90
Tabel 4.2 Jumlah Barang Keluar	90

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Logo CV. Fiva Food & Meat Supply.....	39
Gambar 3.2 Gambar Produk	45
Gambar 3.3 Organisasi Perusahaan CV. Fiva Food & Meat Supply.....	53
Gambar 3.4 Alat Pemadam Api Ringan (APAR)	54
Gambar 3.5 Penggunaan Alat Pelindung Diri.....	54
Gambar 3.6 Kotak P3K.....	54
Gambar 3.7 Simbol <i>Hazard</i> (jalur evakuasi)	55
Gambar 3.8 Simbol <i>Hazard (danger of death)</i>	55
Gambar 3.9 Alur <i>Supply Chain</i> CV. Fiva Food & Meat Supply	56
Gambar 3.10 Dokumen <i>Purchase Order</i>	58
Gambar 3.11 Surat Jalan	59
Gambar 3.12 Dokumen Penerimaan Barang.....	59
Gambar 3.13 <i>Stock</i> produk di akhir bulan.....	61
Gambar 3.14 Kegiatan <i>Stock Opname</i>	61
Gambar 3.15 Gudang penyimpanan telur	63
Gambar 3.16 Gudang penyimpanan bahan bumbu.....	63
Gambar 3.17 Gudang penyimpanan bahan sayuran.....	63
Gambar 3.18 Gudang bahan baku daging.....	64
Gambar 3.19 Gudang produk setengah jadi.....	64
Gambar 3.20 Gudang penyimpanan produk jadi	64
Gambar 3.21 Dokumen <i>Delivery Order</i>	65
Gambar 3.22 Keranjang industri bak	66
Gambar 3.23 Keranjang industri.....	66
Gambar 3.24 <i>Load Trolley</i>	67
Gambar 3.25 <i>Pallet</i>	67
Gambar 3.26 Sertifikat halal produk ikan dan produk ikan olahan	68
Gambar 3.27 Sertifikat halal produk daging dan produk daging olahan	69
Gambar 3.28 Sertifikat HACCP.....	69
Gambar 3.29 Pengecekan Produk	70
Gambar 3.30 OdooBot	71

Gambar 3.31 Proses pemberian tanggal <i>expired</i> dan kode produksi produk.....	72
Gambar 3.32 Proses penimbangan produk	72
Gambar 3.33 <i>Packing</i> produk	72
Gambar 3.34 Proses vakum dengan mesin vakum	73
Gambar 3.35 Proses vakum dengan <i>impulse sealer</i>	73
Gambar 3.36 Pengemasan produk ke dalam kardus	73
Gambar 3.37 Jaringan Distribusi CV. Fiva Food & Meat Supply.....	74
Gambar 3.38 Proses <i>loading</i> barang	75
Gambar 3.39 Mobil <i>coolbox</i>	75
Gambar 3.40 Motor <i>coolbox</i>	75
Gambar 4.1 Tampilan OdooBot.....	89
Gambar 4.2 <i>Use Case Diagram</i>	92
Gambar 4.3 <i>Activity Diagram</i>	93
Gambar 4.4 Sampel data dalam format excel	94
Gambar 4.5 Tampilan awal <i>Google Data Studio</i>	94
Gambar 4.6 Tampilan input data.....	95
Gambar 4.7 Halaman perancangan <i>dashboard</i>	95
Gambar 4.8 Kustomisasi sumber data di <i>Google Data Studio</i>	96
Gambar 4.9 Rancangan <i>dashboard</i>	96
Gambar 4.10 Tampilan <i>dashboard</i>	97
Gambar 4.11 Perbandingan hasil tampilan grafik dengan sumber data.....	99

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Jenis-Jenis Produk Rolade Sapi.....	107
Lampiran 2 Jumlah Barang Masuk	107
Lampiran 3 Jumlah Barang Keluar	107
Lampiran 4 Daftar Hadir Harian Mahasiswa	108
Lampiran 5 Lembar Kegiatan Harian	113
Lampiran 6 Blanko Nilai KKP 1	124
Lampiran 7 Blanko Nilai KKP 2	129
Lampiran 8 Kuesioner Evaluasi Kegiatan KKP	134
Lampiran 9 Bukti Tanda Terima Laporan	135
Lampiran 10 Form Perbaikan KTA	136
Lampiran 11 Dokumentasi.....	138
Lampiran 12 Biodata.....	139