

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Susu adalah salah satu nutrisi yang penting untuk manusia sebagai sumber gizi untuk kecerdasan, pertumbuhan dan kesehatan terlebih pada anak-anak. Tingkat konsumsi masyarakat Indonesia terhadap produk susu sudah semakin meningkat seiring berjalan waktu tingkat kesadaran masyarakat akan banyaknya manfaat dari susu semakin menyebabkan tingkat permintaan susu naik. Peningkatan konsumsi susu semakin membuat perusahaan semakin membuka peluang usaha untuk menjadikan pengolahan susu secara luas, serta prospek yang menjanjikan karena susu memiliki arti penting dalam memenuhi konsumsi gizi masyarakat.

Proses pengolahan susu mengalami perkembangan seiring berjalannya waktu. Proses pengolahan susu dengan tujuan untuk memperoleh produk berbentuk lain tanpa mengurangi manfaatnya. Es krim merupakan salah satu produk olahan susu bersifat semi padat yang biasa dikonsumsi sebagai makanan selingan, teksturnya yang lembut banyak disukai oleh segala kalangan dari anak-anak, remaja maupun orang dewasa. Es krim dibuat melalui proses pembekuan dan agitasi dengan prinsip membentuk rongga udara pada campuran bahan es krim *Ice Cream Mix* atau ICM, sehingga dihasilkan pengembangan volume es krim. ICM pada es krim dapat dibuat dari campuran susu, bahan pemanis, bahan penstabil, pengemulsi dan flavour (Susilorini dan Sawitri 2006). Es Krim adalah salah satu produk olahan susu yang sangat digemari oleh masyarakat dari berbagai usia. Nilai gizi yang terkandung dalam es krim pun lebih bervariasi dikarenakan adanya proses penambahan bahan-bahan selain susu. Peningkatan nilai gizi dan manfaat konsumsi es krim dapat dilakukan melalui diversifikasi produk dengan penambahan komponen-komponen yang bermanfaat.

Es krim secara umum digunakan untuk menyebut makanan beku yang dibuat dari adonan atau campuran produk susu (lemak susu dan padatan susu bukan lemak) pada persentase tertentu bersama gula, perisa, pewarna dan *stabilizer*, dengan atau tanpa telur, buah, kacang-kacangan dan selalu dibuat lembut dengan cara pengembangan dan pengadukan selama proses pembekuan (Arbuckle 1986). Bahan utama dalam pembuatan es krim adalah lemak susu (krim). Fungsi lemak susu (krim) untuk memberi tekstur halus, berkontribusi dalam rasa serta memberi efek sinergis pada tambahan flavor yang digunakan. Disamping itu, penggunaan lemak akan memperindah kenampakan. Susu merupakan emulsi lemak dalam air yang mengandung garam-garam mineral, gula dan protein.

Gudang bahan baku pada PT Indolakto Es Krim menjadi suatu hal yang tidak bisa terlepas dalam dunia bisnis perdagangan barang, terutama pada barang-barang industri es krim. Manajemen gudang sangat penting untuk kelangsungan usaha, sebab gudang berkaitan langsung dengan proses produksi. Dalam logistik aktifitas pergudangan merupakan salah satu kegiatan yang penting. Gudang merupakan bagian penting dalam sebuah perusahaan. Kegiatan pergudangan harus memiliki sistem penyimpanan yang baik agar dapat menunjang proses produksi maupun aktivitas-aktivitas pergudangan.



1.2 Tujuan

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan memberikan alternatif pemecahan masalah khususnya terkait dengan penyimpanan bahan baku di PT Indolakto Es Krim. Tujuan khusus dalam melaksanakan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) didapat antara lain :

- a. Identifikasi penerapan manajemen pergudangan di gudang bahan baku pada PT Indolakto Es Krim.
- b. Identifikasi penerapan pengadaan bahan baku pada PT Indolakto Es Krim.
- c. Identifikasi penerapan distribusi bahan baku pada PT Indolakto Es Krim.

1.3 Manfaat

Praktik Kerja Lapangan memberikan manfaat untuk menambah wawasan akan dunia kerja serta menambah kemampuan dan pengalaman mahasiswa. Praktik Kerja Lapangan diharapkan memberikan manfaat bagi mahasiswa, perusahaan, maupun pembaca yang diantaranya sebagai berikut :

1.3.1 Bagi Mahasiswa

- a. Menerapkan ilmu yang telah dipelajari selama melakukan studi di kampus untuk diterapkan pada dunia kerja.
- b. Menambah wawasan pengetahuan secara langsung, keterampilan yang baru, serta etos kerja yang baik.
- c. Mendapat pengetahuan mengenai kegiatan, perancangan, perencanaan, pengendalian. Terutama manajemen pergudangan dan penerapannya pada PT Indolakto Es Krim .

1.3.2 Bagi Perusahaan

- a. Menjadi bahan evaluasi dan masukan bagi pihak perusahaan dalam penerapannya pada bidang manajemen pergudangan di gudang bahan baku.
- b. Menjadi kontribusi kerja dalam menerapkan manajemen pergudangan pada gudang bahan baku.
- c. Sebagai media untuk mengenalkan profil perusahaan kepada pihak kampus serta pembaca.

1.3.3 Bagi Pembaca

- a. Sebagai sumber referensi bagi pembaca yang akan memulai karya tulis tentang manajemen pergudangan.
- b. Memberikan pengetahuan kepada pembaca mengenai manajemen pergudangan.
- c. Memahami dan mengetahui proses kerja pada PT Indolakto Es Krim .

1.4 Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam setiap kegiatan ilmiah selalu memiliki batasan-batasan bagi para pelakunya. Batasan atau ruang lingkup berfungsi untuk membuat sebuah kegiatan ilmiah menjadi lebih fokus dan konsisten pada tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya. Selain itu, batasan ini juga memudahkan mahasiswa dalam pencapaian tujuan awal yang telah ditetapkan sebelumnya. Aspek khusus Manajemen Logistik dan Rantai Pasok di PT Indolakto Es Krim mencakup beberapa kajian sebagai berikut:

- a. Skema jaringan rantai pasok
- b. Strategi rantai pasok
- c. Perhitungan penyimpanan bahan baku
- d. Penerapan metode *direct supply* pada gudang bahan baku
- e. Penerapan metode FIFO dan FEFO

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.