

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Industri makanan merupakan salah satu faktor yang paling vital dalam ekonomi global yang mempengaruhi tingkat persaingan yang tinggi antar industri. Persaingan yang tinggi memaksa setiap industri untuk mampu mengelola semua sumber daya yang dimiliki perusahaan dengan efektif dan efisien agar mampu menciptakan produk yang unggul dan kompetitif untuk dapat memperluas pasarnya. Pengelolaan yang baik harus memiliki strategi pasar agar kebutuhan pasar dapat terpenuhi dengan cepat dan tepat. Munculnya persediaan yang membutuhkan ruang penyimpanan sementara, yang disebut gudang, disebabkan oleh perubahan kebutuhan pasar, seperti pertumbuhan populasi dan perubahan tren konsumen. Gudang memiliki beberapa kegiatan diantaranya perencanaan, pengorganisasian, dan pengendalian logistik baik secara teknis maupun non teknis untuk mendukung kelancaran proses kerja dalam suatu organisasi.

Menurut (Kurniawati, 2019) dalam jurnal (Ridwan et al., 2022) gudang merupakan tempat penyimpanan barang yang memiliki lokasi-lokasi yang telah ditentukan dalam jangka waktu tertentu. Tempat penyimpanan yang baik harus memiliki sistem pengelolaan yang tepat seperti memaksimalkan ruang penyimpanan dan pengelompokan barang yang disesuaikan dengan kapasitas yang ada. Selain memaksimalkan kapasitas gudang, pergudangan yang baik juga mencakup adanya efektivitas dan efisiensi pemeliharaan barang serta kemudahan akses informasi keluar dan masuknya barang baik yang ada dalam sistem maupun

yang ada di lapangan, serta kesesuaian kondisi lingkungan gudang dengan barang yang disimpan agar tidak mengubah kualitas barang.

Pengelolaan penyimpanan pada gudang bahan baku menjadi salah satu faktor penting dalam kelancaran proses kerja suatu perusahaan yang dapat mempengaruhi pendapatan perusahaan karena pengelolaan penyimpanan yang tidak tepat dapat menyebabkan barang menjadi rusak atau hilang. Menurut (Purwanto, 2020) dalam jurnalnya (Adawiyah, 2022) pengelolaan penyimpanan yang efektif dapat berupa proses penerimaan dan penyerahan barang berjalan secara teratur, administrasi yang jelas, terjaminnya keamanan barang, barang disimpan dan disusun dengan rapi sehingga mudah dicari dan diperbaiki, dan memudahkan karyawan gudang untuk melakukan tugas pemeliharaan selama masa penyimpanan. Untuk mencapai pengelolaan penyimpanan yang efektif, maka dibutuhkan manajemen gudang yang dirancang untuk mengontrol setiap aktivitas pergudangan.

Dalam rantai pasokan, manajemen gudang adalah bagian penting yang mengatur setiap proses dalam gudang, seperti pengiriman (*shipping*), penerimaan (*receiving*), penyimpanan (*putaway*), pergerakan (*move*), dan pengambilan (*picking*). Manajemen pergudangan ditujukan untuk dapat mengendalikan seluruh aktivitas yang terdapat pada gudang sehingga kegiatan pemasukan, penyimpanan, penyerahan barang, memudahkan pencarian informasi barang di gudang dapat berjalan dengan efektif, serta dapat menekan biaya penyimpanan dan pemeliharaan seminimal mungkin (Rahardjo, 2017) dalam jurnalnya (Thamrin, 2022). Manajemen pergudangan memungkinkan pengaturan pergerakan dan penyimpanan untuk memaksimalkan penggunaan ruang gudang dan

meningkatkan proses penerimaan dari saat barang masuk sampai saat barang keluar. Hal tersebut akan meminimalisir terjadinya selisih jumlah stok barang baik yang ada pada gudang maupun pada sistem.

Pengaturan tata letak merupakan salah satu poin penting dalam mempercepat pengambilan dan penyimpanan bahan baku di gudang. Ini akan memastikan bahwa bahan baku diambil dengan tepat selama proses penyerahan. Tata letak gudang mencakup pemilihan lokasi penyimpanan, perancangan ruang penyimpanan, pengaturan rak, serta rute dan aksesibilitas yang digunakan untuk memindahkan dan mengakses barang. Dengan pengaturan penyimpanan barang dan penempatan gudang yang strategis dapat membantu menekan biaya tenaga kerja. Perusahaan yang dapat merancang tata letak gudang mereka dengan baik dapat menghindari pemborosan sumber daya, meningkatkan produktivitas, dan memberikan pelayanan pelanggan yang lebih baik melalui pemenuhan permintaan konsumen. Maka dari itu manajemen gudang dalam hal menentukan tata letak barang akan sangat mempengaruhi efisiensi operasional dalam jangka panjang (Haizer dan Render, 2006) dalam jurnalnya (Jacobus & Sumarauw, 2018).

Pengelolaan penyimpanan yang diatur melalui manajemen pergudangan disebut sebagai serangkaian upaya pengaturan dan pengawasan yang dilakukan dalam keberjalanan proses kerja yang efisien pada gudang. Manajemen pergudangan pada PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk diatur dalam penerapan SOP (*Standard Operating Procedure*) yang telah ditetapkan oleh perusahaan untuk mengatur seluruh aktivitas proses kerja. SOP dalam manajemen gudang mencakup seluruh prosedur untuk menjaga keteraturan dan efisiensi dalam

pengelolaan penyimpanan barang dalam gudang yang disesuaikan dengan standart yang ada.

Menetapkan prosedur yang terstruktur, setiap karyawan diwajibkan untuk mengikuti langkah-langkah yang disahkan untuk melindungi kualitas tetap terjaga, ketertiban, dan keamanan dalam pengelolaan dalam gudang. Setiap staf di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk khususnya bagian yang mengelola gudang selalu dituntut untuk memperhatikan dan mengikuti prosedur yang sudah ditetapkan pada SOP karena kinerja pengelolaan gudang memengaruhi finansial perusahaan, kualitas layanan perusahaan, serta kepuasan pelanggan. Dalam usaha memberikan pelayanan bagi konsumen, PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk tentunya akan memberikan kontribusi yang baik bagi konsumen. Akan tetapi, adanya perubahan permintaan konsumen yang tidak tetap dari waktu ke waktu pada PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk akan berdampak pada perluasan lini produk dan kompleksitas rantai pasokan yang memengaruhi pengelolaan penyimpanan yang kurang efektif pada gudang *seasoning*.



Gambar 1 1. Barang yang Tersusun Tidak Rapi pada Gudang *Seasoning*
(sumber: PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Semarang, 2024)

Barang yang tersusun tidak rapi atau peletakan barang yang tidak terkelompok akan menyulitkan staf gudang dalam mengatur maupun mengambil bahan baku untuk diserahkan ke bagian produksi karena setiap bahan baku yang akan dikirim ke produksi diambil sehingga membutuhkan waktu dan tenaga yang lebih banyak dan jarak tempuh yang tidak tetap. Hal ini menyebabkan potensi keterlambatan dalam proses pengambilan bahan baku karena akan menyita waktu yang lebih lama dari waktu yang seharusnya dan berpotensi menyebabkan kerusakan karena terhambatnya sistem FIFO (*First In First Out*). Hal tersebut disebabkan karena sisa pemakaian *seasoning* dari produksi diletakkan secara tidak beraturan dan tidak dikelompokkan sesuai jenisnya yang menyebabkan staff gudang lebih memilih untuk mengambil dus *seasoning* dengan jenis yang sama yang masih di segel daripada dus sisa produksi yang seharusnya digunakan terlebih dahulu untuk menghindari potensi tertundanya proses produksi. Masalah-masalah tersebut tentu dapat akan menghambat kelancaran proses kerja di gudang *seasoning*.

Potensi tertundanya proses produksi akan membuat perusahaan akan mengalami kerugian. Hal tersebut harus diperhatikan oleh pihak gudang *seasoning* yang memerlukan sistem penyimpanan yang efektif, yaitu berdasarkan penyusunan kategori atau klasifikasi sesuai dengan kecepatan permintaan jenis produk yang dibagi atas kategori *fast moving*, *medium moving*, dan *slow moving* pada setiap lokasi di gudang. Bahan baku dengan klasifikasi *fast moving* (yang memiliki permintaan yang tinggi) seperti bahan baku bumbu Indomie Goreng Spesial yang dapat ditempatkan lebih dekat dengan pintu keluar atau area pengambilan untuk mengurangi waktu yang

dibutuhkan untuk pengambilan produk untuk dikirim ke bagian produksi. Untuk dapat berjalannya sistem FIFO (*First In First Out*) yang membantu memastikan bahwa bahan baku yang lebih lama tidak dibiarkan terlalu lama dalam stok, yang dapat mengurangi risiko kadaluarsa atau penurunan kualitas (kerusakan) dari bahan baku bumbu tersebut, staf gudang harus memperhatikan efektivitas penyusunan barang berdasarkan klasifikasi/pengelompokan barang. Pengelolaan penyimpanan yang berhubungan dengan tata letak gudang adalah faktor kunci dalam kesuksesan implementasi metode FIFO (*First In First Out*) yang merupakan salah satu metode yang paling umum digunakan dalam manajemen rantai pasok pada industri dimana penyusunan persediaan yang mengutamakan penggunaan bahan baku yang masuk pertama kali (*first in*) sebelum menggunakan bahan baku yang masuk belakangan (*last in*) (Kuswandi, 2006) dalam jurnalnya (Oktapiani & Juliani, 2018).

Dengan begitu, pengelolaan gudang menjadi lebih efektif karena dapat membantu mengurangi biaya operasional, meminimalkan waktu pencarian barang, memudahkan akses karyawan terhadap informasi yang mereka butuhkan. Karena pada dasarnya di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk pada Departemen *Warehouse* melakukan perputaran karyawan atau rotasi posisi kerja karyawan dari satu bidang ke bidang lainnya, contohnya karyawan yang bekerja pada gudang etiket dengan karyawan yang bekerja pada gudang *seasoning* melakukan rotasi posisi kerja ataupun bidang lainnya. Hal tersebut ditujukan agar semua karyawan pada satu departemen dapat memperluas keterampilan dan memberikan kesempatan untuk mengenal dan memahami

bidang lainnya dalam cakupan yang masih berhubungan dengan bidang yang selama ini ditekuni, serta dapat menggantikan karyawan yang mengajukan cuti dalam jangka waktu yang cukup lama atau kondisi tidak terduga. Selain itu, adapun tujuan lainnya adalah untuk mengatasi rasa jenuh atau kebosanan yang mungkin dialami oleh karyawan yang telah lama bekerja di satu posisi tertentu dan dapat membantu menjaga semangat dan motivasi karyawan Departemen *Warehouse* pada PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk divisi *noodle* Semarang. Maka dari itu, jika adanya rotasi posisi kerja, karyawan lain yang ditempatkan pada gudang *seasoning* tersebut dapat langsung memahami pengelolaan gudang *seasoning* karena sudah dilakukan pengelompokan barang yang sejenis, tertata rapi dan tidak akan membingungkan karyawan tersebut serta meminimalisir adanya kesalahan kerja pada gudang *seasoning*.

Tabel 1 1. Data Jumlah dan Persentase Kerusakan Bahan Baku *Seasoning* pada Mei-Oktober 2023

Periode	Jenis Seasoning	Total Stock (Pcs)	Reject Stock (Pcs)	Persentase (%)	Kerugian (Rp)
Mei	Bumbu	28.357.695	2.870.823	1,02	Rp 1.148.329
	Minyak Bumbu	16.544.621	4.947.076	3,00	Rp 1.978.830
	Solid Ingredient	2.172.366	211.975	0,98	Rp. 84.790
Juni	Bumbu	17.319.389	1.808.237	1,05	Rp 723.295
	Minyak Bumbu	12.313.127	2.837.805	2,31	Rp 1.135.122
	Solid Ingredient	2.172.366	211.975	0,98	Rp 84.790
Juli	Bumbu	17.315.567	2.023.713	1,17	Rp 809.485
	Minyak Bumbu	10.519.323	2.326.630	2,22	Rp 930.652
	Solid Ingredient	2.033.970	207.406	1,02	Rp 82.962
Agustus	Bumbu	15.203.116	1.384.345	0,92	Rp 553.738
	Minyak Bumbu	8.488.706	1.012.106	1,20	Rp 404.842
	Solid Ingredient	1.501.811	183.797	1,23	Rp 73.519
September	Bumbu	15.977.434	1.606.805	1,01	Rp 642.722
	Minyak Bumbu	11.346.624	1.011.102	0,90	Rp 404.441
	Solid Ingredient	1.715.863	187.454	1,10	Rp 74.982
Oktober	Bumbu	15.424.448	964.142	0,63	Rp 385.657
	Minyak Bumbu	8.512.352	897.706	1,06	Rp 359.082
	Solid Ingredient	1.458.938	90.135	0,62	Rp 36.054
Total		188.377.716	24.783.232	22.42%	Rp. 9.913.292

(Sumber: data primer, 2024)

Tabel di atas merupakan data kerusakan yang ditimbulkan karena tidak berjalannya sistem FIFO yang disebabkan oleh peletakan bahan baku *seasoning* yang tidak terkelompok pada gudang. Bahan baku *seasoning* dalam dus dapat rusak seperti bumbu tergumpal dan minyak bocor. Jika resiko kerusakan tersebut terjadi, maka bahan baku *seasoning* tidak dapat digunakan lagi ataupun tidak dapat dikirim ke bagian produksi, dan berujung barang yang rusak akan dimusnahkan. Pengecekan dan pengambilan *sampling* bahan baku bumbu tersebut dilakukan secara berkala oleh departemen *Quality Control* (QC) pada Gudang *Seasoning*. Berikut merupakan laporan surat laporan penolakan yang diterbitkan oleh QC terkait bumbu dan minyak yang akan dimusnahkan karena sudah tidak dapat digunakan lagi untuk kebutuhan produksi.

PT. INDOFOOD CBP SUKSES MAKMUR Tbk Dusun Moko, Tegal Semarang		Kode Form : -QC- 017 No. Terbitan : 1.0
LAPORAN SURAT PENOLAKAN		
Tanggal Pemeriksaan :	31.10.23	
Line / Regu :	11/20	
Shift :	D	
Name Barang :	S. 150	
Kode Lot :	300.0211003	
Kode Produksi :	09.10.23	
Jumlah :	1 Karton	
Supplier :	MIO	
Jenis Cacat :	tercampur bahan pap	
Penyelia :	Mergibatu	
<p>Disetujui oleh : [Signature]</p> <p>Disetujui oleh : [Signature]</p> <p>Disetujui oleh : [Signature]</p>		
<p>Legenda : - Merah : Material rusak - Biru : Material rusak yang tidak dapat digunakan - Putih : Material rusak yang dapat digunakan - Hitam : Material rusak yang tidak dapat digunakan</p>		

Gambar 1 2. Laporan Surat Penolakan yang Diterbitkan oleh *Quality Control*

(Sumber: PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Semarang, 2024)

Oleh karena itu, penelitian ini akan berfokus pada pengelolaan penyimpanan bahan baku untuk memaksimalkan sistem metode FIFO dengan pengaturan ruang gudang untuk mendukung dan meningkatkan kelancaran proses pergudangan di gudang *seasoning* PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Divisi *Noodle* Semarang. Tujuan utama penelitian ini adalah mengidentifikasi kendala-kendala yang ada dalam implementasi FIFO dan mengusulkan perbaikan-perbaikan yang diperlukan untuk meningkatkan efisiensi dan efektivitas penyimpanan bahan baku pada gudang *seasoning*.

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi atau perubahan bagi perusahaan dalam meningkatkan pengelolaan stok bahan baku *seasoning* sesuai metode FIFO, mengoptimalkan penggunaan ruang gudang, mengurangi risiko akibat pengacakan barang yang tidak sejenis yang akan memengaruhi peningkatan kelancaran proses kerja pada gudang *seasoning*.

Dengan demikian, penelitian ini diharapkan tidak hanya memberikan manfaat bagi PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk mengenai pengelolaan penyimpanan bahan baku yang efektif, tetapi juga akan berkontribusi pada perkembangan pengetahuan dan pemahaman tentang manajemen penyimpanan bahan baku dalam industri makanan secara lebih luas. Oleh sebab itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Pengelolaan Penyimpanan Bahan Baku Pada Gudang *Seasoning* di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Divisi *Noodle* Semarang”**.

1.2. Rumusan Masalah

Perumusan masalah yang dapat diangkat berdasarkan latar belakang penelitian ini yaitu sebagai berikut.

1. Bagaimana Pengelolaan Penyimpanan Bahan Baku pada Gudang *Seasoning* di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Divisi *Noodle* Semarang?
2. Apa saja faktor pendukung dan penghambat pengelolaan penyimpanan bahan baku pada Gudang *Seasoning* di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Divisi *Noodle* Semarang?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan untuk mengetahui lebih lanjut dalam penelitian ini adalah:

1. Menganalisis pengelolaan penyimpanan bahan baku pada gudang *seasoning* di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Divisi *Noodle* Semarang.
2. Menganalisis faktor pendukung dan penghambat pengelolaan penyimpanan bahan baku pada gudang *seasoning* di PT Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Divisi *Noodle* Semarang.

1.4. Kegunaan Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan informasi mengenai pengelolaan penyimpanan bahan baku pada gudang bumbu yang dapat menjadi hasil pemikiran yang memadai dalam pengembangan wawasan dan keterampilan penelitian, seperti analisis data, wawancara, dan observasi lapangan, yang akan bermanfaat dalam karier akademis atau profesional di masa depan.

2. Bagi Program Studi

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi ilmiah dan masukan, serta pembelajaran baru bagi perkembangan program studi Manajemen Administrasi Logistik yang dapat dipublikasikan dalam bentuk artikel ilmiah, sehingga dapat berkontribusi pada peningkatan pengetahuan di bidang terkait.

3. Bagi Perusahaan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu perusahaan dalam meningkatkan efisiensi pengelolaan penyimpanan dengan sistem FIFO yang lebih baik agar perusahaan dapat memaksimalkan kapasitas barang sesuai luasan ruang gudang untuk kelancaran proses kerja pada gudang bumbu dan dapat mengurangi bahan baku yang kadaluarsa/rusak.