



Penyelenggaraan Operasional Penerimaan, Penyimpanan, dan Pendistribusian Bahan Baku *Poultry, Fish, Seafood* di PT. XYZ

Azizah Priastuti^{1*}, Ita Fatkhur R², Any Sutiadiningsih³, Asrul Bahar⁴

¹ Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

Alamat: Jl. Ketintang, Ketintang, Kec. Gayungan, Surabaya, Jawa Timur 60231

Korespondensi penulis: azizah.20022@mhs.unesa.ac.id

Abstract. *The purpose of this study is to find out: 1) operational implementation of raw material reception for poultry, fish, seafood; 2) organizing operational storage of poultry, fish and seafood raw materials; 3) carrying out operational distribution of poultry, fish and seafood raw materials at PT. XYZ. This research uses a qualitative descriptive research approach. Data collection techniques using interviews and document study. The data analysis technique uses qualitative descriptive analysis. The research results show that the operations for receiving, storing and distributing raw materials for poultry, fish and seafood have been carried out well. The implementation has followed the Standard Operating Procedures (SOP) set by the company. Acceptance is carried out by checking the quality and quantity of raw materials. Storage is carried out in the freezer with a First In First Out (FIFO) system. Then distribution is carried out if there is a request from the production department accompanied by a storeroom requisition.*

Keywords: receipt, storage, distribution

Abstrak. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui: 1) penyelenggaraan operasional penerimaan bahan baku *poultry, fish, seafood*; 2) penyelenggaraan operasional penyimpanan bahan baku *poultry, fish, seafood*; 3) penyelenggaraan operasional pendistribusian bahan baku *poultry, fish, seafood* di PT. XYZ. Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian deskriptif kualitatif. Teknik pengumpulan data dengan wawancara dan studi dokumen. Teknik analisis data menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penyelenggaraan operasional penerimaan, penyimpanan, dan pendistribusian bahan baku *poultry, fish, dan seafood* sudah terlaksana dengan baik. Penyelenggaraan telah mengikuti Standar Operasional Prosedur (SOP) yang telah ditetapkan perusahaan. Penerimaan dilakukan dengan pengecekan kualitas dan kuantitas bahan baku. Penyimpanan dilakukan di *freezer* dengan sistem *First In First Out* (FIFO). Kemudian pendistribusian dilakukan apabila adanya permintaan dari departemen produksi yang disertai dengan *storeroom requisition*.

Kata kunci: Penerimaan, Penyimpanan, Pendistribusian

1. LATAR BELAKANG

Perkembangan ekonomi dan pendidikan di Indonesia sudah semakin membaik. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (2024), terdapat peningkatan perkembangan ekonomi triwulan IV 2023 sebesar 5,04%. Adanya peningkatan ekonomi dan pengetahuan sangat berpeluang untuk masyarakat melakukan berbagai perjalanan dengan tujuan bisnis maupun pendidikan. Setiap orang yang melakukan perjalanan tentu akan memerlukan asupan makanan. Maka peluang ini banyak dimanfaatkan oleh perusahaan penyedia transportasi untuk menyediakan pelayanan makan. Pelayanan makanan ini sudah dilaksanakan oleh penyedia transportasi darat, laut, maupun udara. Pada pelayanan makanan penerbangan dikenal dengan *inflight catering*. Salah satu *inflight catering* yang berada di Indonesia yaitu PT. XYZ.

Keberhasilan PT. XYZ dalam penyediaan makanan tidak terlepas dengan adanya mutu sumber daya manusia, peralatan, pengolahan, sanitasi *higiene*, dan bahan baku yang digunakan. Salah satu hal mendasar pada penyediaan makanan yaitu terkait dengan penerimaan, penyimpanan, dan pendistribusian bahan baku. Kualitas makanan akan dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan. Pada penyelenggaraan operasional penerimaan, penyimpanan, dan pendistribusian juga dibutuhkan unsur atau komponen yang dapat membantu pelaksanaan operasional tersebut. Komponen yang digunakan dalam penyelenggaraannya yaitu 5M (*Man, Money, Method, Machine, Material*). Komponen tersebut dapat digunakan untuk mengidentifikasi terselenggaranya operasional penerimaan, penyimpanan, dan pendistribusian bahan baku.

Penerimaan merupakan kunci penting bagi bahan baku yang datang, karena proses penerimaan merupakan pintu utama masuknya bahan baku ke perusahaan. Penerimaan sangat penting dilakukan untuk menghindari adanya bahan baku berkualitas rendah atau tidak sesuai dengan spesifikasi permintaan. Setelah bahan baku melewati proses penerimaan, bahan baku akan segera disimpan. Penyimpanan bahan baku merupakan suatu cara menata, menyimpan, dan menjaga keamanan bahan baku kering dan basah, baik secara kuantitas maupun kualitas (Widyastuti *et al.*, 2018). Penyimpanan bahan baku penting dilakukan untuk meminimalisir kerusakan dan hilangnya bahan baku, sehingga menambah beban biaya yang merugikan perusahaan. Kemudian, Sebelum proses pengolahan terdapat pendistribusian bahan baku dari gudang ke tempat produksi. Pendistribusian dilakukan oleh petugas gudang, mulai dari penyiapan barang, pencatatan barang keluar, hingga mendistribusikan ke departemen produksi. Pada pendistribusian diperlukan ketelitian untuk mengirim bahan ke tempat produksi dengan baik.

Di PT. XYZ memiliki jenis bahan baku yang berbeda-beda, salah satunya yaitu bahan baku yang berasal dari *poultry, fish, dan seafood*. Bahan baku ini memiliki karakteristik berbeda bahan lainnya, sehingga memerlukan perlakuan khusus terutama pada proses penerimaan, penyimpanan, dan pendistribusian bahan. Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk meneliti bagaimana penyelenggaraan operasional penerimaan, penyimpanan, dan pendistribusian bahan Baku tersebut. Peneliti perlu menganalisis bagaimana penyelenggaraan penerimaan, penyimpanan, dan pendistribusian yang mencakup peraturan, tujuan, kebijakan, sumber daya manusia, dan fasilitas.

2. KAJIAN TEORITIS

A. Kajian Tentang Penerimaan Bahan Baku

Penerimaan bahan baku merupakan sebuah proses menerima barang dari pabrik atau distributor yang sesuai dengan dokumen pemesanan dan barang sesuai dengan permintaan (Mandea & Hadi, 2019). Terdapat syarat yang perlu diperhatikan pada saat sebelum penerimaan bahan baku, yaitu tersedianya rincian pesanan bahan serta jumlah bahan makanan yang akan diterima dan tersedianya spesifikasi bahan yang telah ditetapkan sebelumnya. Menurut Bakri *et al.*, (2018) terdapat dua macam cara dalam melakukan penerimaan bahan baku, yaitu *blind receiving* dan *conventional receiving*.

Menurut Widyastuti *et al.*, (2018) terdapat langkah-langkah penerimaan bahan baku:

- 1) Memeriksa kembali daftar pemesanan bahan makanan
- 2) Memeriksa spesifikasi bahan makanan
- 3) Memutuskan menerima atau menolak bahan makanan yang datang
- 4) Memeriksa kembali daftar penerimaan bahan makanan
- 5) Membuat laporan penerimaan bahan makanan

B. Kajian Tentang Penyimpanan Bahan Baku

Penyimpanan merupakan proses penerimaan, penyimpanan, pengaturan, pembukuan, pemeliharaan bahan, dan pengeluaran bahan dari penyimpanan (Aryapratama, 2023). Tujuan dari penyimpanan bahan makanan menurut Widyastuti *et al.*, (2018) yaitu 1) Memelihara dan mempertahankan kondisi dan mutu bahan makanan yang disimpan; 2) Melindungi bahan makanan yang disimpan dari kerusakan, kebusukan, dan gangguan lingkungan lain; 3) Melayani kebutuhan macam dan jumlah bahan makanan dengan mutu dan waktu yang tepat; 4) Menyediakan persediaan bahan makanan dalam jumlah, macam, dan mutu yang memadai.

Pada saat melakukan penyimpanan bahan baku, berdasarkan peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 bahan baku harus disimpan sesuai dengan jenisnya. Makanan kering disimpan pada rak yang berjarak 15 cm dari dinding dan 60 cm dari langit-langit. Bahan makanan yang berbau tajam harus ditutup dalam kantong plastik rapat. Tempat penyimpanan *chiller* atau *freezer* sebaiknya jangan terlalu sering terbuka, untuk meminimalisir terjadinya suhu

penyimpanan tidak stabil. Kemudian, penggunaan bahan makanan sebaiknya menggunakan metode *First In First Out* (FIFO). Metode ini akan meminimalisir bahan makanan yang terlalu lama disimpan

C. Kajian Tentang Pendistribusian Bahan Baku

Menurut Anandita *et al.*, (2021) distribusi merupakan suatu perangkat organisasi yang saling bergantung dalam menyediakan suatu produk untuk digunakan oleh konsumen. Dengan begitu dalam menyampaikan barang kepada konsumen, kegiatan distribusi sangat penting dilakukan. Tanpa adanya distribusi barang yang telah dihasilkan tidak akan sampai kepada konsumen. Menurut Tegar (2019) distribusi berfungsi untuk pemerataan produk yang dapat mempermudah konsumen mendapatkan produk tersebut. Terdapat langka-langkah proses pendistribusian, menurut Rahayu & Arnawa (2023) langkah tersebut mencakup:

- 1) Bagian yang membutuhkan barang terkait, membuat surat permintaan pengeluaran barang yang berada dalam stok, menggunakan formulir standar.
- 2) Surat permintaan pengeluaran barang ditandatangani oleh bagian terkait.
- 3) Surat permintaan pengeluaran barang diserahkan kepada bagian logistik/bagian gudang penyimpanan.
- 4) Bagian gudang mengecek ketersediaan bahan baku.
- 5) Apabila bahan tersedia, surat pengeluaran akan ditandatangani oleh pihak gudang untuk ditindaklanjuti pengeluaran bahan.
- 6) Bahan akan didistribusikan ke penerima sebagai pihak yang mengajukan permintaan. Setelah diterima akan ditandatangani bahwa bahan telah dikirim sesuai permintaan.
- 7) Petugas gudang mencatat pengeluaran barang pada kartu stok.

3. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah jenis penelitian kualitatif, yaitu jenis penelitian yang bersifat deskriptif yang mengungkapkan kejadian atau fakta yang terjadi pada saat penelitian berlangsung. Teknik pengumpulan data yang dilakukan pada penelitian ini yaitu, wawancara dan dokumentasi. Pada saat melakukan wawancara, narasumber pada penelitian ini yaitu, *staff receiving* dan *storekeeper*. Studi dokumentasi pada penelitian ini berupa data terkait prosedur penerimaan bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood*, data spesifikasi bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood*, prosedur penyimpanan bahan baku, dan prosedur pendistribusian bahan baku. Analisis data yang dilakukan pada penelitian ini yaitu analisis deskriptif kualitatif. Pada penelitian ini, data yang diperoleh dari pengumpulan di lapangan dan hasil wawancara akan diselaraskan dengan teori yang ada.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Penerimaan Bahan Baku Poultry, Fish, dan Seafood di PT. XYZ

Penerimaan sangat penting dilakukan untuk menghindari adanya bahan baku berkualitas rendah atau tidak sesuai dengan spesifikasi permintaan. Bahan yang datang akan diperiksa kualitas dan jumlahnya oleh petugas *receiving*. Hal ini selaras dengan penelitian Kustini (2017) yaitu dalam proses penerimaan bahan baku diperlukan prosedur pengecekan kuantitas dan kualitas. Sehingga pada penyelenggaraan penerimaan diperlukan ketelitian petugas dalam pengecekan bahan baku, karena kualitas bahan baku dapat mempengaruhi hasil olahan makanan yang akan diproduksi.

Penerimaan bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* dilaksanakan di *receiving area*. Pada penyelenggaraannya dibutuhkan sebuah aturan atau prosedur yang dapat digunakan sebagai acuan dasar penerimaan bahan baku. Berdasarkan wawancara yang dilakukan oleh *staff receiving* sebagai berikut

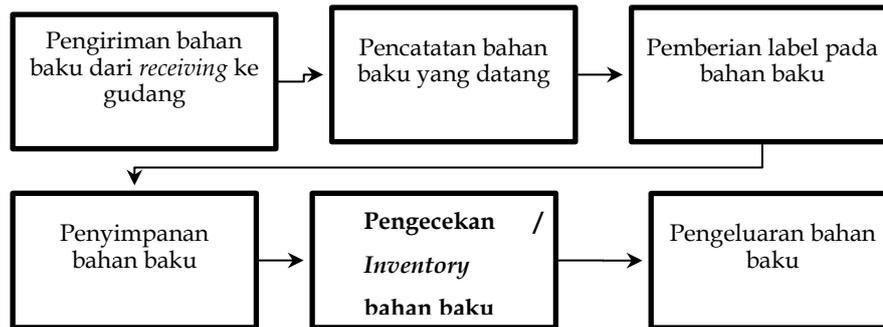
“Perusahaan memiliki prosedur mengenai penyimpanan bahan baku. Prosedur penyimpanan dituliskan pada dokumen SOP (Standar Operasional Prosedur). Kami menjadikan dokumen SOP tersebut sebagai acuan dalam melaksanakan penerimaan bahan baku”

Berdasarkan hasil wawancara tersebut, menjelaskan bahwasannya dalam penyelenggaraan operasional penerimaan bahan baku, *staff receiving* mengetahui

prosedur mendasar tentang penerimaan. Pengetahuan akan prosedur dapat memudahkan karyawan melakukan tugasnya dan hasil kinerja dapat sesuai dengan harapan perusahaan. Tersedianya prosedur dapat menjadi sebuah pengevaluasian hasil kinerja yang telah terlaksana, dan dapat dibandingkan apakah semua kinerja sudah berjalan sebagaimana mestinya. Hal ini selaras dengan penelitian Nabilla (2022) yaitu standar operasional prosedur menjadi pedoman bagi karyawan dalam melakukan pekerjaannya dan diharapkan dapat meminimalisir kesalahan yang mungkin dilakukan oleh karyawan.

Penerimaan bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* di PT. XYZ dilaksanakan di *receiving area*. Pada proses pelaksanaannya terdapat beberapa departemen yang ikut andil dalam proses penerimaan bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood*. Operasional penerimaan bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* di PT. XYZ juga mencakup beberapa tahapan. Hasil wawancara dengan *staff receiving* diketahui bahwa.

‘Pada proses penerimaan bahan baku terdapat dua proses yang dilakukan, yaitu pengecekan kuantitas dan kualitas. Tahap awal yang dilakukan yaitu pengecekan kualitas, yang bertanggung jawab pada pengecekan ini yaitu bagian quality control. Pengecekan yang dilakukan oleh quality control yaitu mencakup pengecekan packaging atau kemasan, pengecekan spesifikasi bahan baku, dan pengecekan suhu bahan baku. Kemudian setelah itu akan dilakukan pengecekan kuantitas, yang bertanggung jawab yaitu bagian receiving. Pengecekan dilakukan dengan menimbang bahan baku atau menghitung item bahan sesuai dengan pesanan yang tertera pada purchase order. Apabila sudah dilakukan pengecekan bahan akan diberikan label, pemberian label dilakukan untuk mengetahui waktu kedatangan bahan dan memudahkan mengidentifikasi bahan baku yang disimpan pada freezer. Setelah semua proses selesai, bahan baku poultry, fish, dan seafood akan dibawa ke gudang oleh staff store’.



Gambar 4.1 Proses penerimaan bahan baku

Berdasarkan hasil wawancara dengan *staff receiving*, proses penyelenggaraan operasional penerimaan bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* di PT. XYZ dilaksanakan oleh beberapa pihak. Pihak yang terlibat antara lain *vendor*, *cost control*, *quality control*, dan *user*. Pada tahap awal yaitu pengecekan dilakukan oleh *staff quality control*. Bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* akan dicek kondisi fisik dan *packaging* bahan tersebut. Kemudian, suhu bahan baku dicek menggunakan *termometer*. Pada bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* suhu penerimaan harus $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ s/d $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$, apabila bahan ditemukan bersuhu $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ maka bahan tersebut akan segera didahulukan pada proses pemasakan. Namun, apabila suhu bahan baku tidak mencapai $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$ atau ditemukan tanda-tanda *thawing* pada bahan tersebut maka akan ditolak. Adanya pengecekan suhu pada saat penerimaan selaras dengan penelitian Rahayu & Arnawa (2023) yaitu bahan baku yang datang akan melewati proses pengecekan suhu, suhu untuk bahan baku *frozen* harus diatas $-12\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Setelah itu, bahan baku akan dicek sesuai dengan spesifikasi permintaan, spesifikasi disetujui oleh pihak *vendor* dan perusahaan saat dilakukannya *tender*. Adanya spesifikasi bahan baku sangat dibutuhkan pada operasional penerimaan, karena spesifikasi di PT. XYZ berfungsi untuk:

- 1) Menjaga kualitas produk.
- 2) Mempermudah perhitungan *cost*.
- 3) Mengurangi *wasting* pada proses pengolahan bahan baku.
- 4) Memastikan agar ukuran bahan yang digunakan sesuai.

Spesifikasi bahan baku pada proses penerimaan sangat dibutuhkan oleh PT. XYZ. Bakri *et al.*, (2018) berpendapat adanya spesifikasi merupakan suatu cara yang dilakukan untuk mewujudkan kesamaan dalam pencapaian kualitas bahan baku. Bahan baku yang telah melewati proses pengecekan oleh *staff quality control*, selanjutnya akan dicek oleh *staff receiving*. Pengecekan yang dilakukan oleh *staff receiving* meliputi, penimbangan atau penghitungan bahan baku dan pemberian label penerimaan. Pada proses penimbangan, *staff receiving* harus mengacu pada jumlah pesanan yang tertera pada *purchase order*. Hal ini selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh Rahayu & Arnawa (2023) pemeriksaan bahan baku berpatokan pada *purchase order*. Kemudian bahan baku akan ditimbang, apabila sudah sesuai maka bahan tersebut dapat diterima. Apabila penimbangan telah selesai, bahan baku akan diberikan label penerimaan bahan baku.

Pada penerimaan bahan baku, terdapat beberapa dokumen yang perlu disiapkan oleh *staff receiving*. Dokumen diperlukan untuk mengetahui rincian bahan baku yang akan datang dan sebagai bukti penerimaan bahan baku. Hasil wawancara sebagai berikut

“Sebelum proses penerimaan dilakukan, sebagai staff receiving harus menyiapkan beberapa dokumen. Dokumen tersebut mencakup purchase order. Purchase order dibutuhkan untuk menyesuaikan permintaan bahan baku dengan bahan yang dikirim ke perusahaan, yang kemudian vendor akan memberikan invoice pengiriman bahan. Selain itu, staff receiving bagian quality juga harus mengetahui spesifikasi bahan baku yang akan diterima, spesifikasi digunakan untuk menjaga kualitas produk”

Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan oleh *staff receiving*, bahwa sebelum operasional penerimaan bahan baku dilakukan, *staff receiving* harus memiliki *purchase order*. *Purchase order* yang dibawa pada saat penerimaan berasal dari *department purchasing*. *Department purchasing* akan mengirimkan dan mengkonfirmasi *purchase order* kepada *staff receiving* yaitu H-1 kedatangan bahan baku. *Purchase order* diperlukan untuk menyesuaikan permintaan bahan dengan bahan yang dikirim. Informasi yang dimuat dalam *purchase order* antara lain nomor pesanan, *supplier*, kode dan nama item, *quantity*, *unit*, *unit price*, dan *total price*. Dengan begitu adanya *purchase order* pada saat penerimaan sangat penting. Hal ini sesuai dengan pendapat

Rahayu & Arnawa (2023) bahwa *purchase order* digunakan untuk acuan dasar banyaknya bahan baku yang harus diterima, jenis bahan yang diterima, dan memastikan bahan yang datang sesuai dengan pesanan.

Bahan baku *poultry, fish, dan seafood* memiliki karakteristik berbeda, sehingga diperlukan perlakuan khusus agar kualitas bahan tersebut tetap terjaga dengan baik. Perlakuan khusus pada penerimaan bahan baku *poultry, fish, dan seafood* PT. XYZ perlu dilakukan. Berdasarkan hasil wawancara yaitu

“perlakuan khusus pada bahan baku poultry, fish, dan seafood yaitu mengontrol pengiriman bahan, vendor harus memenuhi syarat pengiriman dengan menggunakan mobil tertutup yang memiliki thermo king atau sistem pendingin pada kendaraan. Suhu yang harus dipenuhi saat pengantaran yaitu dengan suhu -10 °C. Saat dilakukan pemeriksaan oleh quality control, bahan baku poultry, fish, dan seafood akan dicek suhunya menggunakan termometer, suhu penerimaannya yaitu -8 °C s/d -18 °C. Untuk setiap pengiriman produk poultry, fish, dan seafood juga harus disertakan sertifikat dari rumah potong”

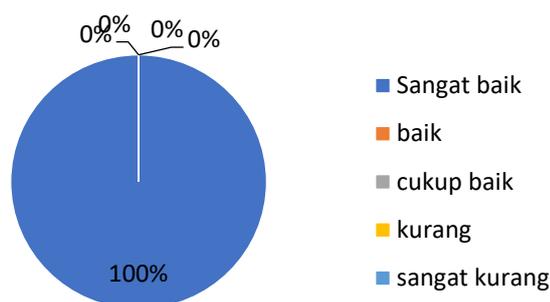
Berdasarkan hasil wawancara diatas, pada saat melakukan pengiriman bahan baku *poultry, fish, dan seafood*, vendor harus mengirim menggunakan mobil tertutup yang memiliki sistem pendingin. Hal ini, sudah ditetapkan dan ditulis pada peraturan pengiriman vendor. Pemilihan transportasi pada pengiriman bahan menjadi faktor penting yang dapat mempengaruhi keamanan pangan. Adanya sistem pendingin juga dilakukan untuk menjaga kualitas produk dengan suhu yang terjaga stabil. Karena, pada saat proses penerimaan bahan baku akan dilakukan pengecekan suhu. Maka dari itu, suhu bahan baku harus terjaga dengan penggunaan transportasi yang dilengkapi sistem pendingin.

Setelah semua proses penerimaan dilakukan, bahan baku *poultry, fish, dan seafood* akan segera disimpan pada *freezer*. Berdasarkan hasil wawancara dengan *staff receiving* dikatakan bahwa

“bahan yang telah diterima akan segera dibawa ke gudang oleh pihak store. Kemudian staff receiving akan menginput barang datang atau good

receive pada sistem SAP. Bahan baku yang di input disesuaikan dengan bahan baku yang diterima oleh receiving”

Berdasarkan hasil wawancara diatas, bahan baku yang telah melewati proses penerimaan akan segera disimpan pada *freezer*. Peneliti menggunakan lembar angket sebagai bukti pendukung penyelenggaraan pendistribusian bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* di PT. XYZ. Lembar angket ditujukan untuk tiga responden yang melakukan penyelenggaraan penerimaan bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood*.



Sumber : Data diolah oleh penulis (2024)

Gambar 4.2 Penyelenggaraan Operasional Penerimaan Bahan Baku *Poultry*, *Fish*, dan *Seafood*

Berdasarkan hasil olah data, dapat dilihat bahwa penyelenggaraan operasional penerimaan bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* memperoleh skor rerata akhir 100% dengan kriteria ‘sangat baik’. Perolehan ini berdasarkan hasil dari beberapa pernyataan yang diajukan pada saat pengisian angket.

B. Penyimpanan Bahan Baku Poultry, Fish, dan Seafood di PT. XYZ

Penyimpanan bahan baku penting dilakukan untuk meminimalisir kerusakan dan hilangnya bahan baku, sehingga menambah beban biaya yang merugikan perusahaan. Adanya pelaksanaan operasional penyimpanan bahan baku selaras dengan penelitian Zakharia *et al.*, (2023) dalam penelitiannya diketahui bahwa penyimpanan memiliki pengaruh besar terhadap bahan baku yang disimpan didalamnya, karena mutu bahan baku dapat terjaga dengan baik.

Penyimpanan bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* dilaksanakan pada *freezer* gudang. Pada penyelenggaraannya dibutuhkan sebuah prosedur yang dapat digunakan sebagai acuan dasar pekerjaan. Berdasarkan wawancara yang dilakukan oleh *storekeeper* sebagai berikut

“Benar bahwa perusahaan memiliki prosedur mengenai penyimpanan bahan baku. Prosedur penyimpanan dituliskan pada dokumen SOP (Standar Operasional Prosedur. Adanya prosedur bisa memudahkan karyawan dalam melaksanakan operasional penyimpanan”

Berdasarkan hasil wawancara tersebut, menjelaskan bahwasannya dalam penyelenggaraan operasional penyimpanan bahan baku, karyawan mengetahui prosedur mendasar tentang penyimpanan. Pengetahuan akan prosedur dapat memudahkan karyawan melakukan tugasnya dan hasil kinerja dapat sesuai dengan harapan perusahaan. Tersedianya prosedur dapat menjadi sebuah evaluasi hasil kinerja yang telah terlaksana, dapat dibandingkan apakah semua kinerja sudah berjalan sebagaimana mestinya. Hal ini selaras dengan penelitian Nabilla (2022) yaitu standar operasional prosedur menjadi pedoman bagi karyawan dalam melakukan pekerjaannya dan diharapkan dapat meminimalisir kesalahan yang mungkin dilakukan oleh karyawan.

Dalam operasional penyimpanan bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* di PT. XYZ, penyimpanan dilakukan oleh *department planning & store*. Berdasarkan hasil wawancara dengan *storekeeper* diketahui bahwa

“Pada penyimpanan bahan baku poultry, fish, dan seafood yang bertanggung jawab yaitu manager planning & store. Namun pada proses penyelenggaraannya, manager akan dibantu oleh storekeeper dalam operasional penyimpanan bahan baku poultry, fish, dan seafood. Storekeeper sendiri bertugas dalam menerima bahan baku dari receiving ke gudang, kemudian akan diproses untuk dilakukan penyimpanan pada freezer”

Berdasarkan hasil wawancara diatas, penyimpanan bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* di PT. XYZ dibawah tanggung jawab *department planning & store*. Penyelenggaraan penyimpanan dilakukan oleh *storekeeper* dengan pengawasan

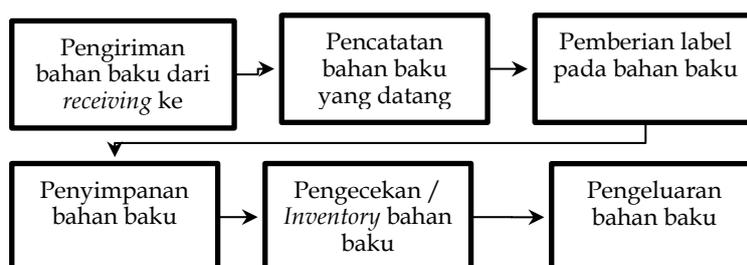
manager planning & store. Storekeeper pada operasional penyimpanan bertanggung jawab dalam melakukan penyimpanan bahan, pencatatan bahan keluar dan masuk, dan pendistribusian bahan baku ke departemen produksi. Hal ini selaras juga dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Anandita *et al.*, (2021) yaitu *storekeeper* harus menjaga bahan baku yang terdapat di *store* agar tetap aman dan tidak mengalami kerusakan.

Bahan baku yang masuk pada gudang akan dilakukan pencatatan terlebih dahulu, sebelum selanjutnya disimpan pada *freezer*. Pencatatan dilakukan oleh *storekeeper* setiap bahan baku yang datang. Berdasarkan wawancara dengan *storekeeper* diketahui bahwa

“Barang yang masuk kedalam gudang akan dicatat oleh storekeeper. Pencatatan dilakukan secara manual pada form list kedatangan bahan baku, kemudian akan di input kedalam bin card pada setiap harinya. Bincard setiap harinya akan diperbarui sesuai dengan kedatangan bahan baku, yang kemudian akan direkap setiap bulannya.

Berdasarkan hasil wawancara dengan *storekeeper*, bahan baku *poultry, fish, dan seafood* yang disimpan dalam *freezer* akan dilakukan pencatatan oleh *storekeeper*. Bahan baku yang datang akan di *input* ke dalam *bin card*. *Bin card* merupakan dokumen *internal* yang digunakan oleh *storekeeper* untuk mengetahui jumlah keluar masuknya bahan. *Bin card* harus selalu diperbarui oleh *storekeeper* setiap ada bahan yang masuk maupun keluar. *Storekeeper* mempunyai tanggung jawab untuk mengetahui setiap keluar maupun masuknya bahan di gudang penyimpanan.

Penyimpanan bahan baku *poultry, fish, dan seafood* dilakukan di dalam *freezer*. Proses penyimpanannya di PT. XYZ melalui beberapa tahap. Berdasarkan hasil wawancara dengan *storekeeper* diketahui bahwa



Gambar 4.3 Proses Penyimpanan Bahan Baku

“Proses penyimpanan bahan baku poultry, fish, dan seafood yang telah masuk gudang akan segera dimasukkan kedalam freezer. Namun, sebelum dimasukkan kedalam freezer, bahan baku akan diberi label warna. Label digunakan untuk mencegah adanya bahan baku yang terlalu lama disimpan. Kemudian, untuk bahan baku yang sudah dikemas per-pack oleh plastik atau dus, akan diletakkan pada pallet plastik secara bertumpuk sesuai dengan jenisnya. Sementara bahan baku yang tidak dikemas plastik atau satuan, akan disimpan menggunakan wadah stainless steel dan diletakkan pada rak yang memiliki penutup plastik”

Berdasarkan hasil wawancara dengan *storekeeper*, Bahan baku *poultry, fish*, dan *seafood* yang masuk kedalam gudang akan dicatat oleh *storekeeper*. Pemberian label pada bahan baku untuk memudahkan sistem FIFO (*First In First Out*). Sistem FIFO digunakan untuk mengurangi kemungkinan bahan baku yang kadaluarsa. Label dan keterangan yang ditulis pada setiap bahan baku berupa stiker yang memiliki perbedaan warna. Pentingnya pemberian label juga untuk meminimalisir adanya barang yang terlalu lama disimpan, sehingga menyebabkan *expire date*.

Pada saat penyimpanan, bahan baku harus dalam keadaan terbungkus plastik baik di dalam karton maupun ditempatkan didalam keranjang plastik. Penggunaan *packaging* pada bahan baku selaras dengan penelitian Aryapratama (2023) yaitu bahan baku *poultry, fish*, dan *seafood* dibungkus menggunakan wadah kedap udara atau plastik untuk mencegah bahan baku mengalami *freezer burn* akibat paparan udara. Bahan baku ditempatkan sesuai *layout* ruang yang tersedia, bahan baku harus disimpan di atas rak atau *pallet* plastik. Penyimpanan bahan baku harus berdasarkan dengan sistem FIFO (*First In First Out*). Penggunaan sistem FIFO saat operasional penyimpanan selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh Widyadana & Evanthi (2023) yaitu penerapan metode FIFO untuk memastikan kualitas bahan yang nantinya akan didistribusikan, karena apabila tidak tersusun dengan teratur akan rentan terhadap penumpukan stok dan penurunan kualitas.

Proses penyimpanan bahan baku *poultry, fish*, dan *seafood* yang optimal, tentu tidak lepas dengan ketersediaan fasilitas penyimpanan. Di PT. XYZ fasilitas untuk menunjang operasional penyimpanan sudah tersedia dengan lengkap. Berdasarkan hasil wawancara dengan *storekeeper* diketahui bahwa

“Fasilitas yang ada di gudang sudah mencukupi untuk dilakukannya proses penyimpanan yang optimal. Karena, bahan baku yang dipesan dan akan disimpan sudah terplanning dengan baik dan menyesuaikan dengan kapasitas freezer di gudang. Freezer sebagai tempat penyimpanan utama untuk bahan baku poultry, fish, dan seafood juga sudah sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) perusahaan. Suhu yang ditetapkan untuk freezer yaitu, -18 °C s/d -34 °C, pengecekan suhu juga dilakukan selang 2 jam sekali oleh bagian engineer”

Berdasarkan hasil wawancara tersebut diketahui bahwa fasilitas pada operasional penyimpanan bahan baku *poultry, fish, dan seafood* di PT. XYZ sudah tersedia dengan baik. Dalam penelitian Zakharia *et al.*, (2023) fasilitas digunakan sebagai media penyimpanan bahan baku yang dirancang agar bahan tersebut terhindar dari bahaya pencemaran, penurunan mutu, dan kerusakan. Fasilitas di PT. XYZ dapat dilihat dengan adanya *freezer* yang memadai. *Freezer* juga sudah memenuhi standar operasional prosedur penyimpanan yang telah ditetapkan. *Freezer* untuk penyimpanan bahan baku *poultry, fish, dan seafood* harus memiliki suhu -18 °C s/d -34 °C.

Staff engineering akan melakukan pengecekan setiap dua jam sekali untuk memastikan kestabilan suhu pada *freezer*. Pengecekan ini merupakan salah satu tindakan preventif yang dilakukan perusahaan untuk menghindari ketidaksesuaian suhu yang berpengaruh pada kualitas bahan yang disimpan. Adanya pengecekan suhu pada *freezer* penyimpanan selaras dengan penelitian Pramudyah (2023) pengecekan suhu penyimpanan dilakukan dua kali sehari. Penelitian lainnya yang dilakukan oleh Zakharia *et al.*, (2023) yaitu pengecekan suhu ruang penyimpanan mempunyai peranan penting dalam menyimpan bahan baku untuk menjaga kualitas bahan tersebut. Oleh karena itu, pengecekan suhu ruangan harus tepat untuk menjamin kualitas bahan baku yang baik.

Pada saat proses penyimpanan sedang berlangsung, kemungkinan adanya bahan baku yang rusak karena lamanya penyimpanan dapat terjadi. Namun, hal ini jarang ditemukan saat penyimpanan bahan baku *poultry, fish, dan seafood* di PT. XYZ. Berdasarkan hasil wawancara sebagai berikut

“Pada proses penyimpanan jarang ditemukan bahan baku poultry, fish, dan seafood yang rusak. Seperti yang telah diketahui bahwa setiap

pemesanan bahan baku sudah disesuaikan dengan pemakaiannya, sehingga hal tersebut sangat membantu agar bahan baku yang disimpan tidak terlalu lama. Bahan baku dalam kurun waktu 3 hari atau seminggu juga sudah habis terpakai. Saat proses pengeluaran bahan baku, kami juga menerapkan sistem FIFO, adanya sistem ini tentu sangat meminimalisir kerusakan bahan baku”

Berdasarkan hasil wawancara oleh *storekeeper*, jarang terjadinya kerusakan bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* pada saat penyimpanan. Hal ini dikarenakan sudah berjalannya sistem FIFO (*First In First Out*) pada saat operasional penyimpanan. Selain itu, pihak *planning* selaku perencana pemesanan bahan baku sudah memprediksi penggunaan bahan baku. Pemesanan disesuaikan dengan pemakaian dan kapasitas *freezer*, jadi sangat meminimalisir adanya bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* yang disimpan terlalu lama.

Pengecekan atau *inventory* bahan baku secara berkala perlu dilakukan untuk meminimalisir adanya penumpukan bahan di gudang. Begitu juga *inventory* yang dilakukan di gudang PT. XYZ. Berdasarkan hasil wawancara

“Pengecekan bahan baku poultry, fish, dan seafood di freezer dilakukan setiap hari, pengecekan dilakukan oleh pihak planning untuk mengetahui ketersediaan stok dan pemesanan bahan baku kembali. Pengecekan juga dilakukan agar tidak terjadi penumpukan bahan baku di freezer, bahan baku yang disimpan terlalu lama bisa menurunkan kualitas bahan tersebut”

Berdasarkan hasil wawancara dengan *storekeeper*, *inventory* bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* dilakukan setiap hari. *Inventory* dilakukan oleh *planning* yang bertanggung jawab pada bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood*. Berdasarkan hasil pengamatan langsung, terkadang *inventory* juga dilakukan oleh *storekeeper*. Pencatatan *inventory* dilakukan dalam bentuk sistem, manual, dan aktual. *Inventory* dilakukan untuk memastikan bahan baku yang tersimpan di dalam *freezer* sesuai dengan pencatatan *bincard*. Perhitungan *inventory* harus sesuai dengan jumlah yang ada pada sistem (Anandita et al., 2021).

C. Pendistribusian Bahan Baku Poultry, Fish, dan Seafood di PT. XYZ

Pendistribusian bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* dilaksanakan oleh *department store & planning*. Pada penyelenggaraannya dibutuhkan sebuah prosedur yang dapat digunakan sebagai acuan dasar pekerjaan. Berdasarkan wawancara yang dilakukan oleh *storekeeper* sebagai berikut

“Perusahaan memiliki prosedur mengenai penyimpanan bahan baku. Prosedur penyimpanan dituliskan pada dokumen SOP (Standar Operasional Prosedur. Kami menjadikan dokumen SOP tersebut sebagai acuan dalam melaksanakan penerimaan bahan baku”

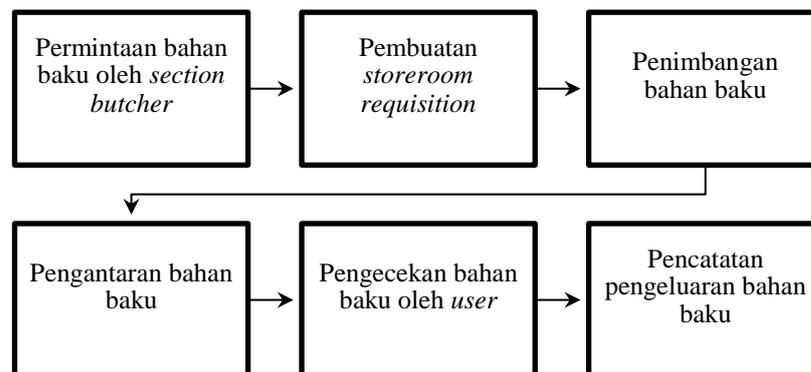
Berdasarkan hasil wawancara tersebut, menjelaskan bahwasannya dalam penyelenggaraan operasional pendistribusian bahan baku, *storekeeper* mengetahui prosedur mendasar tentang pendistribusian. Pengetahuan akan prosedur dapat memudahkan karyawan melakukan tugasnya dan hasil kinerja dapat sesuai dengan harapan perusahaan. Tersedianya prosedur dapat menjadi sebuah pengevaluasian hasil kinerja yang telah terlaksana, dapat dibandingkan apakah semua kinerja sudah berjalan sebagaimana mestinya. Hal ini selaras dengan penelitian Nabilla (2022) yaitu standar operasional prosedur menjadi pedoman bagi karyawan dalam melakukan pekerjaannya dan diharapkan dapat meminimalisir kesalahan yang mungkin dilakukan oleh karyawan.

Proses pendistribusian dilakukan oleh pihak *department store*. Pendistribusian akan dilakukan apabila terdapat permintaan bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* oleh departemen produksi atau *section butcher*. Berdasarkan hasil wawancara dengan *storekeeper* diketahui bahwa

“Pada pendistribusian bahan baku poultry, fish, dan seafood yang bertanggung jawab yaitu storekeeper. Storekeeper akan mengeluarkan bahan baku sesuai permintaan yang ditulis pada storeroom requisition. Storeroom requisition diajukan oleh departemen atau section yang membutuhkan bahan baku dan akan diberikan kepada storekeeper. Storeroom requisition harus ditanda tangani oleh supervisor departemen yang membutuhkan, kemudian permintaan tersebut akan diproses oleh storekeeper”

Berdasarkan hasil wawancara diatas, pendistribusian bahan baku akan dilakukan apabila terdapat permintaan. Permintaan dituliskan oleh *user* di *storeroom requisition* dan ditandatangani oleh *supervisor section* tersebut. Setelah itu, *storeroom requisition* diantarkan ke bagian gudang dan diberikan kepada *storekeeper*. *Storekeeper* akan menindaklanjuti permintaan tersebut dan mempersiapkan bahan baku yang diminta oleh *user*. Pendistribusian berdasarkan surat permintaan, hal ini selaras dengan penelitian Rahayu & Arnawa (2023) bahwa bagian yang membutuhkan barang terkait agar membuat surat permintaan pengeluaran barang menggunakan formulir standar. Kemudian, surat permintaan pengeluaran barang ditandatangani oleh bagian terkait dan diberikan kepada bagian gudang. Proses pendistribusian bahan baku di PT. XYZ melalui beberapa tahap. Untuk bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* pendistribusian akan diantarkan ke *section butcher*. Berdasarkan hasil wawancara dengan *storekeeper* diketahui bahwa

“Pendistribusian dilakukan dengan melakukan penimbangan bahan baku yang diminta oleh section butcher. Saat melakukan pendistribusian bahan baku diletakkan pada keranjang berwarna merah, bahan baku dikirim ke butcher tanpa menggunakan packing dari pabrik (dus). Bahan yang telah siap akan diantarkan ke butcher, sesampainya bahan baku akan diperiksa kembali oleh staff butcher. Pemeriksaan dilakukan untuk mencegah adanya kekurangan jumlah bahan atau kesalahan pengiriman bahan baku”



Gambar 4.4 Proses Pendistribusian Bahan Baku

Berdasarkan hasil wawancara, pendistribusian bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* harus berdasarkan dengan *storeroom requisition*. Setelah *storeroom requisition* diterima oleh *storekeeper*, *storekeeper* akan segera memproses permintaan tersebut.

Bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* akan diambil pada *freezer*, kemudian ditimbang sesuai dengan permintaan di *storeroom requisition*. Bahan baku *poultry* akan ditimbang sesuai dengan permintaan. Pada saat pendistribusian ke *butcher*, bahan baku tersebut tetap dalam keadaan berplastik dan ditempatkan pada keranjang berwarna merah. Sementara untuk bahan baku *fish* dan *seafood*, setelah ditimbang ditempatkan pada *tray stainless steel*. Bahan baku yang telah ditimbang kemudian akan segera diantarkan ke *butcher*. Bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* yang telah sampai di *butcher*, kemudian akan diperiksa oleh *staff butcher*. *Staff butcher* akan memeriksa kembali bahan baku dan jumlah yang dipesan. Apabila bahan baku telah sesuai dengan pesanan, *staff butcher* sebagai *user* akan menandatangani *storeroom requisition* pada kolom *received* yang menunjukkan bahwa bahan telah diterima. Kemudian bahan baku yang keluar akan dicatat oleh *storekeeper* pada *bincard*. *Bincard* akan selalu diperbarui setiap adanya pergerakan bahan baku. Pencatatan dalam *bincard* selaras dengan penelitian Nurjannah & Hermawan (2019) yaitu setiap bahan baku yang keluar maka stok bahan pada *bincard* akan dikurangi.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Penyelenggaraan operasional penerimaan, penyimpanan, dan pendistribusian bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* di PT. XYZ sudah terlaksana sesuai dengan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang ditetapkan. Pada penyelenggaraan penerimaan bahan baku *poultry*, *fish*, dan *seafood* dilaksanakan di *receiving area*. Tahapan prosesnya meliputi penerimaan bahan baku dari vendor, pengecekan kualitas dan kuantitas, pemberian label pada bahan baku yang diterima, dan penginputan bahan baku yang diterima. Bahan baku yang telah diterima, kemudian akan dibawa ke gudang untuk dilakukan penyimpanan pada *freezer*. Semua tahapan penyimpanan di gudang sudah dilaksanakan oleh *storekeeper*. Proses penyimpanan meliputi pencatatan bahan yang masuk ke gudang, pemberian label penyimpanan, penyimpanan dalam *freezer* dengan suhu $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ s/d $-34\text{ }^{\circ}\text{C}$, *inventory* dilakukan harian dan akhir bulan. Setelah itu bahan baku akan didistribusikan apabila terdapat permintaan, permintaan harus disertakan dengan *storeroom requisition*. Proses pendistribusian meliputi pengajuan *storeroom requisition*, penimbangan bahan baku sesuai permintaan, pengantaran ke *section butcher*, pengecekan bahan saat diterima oleh *user*, dan pencatatan bahan baku yang keluar.

DAFTAR REFERENSI

- Anandita, A., Indriastuti, W. A., Kusuma, S. A., Mandala, A. P., Surakarta, B., Pariwisata, A., & Surakarta, M. B. (2021). Peran Pembelian Dan Distribusi Barang Terhadap Inventory Store Departemen Accounting Di Harris Hotel & Convention Solo. *Mabha Jurnal*, 2(1), 24–32.
- Aryapratama, G. N. P. D. (2023). Prosedur Penyimpanan Bahan Makanan di Legian Beach Hotel. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(2), 383–394. <https://doi.org/https://doi.org/10.22334/paris.v2i2.315>
- Badan Pusat Statistik. (2024). Ekonomi Indonesia Triwulan IV-2023 Tumbuh 5,04 Persen (y-on-y) - Badan Pusat Statistik Indonesia. In *Badan Pusat Statistik*. <https://www.bps.go.id/id/pressrelease/2024/02/05/2379/ekonomi-indonesia-triwulan-iv-2023-tumbuh-5-04-persen--y-on-y-.html>
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi* (A. Suhardianto (ed.)). Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, Pub. L. No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 (2011).
- Kustini, H. (2017). Prosedur Penerimaan Barang Terhadap Quality Of Goods Di Hotel Non-Bintang Kota Solo. *Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 1(5), 47–64.
- Mandea, M., & Hadi, S. (2019). Pentingnya Komunikasi Receiving Dengan Purchasing Saat Penerimaan Barang Guna Meminimalisir Terjadinya Kesalahan Di Hotel Grand Aston Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 9, 72–83.
- Nabilla, D. R. (2022). Analisis Efektivitas Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) pada Departemen Community & Academy RUN System (PT Global Sukses Solusi Tbk). *Jurnal Mahasiswa Bisnis & Manajemen*, 1(6), 58–75.
- Nurjannah, I., & Hermawan, H. (2019). Peran General Store Section dalam Mendukung Mutu Pelayanan Usaha Hotel. *Media Wisata*, 17(1), 35–43. <https://doi.org/https://doi.org/10.36276/mws.v17i1.148>
- Pramudyah, E. F. (2023). *Kajian Penyimpanan Bahan Pangan Hewani Di Instalasi Gizi RSUD Wonosari* [Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan]. <http://poltekkesjogja.ac.id/>
- Rahayu, N. K. R., & Arnawa, I. P. (2023). Analisis Pengendalian Internal Prosedur Penerimaan Dan Pengeluaran Barang di Hotel X. *Journal of Accounting and Hospitality*, 1(2), 74–84.
- Tegar, N. (2019). *Panduan Lengkap Manajemen Distribusi: Mendalami Strategi Distribusi untuk Menghadapi Persaingan di Era 4.0* (1st ed.). Quadrant.
- Widyadana, F. A., & Evanthi, A. (2023). Analisis Penerapan Manajemen Pergudangan Pada CV. Yummys Motherlacto Indonesia. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia (JPMI)*, 1(2), 10–22. <https://doi.org/10.62017/JPMI.V1I2.694>
- Widyastuti, N., Nissa, C., & Panunggal, B. (2018). *Manajemen Pelayan Makanan* (N. Huda

(ed.); 1st ed.). K-Media.

Zakharia, F., Adiputra, F., & Meko, P. (2023). Peranan Metode Penyimpanan Bahan Makanan Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Hotel Bintang Labuhan Bajo Flores. *Jurnal Ilmiah Global Education*, 4(4), 2153–2162. <https://doi.org/10.55681/JIGE.V4I4.1468>