

# MANAJEMEN PEMBELIAN DAN PENYIMPANAN BAHAN BAKU GARAM (*salt*) SEBAGAI USAHA UNTUK MENJAGA KUALITAS PAKAN TERNAK DI PT.CHAROEN POKPHAND INDONESIA,Tbk. SEPANJANG, SIDOARJO, JAWA TIMUR

Oleh :  
Juni Kiswantoro

## ABSTRAK

Penelitian bertujuan untuk mengetahui alur dari proses pembelian serta penyimpanan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kualitatif pengumpulan data dilakukan secara observasi, partisipasi dan interview kemudian data di analisa secara kualitatif. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa garam yang diterima merupakan garam dengan kualitas yang memenuhi standard, sedangkan garam yang tidak memenuhi standard akan ditolak.

Hal ini diperoleh melalui pengecekan secara fisik (*screen test*) baik yang dilakukan saat sampling 30% maupun 100%. Kualitas garam yang diterima juga akan tetap dikontrol sampai pada proses penyimpanan, agar kualitas jagung tetap baik sampai digunakan pada proses produksi. Manajemen kontrol kualitas garam sangat ditentukan oleh proses penerimaan, pengecekan kualitas serta penyimpanan jagung sebelum digunakan, di samping itu perlu ditingkatkan perawatan secara berkesinambungan terhadap peralatan utama dan penunjang penerimaan sampai penyimpanan garam serta penanganan terhadap munculnya pengumpulan ketika proses penyimpanan, agar kualitas garam tetap terjaga dengan baik.

**Kata Kunci** : Bahan, Kualitas, Manajemen, Kontrol.

## PENDAHULUAN

Perencanaan manajemen produksi, bahan material produksi menjadi suatu hal yang paling penting, memang dalam dunia persaingan usaha industri harus dituntut untuk meningkatkan kualitas karena permintaan pasar yang semakin besar, maka dituntut menghasilkan produk secara efektif dan juga berkualitas agar bisa bersaing di dunia usaha dan

juga diharapkan oleh para konsumen, maka ini bisa terwujud karena adanya kerja sama yang baik dan akan menjadikan produk kita baik pula sesuai yang di inginkan. Menurut Suharsih (2020) berhasilnya produksi pakan ternak dapat dilihat dari penyediaan nutrisi yang menentukan kualitas pakan yang diharapkan.

Pakan ini dapat ditentukan nilai produktivitas ternak, pemenuhan kebutuhan zat-zat dalam pakan seperti protein, vitamin dan mineral yang cukup merupakan syarat mutlak untuk meningkatkan produktivitas ternak. Bahan baku material pakan (*feed ingredients*) cara mendapatkannya bahan baku tersebut dari hasil pertanian, peternakan, perikanan dan industri yang mengandung nutrisi yang di perlukan untuk pembuatan pakan ternak yang layak sebagai pakan yang berkualitas (SNI 01-3931-2006). Bahan material merupakan hal yang penting untuk dicari karena salah satu faktor agar bisa produksi. Karna itu mencari bahan baku yang biaya terjangkau tapi bisa menghasilkan pakan yang berkualitas tinggi dan harus cara penggunaan bahan baku secara tepat. Terdapat tiga alasan mengapa perusahaan harus mempunyai

pasokan bahan baku, yaitu faktor kekhawatiran karena permintaan yang tiba-tiba, karena adanya faktor untuk stock bahan baku dari supplier dan adanya faktor yang tidak pasti tenggang waktu (Assauri, 2017).

Nutrisi yang terkandung dalam pakan yang lengkap selalu berkaitan dengan bahan baku yang digunakan dalam menyusun formula pakan. Cara untuk menyimpan bahan baku berbeda untuk tiap industri perusahaan, baik dari segi jumlah stock bahan baku material yang ada di perusahaan, waktu yang tepat digunakannya kapan, maupun biaya yang dikeluarkan harus di hitung secara yang benar. Garam bermanfaat sebagai penambah cita rasa pada makanan, garam untuk pembuatan makanan ternak, yaitu  $NaCl$  yang begitu penting untuk hewan. Percampuran garam untuk makanan ternak terdiri atas 50% garam dan 50% dikalsium phospat haruslah di

sediakan. Garam pakan ( $NaCl$ )  
memiliki fungsi yang sama  
dengan garam dapur manusia.

Garam sangatlah bermanfaat untuk menambahkan cita rasa pada makanan hingga sebagai pengawet untuk ikan dan daging. Sekarang ada juga garam industri, pada umumnya kita lebih mengenali garam konsumsi. Garam konsumsi merupakan jenis garam yang mengandung mineral yang dibutuhkan tubuh untuk keberlangsungan hidup. Garam konsumsi yang dipergunakan sebagai garam untuk membuat makanan ternak pula diperlukan untuk pertumbuhan ternak.

Garam juga berfungsi untuk sumber vitamin dan mineral natrium dan klorida bagi ternak. Mineralnya tersebut tidak di simpan dalam dagingnya karena beberapa ada cairan tubuh dari yang lunak. Mineralnya garam tidak bisa dibuat sendiri oleh daging ternak, maka dari itu bisa didapatkan dari luar. Sehingga diperlukan untuk menyediakan garam

sebagai pakan bagi tiap ternak, terutama untuk ternak supaya asupan mineralnya yang tercukupi. Memberian mineral pada hewan ternak supaya mampu meningkatkan keuntungan peternak pada sektor peternakan. Biaya meningkat, produksi daging meningkat, maka perputaran penjualan akan seimbang, jual beli daging akan tercapai dengan harga yang terjangkau oleh para konsumen (Rosman, 2009).

PT. Charoen Pokphand Indonesia Tbk Sepanjang, Sidoarjo telah berdiri perusahaan berdiri sendiri untuk membuat makanan peternakan, serta menjadikan makanan olahan terbesar di Jawa Timur dan Indonesia sekarang ini sejak tahun 1972. Kualitas tiap pakan yang di hasilkan oleh produksi dilaksanakan dengan cara mengontrol kualitas bahan baku setiap ada yang datang serta penyimpanannya harus terus di awasi.

PT Charoen Pokphan Indonesia Tbk, senantiasa menjaga kualitas produk yang di hasilkan agar bisa menghasilkan produk yang baik dan kualitas, maka dari itu diperlukan bahan material bahan baku yang bagus. Kualitas bahan baku yang baik akan dilakukan pengecekan dengan beberapa analisis dan pengecekan secara berkala supaya bahan meterial

yang rusak tidak kelolosan dengan begitu produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik dan dapat diterima oleh konsumen, demikian untuk cara penerimaan bahan baku garam (*salt*) yang berkualitas juga memberi pengaruh produk pakan yang dihasilkan menjadi berkualitas pula.

#### **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini mengaplikasikan penelitian kualitatif, menurut Carey (2015) hal 29. Apapun metode yang

digunakan untuk pelaksanaannya, sebisa mungkin harus memenuhi faktor observasional, eksperimental dan penjelasannya, dikarenakan metode tersebut mulanya banyak dipergunakan untuk mengkaji di bidang antropologi budaya dinamakan metodologi kualitatif sebab data yang dikumpulkan dan dianalisis lebih bersifat kualitatif.

#### **TEKNIK PENGUMPULAN DATA**

Metode penelitian dipergunakan untuk menyelesaikan permasalahan yang mampu dipecahkan dengan mengumpulkan data melewati observasi, eksperimen atau survei (Kusriningrum, 2012). Metode penghimpunan data yang dipergunakan pada penelitian ini ialah:

- a. Observasi, yakni pengamatan langsung terhadap tempat penelitian dan *company profile* terkait bahan baku garam (*salt*).

- b. Partisipasi adalah aktivitas partisipatif dalam segala aspek yang berhubungan dengan pengelolaan pemasukan bahan baku garam di PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk. Sepanjang.
- c. Intervie, yakni melaksanakan wawancara tatap muka dengan departemen sumber daya manusia dan setiap karyawan yang terlibat untuk mengumpulkan informasi dan data yang relevan dan bisa dipertanggung jawabkan.

PT Charoen pokphand Indonesia Tbk. Perbulan bisa capai 96–144 Ton dan bahan material garam yang di tolak (*reject*) 12–24 Ton. Jumlah penerimaan bahan baku garam berbeda–beda karna tergantung permintaan dan pemakaian di produksi pakan ternak.

Tabel 4.1 Syarat Mutu Garam

No	Metode Pengujian	Jumlah
1.	Kadar Air	3,6322%
2.	Natrium Clonda (NaCl)	0,5567%
3.	Raksa (Hg)	0,00000046%
4.	Iodium (KIO <sub>3</sub> )	0,0007007%

\*\*) Syarat mutu garam konsumsi beriodium (SNI 01-4435-2000)

\*) Syarat mutu garam konsumsi beriodium (SNI 01-4435-2000)

## PEMBAHASAN DAN PENGUMPULAN DATA

Garam merupakan bahan campuran pakan ternak 0,25%-0,33% adalah garam. Kebutuhannya penerimaan bahan matererial garam di

Sedangkan yang didapatkan dari hasil pengumpulan data tentang garam di PT.Charoen Pokphand Indonesia Tbk. Adalah pada tabel berikut:

penawaran yang diberikan supplier kepada perusahaan

2. Chek kualitas bahan baku garam sebelum di beli.

Kualitasnya suatu bahan baku akan sangatlah mempengaruhi

harga bahan baku garam tersebut dan mampu mengikuti

Tanggal	Meterial	Kadar Air	NaCl harga	Anti Pening atau Tidak	Lolos / Tidak Lolos
23-8-2021	Salt	0,3	95,9	0,2	Lolos
24-8-2021	Salt	0,3	96,4	0,2	Lolos
25-8-2021	Salt	0,3	96,4	0,3	Lolos
26-8-2021	Salt	0,4	96,5	0,2	Lolos
27-8-2021	Salt	0,4	96,5	0,2	Lolos
28-8-2021	Salt	0,4	96,5	0,3	Lolos
29-8-2021	Salt	0,4	96,7	0,3	Lolos
30-8-2021	Salt	0,4	96,6	0,3	Lolos
31-8-2021	Salt	0,4	96,6	0,3	Lolos
01-9-2021	Salt	0,5	96,7	0,2	Lolos
02-9-2021	Salt	0,5	96,6	0,2	Lolos
03-9-2021	Salt	0,5	96,7	0,2	Lolos
04-9-2021	Salt	0,4	96,7	0,2	Lolos

### Proses Pembelian Bahan

#### Baku Garam Pada PT.Charoen

#### PokphandIndonesia,

#### Sepanjang.

1. Cara atau prosedur pembelian bahan baku garam dengan cari sumber-sumber bahan material garam bisa diselenggarakan dengan cara survei ke penjual bahan baku garam, melalui

Uji kualitasnya dapat secara di lihat fisiknya dan uji laboratorium. Bahan baku garam harus sering dilakukan untuk mengetahui kadar air dan kandungan *Naclnya*. Adapun juga yang sangat penting di dalam garam tersebut harus ada obat anti caking, obat anti caking adalah obat yang membuat garam tersebut jika di simpan dalam gudang membuat garam tersebut tidak mudah untuk mengumpal. Karena jika garam tersebut mengumpal maka akan mempengaruhi kualitas pakan tersebut.

3. Negosiasi harga yang disepakati pembayarannya atas dasar harga yang di sepakati. Pembayaran dilaksanakan dengan transfer biaya atau check. Syarat pembayarannya harus di sepakati setelah bahan baku garam diterima.

4. Setelah bahan baku diterima, maka akan dilakukan proses pengecekan dengan SOP PT.

Charoen Pokphand  
Indonesia, Tbk. Sepanjang

5. Pembuatan laporan kualitas bahan baku dan dilakukan pembayaran oleh purchasing.

### **Proses Penerimaan Bahan Baku**

*Supplier* (pemasok/sopir) bahan material garam akan mengirim kan beberapa ton dengan menggunakan truk sedang atau pun besar. Surat perjalanan dari PO (*Purchase Order*) untuk pendaftaran awal juga dibawa dan ditunjukkan pada *security* saat memasuki area pabrik. Manakal *supir* belum memiliki PO, mereka haruslah memintanya terlebih dahulu dari *Purchase Order*. Satpam akan memberikan nomor antrian pada saat truk tiba di lokasi pabrik. Kemudian, surat jalan akan diserahkan kepada petugas penimbangan untuk dimasukkan ke dalam sistem berbasis online.

Sebelum menimbang truk dilakukan pengecekan kualitas bahan baku terlebih dahulu, *security* akan mengarahkan



truk kea rah tempat  
pengambilan sampel

awal atau 30%, alat yang digunakan menggunakan *manual*, yaitu dengan menggunakan alat *probe*, yang sama se Indonesia. Bahan baku yang telah diuji di laboratorium dan dinyatakan diterima dengan 30% sampel dimuat ke dalam timbangan truk. Tujuannya adalah untuk mengetahui berat bahan baku kendaraan. Truk yang sudah ditimbang kemudian bersiap untuk disampling 100% di dalam gudang serta dilakukan pembongkaran.

#### **a. Penerimaan Bahan Baku 30%**

Penerimaan bahan baku garam di PT. Charoen Pokphand Indonesia ada salah satu pekerjaan jadi bagian seorang QC untuk diambil sampel dan diperiksa kualitasnya agar tau bahan material ini layak atau tidaknya. Truk yang akan di ambil contoh akan di parkir ditempat parkir pengambilan sampel, bagian dari petugas

seorang QC adalah melakukan pengecekan kepada truk yang memuat bahan material tersebut, mengambil contoh sampel 30% dari kendaraan yang membawahi bahan material garam yang akan masuk dalam penyimpanan digudang. Proses pengambilan banyak sampel yang di ambil kurang lebih 3–5 kg. Ketika truk datang dan parkir di tempat yang sudah di sediakan khusus untuk pengambilan sampel 30%, dipastikan truk dalam kondisi terpal dan pintu belakang terbuka dan lakukan *scan barcode* untuk nomer antrian yang ada *barcodenya*. Pastikan *probe* dalam keadaan bersih lalu tancapkan ke pada setiap bag atau karung yang terlihat secara keseluruhan karung yang terlihat, *probe* yang sudah di gunakan bersihkan kembali, sampel atau diatas truk yang bagnya di curigai ditandai dengan spidol untuk dilakukan penolakan di sampling 100% nanti. Bawa sampel 30% ke dilaboratorium untuk dianalisa

cek ayakan, kadar air, anti  
caking dan *NaCl*.

Jika proses pengambilan sampling 30 % bahan material garam masuk *standart* yang diinginkan pabrik maka truk bisa melanjutkan untuk proses penimbangan, sebaliknya bilamana proses sampling bahan baku 30% tidak sesuai standar pabrik maka bahan baku akan dilakukan penolakan di depan dan truk tidak jadi untuk diterima bahan baku garamnya, supir mengambil surat bukti penolakan dari QCI.

#### **b. Penerimaan Bahan Baku 100%**

Pengecekan perama di cek surat jalannya apakah benar bahan baku material garam tersebut lolos uji sampling 30%. Yang ke dua lakukan cek pada keseluruhan bag bersamaan dengan dilakukan proses penurunan bahan material oleh orang borongan apakah ada bag yang basah atau kontaminasi dengan material lain (Achmadi, 2017 dalam Khairiyah dkk, 2017). Karakteristik,

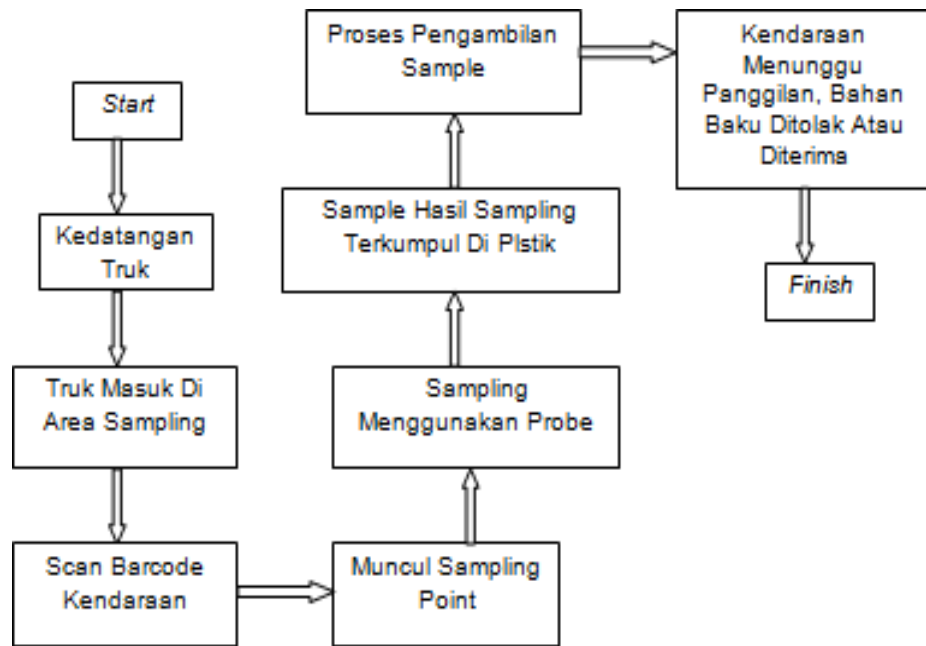
pertengahan bongkar dilakukan cek anti caking apakah masih ada atau tidak, karena supplier terkadang berbuat curang demi keuntungan, jika ditemukan garam non *standart* atau material basah kontaminasi jamur dan mengumpal bisa dilakukan penolakan oleh seorang QC yang bertugas pengecekan di sampling 100%.

#### **Pengecekan Kualitas**

Sebelum bahan baku dikirim ke pabrik, seorang petugas QC melakukan pemantauan ke tempat supplier atau survei, setelah melalui kesepakatan bahan baku akan dikirim supplier ke pabrik, di pabrik pun bahan baku tidak akan langsung diterima, karena faktor di jalan mempengaruhi seperti apakah tidak terkena hujan dan mengakibatkan material tersebut basah. Analisa dilakukan pada bahan baku garam analisa meliputi cek fisik, bentuknya apakah tidak

mengumpal, warnanya apakah masih normal, baunya apakah masih fresh, ada atau tidaknya kontaminasi dengan minyak dan

5 kg. Kemudian dilakukan cek kualitas dan di masukan ke alat divider supaya tercampurkan dengan rata, sampel garam yang telah dimasukkan ke devider



Gambar 4.8 Proses Penerimaan Bahan Baku Garam (Salt)

(PT.Charoen Pokphand Indonesia Tbk, 2021)

serangga atau kutu. Garam untuk cara pengecekannya memiliki cara yang berbeda dengan bahan baku yang lain kualitas bahan baku garam dilakukan ketika, karna hanya cek kadar air, NaCl dan *anti-cakingnya*.

Garam diambil dengan menggunakan alat Probe sesuai dengan jumlah bag sampel garam yang terlihat diatas truck. Garam yang diambil sebanyak 3-

otomatis akan membagi bagian bagian yang sedikit untuk di teskan kadar airnya, NaCl dan *anti-cakingnya* sedangkan yang banyak untuk di teskan beratnya dan ayakannya. Selanjutnya garam akan di lakukan cek kadar air, kandungan *NaCl* dan Zat *anti-caking* di ruangan laboratorium. Proses Penerimaan Bahan Baku :

Sampel garam yang terindikasi kontaminasi kutu, minyak atau basah terkena tampias air hujan akan ditolak saat sampling 30%, apabila kandungan garam masuk dalam standart, maka akan input dengan online dan truk bisa melanjutkan untuk menimbang dan pembongkaran 100%

### **Penyimpanan Bahan Baku Dalam Gudang**

Gudang ialah wadah bahan baku curah atau bag untuk bahan material garam. Bahan material garam yang di beli oleh pabrik hanya 1 tipe saja. Garam dapat langsung dapat langsung disimpan didalam gudang, garam yang sudah di simpan dalam gudang tidak boleh terlalu lama di simpan karna bisa terjadi pengumpalan atau material rusak. Jarak material garam dengan dinding tidak boleh menempel harus ada jarak

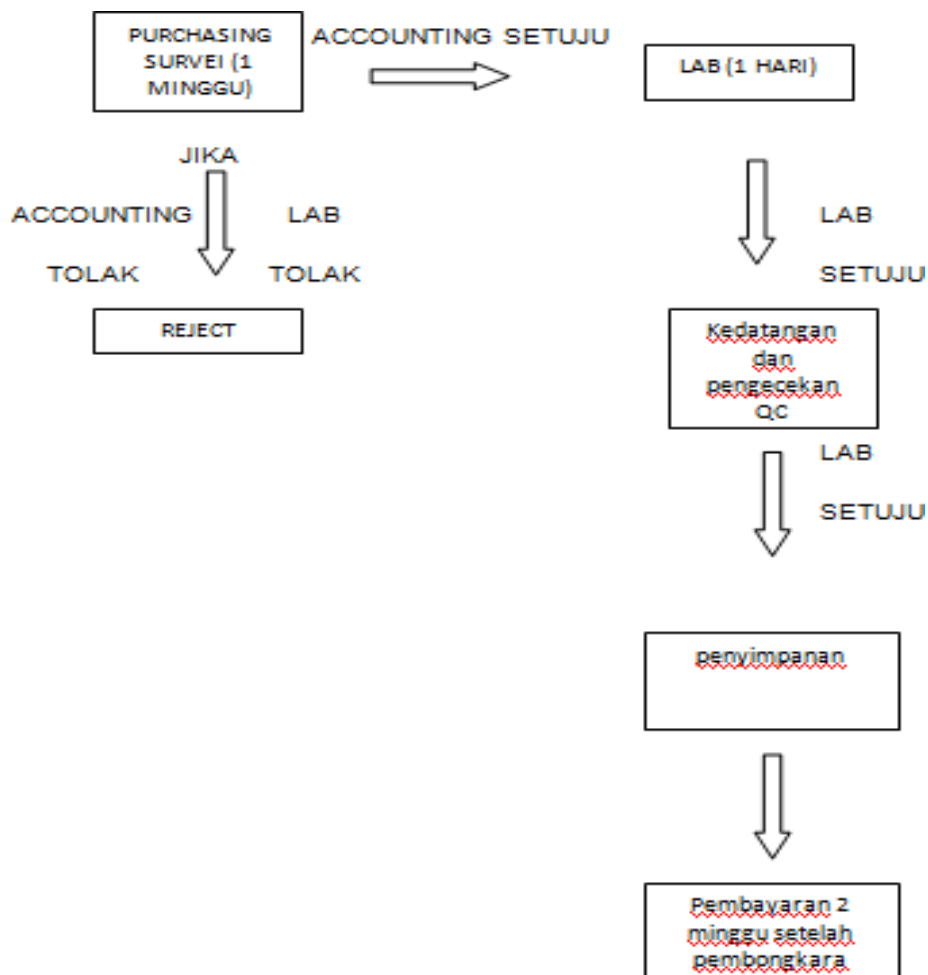
sekitar 1-1,5 meter.

Jika garam sudah berumur lebih dari 40 hari harus segera di lakukan pemakaian segera untuk menghindari material garam tersebut menggumpal. Dipastikan tempatnya tidak ada kebocoran, proses penyimpanan garam dalam gudang harus di cek suhu ruangan tidak boleh lebih dari 5% dari suhu bahan baku agar terhindar dari berjamur dan menggumpal. Pabrik ini memiliki gudang yang khusus untuk obat-obatan dan bahan material lainnya.

Pemeriksaan garam dalam gudang tim qc melakukan cek rutin dalam 1 kali tiap minggu. Untuk mengetahui adakah material yang sudah harus segera dipakai dan mengetahui apakah barang tersebut dalam kondisi normal. Karena ketika barang tersebut terjadi kerusakan dan tidak dapat digunakan, pabrik akan mengalami kerugian.

Melakukan cek suhu apakah ada titik yang bisa menyebabkan hootspot. Untuk mencegah suatu hootspot biasanya dalam 1 gudang di berikan space agar udara bisa masuk dan keluar. Masa penyimpanan garam adalah 40 hari dan diatas 40 hari harus segera dilakukan pemakaian karna mencegah terjadinya pengumpalan. Jika saat cek

gudang ditemukan beberapa titik hootspot maka pihak QC harus melaporkan masalah tersebut ke pihak gudang agar dilakukan tindakan agar barang tersebut tidak rusak.



Gambar 4.11 Proses Penyimpanan Bahan Baku Garam (Salt)  
(PT.Charoen Pokphand Indonesia Tbk, 2021)

## DAFTAR PUSTAKA

---

- Assuari, Sofjan. 2017. Manajemen Pemasaran. Edisi XXV, Jakarta Raja GrafindoPersada.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. Garam Bahan Baku Untuk Industri Garam Beryodium. SNI 01-34435-2000. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.*
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Pakan Ayam Ras Pedaging (*Broiler Finisher*) SNI-01-391-2018.
- Carey,S.S. (2015). Kaidah Kaidah Metode Ilmiah Panduan untuk Penelitian dan Critical Thinking. Bandung: Nusa Media.
- Kusriningrum, R. S. 2012. Perancangan Percobaan. Airlangga University Press. Surabaya.
- Rosman. 2012. Perbandingan Kualitas Kimia (Kadar Air,Protein,Lemak) Otot Paha (*Biceps Femoris*) Pada Beberapa Bangsa Sapi. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Andalas. Padang.
- Suharsih. 2020. Agribisnis Ternak Unggas. Yogyakarta: And