

**ANALISIS RISIKO DISTRIBUSI PRODUK MAKANAN DI PT
SUKANDA DJAYA CIKARANG BARAT DENGAN
MENGUNAKAN METODE *FISHBONE***

LAPORAN KERJA PRAKTEK

*Diajukan untuk memenuhi kelulusan mata kuliah Kerja Praktek di Program Studi
SI Manajemen Transportasi*



Oleh:

Theresia Sela Umirintia Hutabarat

13119027

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TRANSPORTASI
SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN LOGISTIK INDONESIA
BANDUNG**

2022

**ANALISIS RISIKO DISTRIBUSI PRODUK MAKANAN DI PT
SUKANDA DJAYA CIKARANG BARAT DENGAN
MENGUNAKAN METODE *FISHBONE***

LAPORAN KERJA PRAKTEK

*Diajukan untuk memenuhi kelulusan mata kuliah Kerja Praktek di Program Studi
S1 Manajemen Transportasi*



Oleh:

Theresia Sela Umirintia Hutabarat

13119027

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN TRANSPORTASI
SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN LOGISTIK INDONESIA
BANDUNG
2022**

LEMBAR PENGESAHAN

ANALISIS RISIKO DISTRIBUSI PRODUK MAKANAN DI PT SUKANDA DJAYA CIKARANG BARAT DENGAN MENGUNAKAN METODE *FISHBONE*

Oleh:

Theresia Sela Umirintia Hutabarat

13119027

Telah dinyatakan lulus dalam Seminar Kerja Praktek pada hari Rabu tanggal 14
bulan September tahun 2022

Mengetahui,

Ketua Program Studi Manajemen

Transportasi,

Menyetujui,

Dosen Pembimbing Kerja Praktik,

(Pradhana Wahyu Nariendra, S.T., M.T)

NIK: 116.79.216

(Wenny Gustamola, S.T.,M.T)

NIK: 222.83.235

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur atas kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga dapat menyusun dan menyelesaikan Laporan Kerja Praktek ini dengan judul **“ANALISIS RISIKO DISTRIBUSI PRODUK MAKANAN DI PT SUKANDA DJAYA CIKARANG BARAT DENGAN MENGGUNAKAN METODE *FISHBONE*”** dengan baik.

Laporan Kerja Praktik ini ditulis dalam rangka untuk memenuhi kelulusan mata Kuliah Kerja Praktek di Program Studi Manajemen Transportasi di Sekolah Tinggi Manajemen Logistik. Dalam hal ini penulis menyadari bahwa tanpa adanya bimbingan, pengarahan, serta bantuan dari semua pihak tentunya laporan proyek akhir ini tidak akan terselesaikan. Penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa atas karunia dan kesehatan yang diberikan selama ini sehingga Laporan Kerja Praktek ini dapat terselesaikan dengan baik.
2. Ibu Wenny Gustamola S.T., M.T selaku dosen pembimbing yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikirannya untuk membimbing penulis dalam menyusun Laporan Kerja Praktek
3. Ibu Syafrianita, S.T., M.T. selaku dosen penguji
4. Ibu Imelda Sihombing selaku *Manager Sales Admin Support* selaku penanggungjawab dalam proses menjalani kerja praktek
5. Bapak Andri selaku Manager Logistik yang telah menerima penulis untuk berada dalam departemen distribusi
6. Ibu Ayoudhia Defiamelia selaku Spv Logistik serta pembimbing lapangan serta para staf di unit operasi yang selalu mengajarkan hal – hal baru di dunia kerja
7. Papa dan Mama selaku orang tua yang tiada henti memberi dukungan melalui doa serta dorongan moral dan materi kepada penulis agar selalu semangat dalam menyelesaikan laporan kerja praktik ini
8. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah banyak membantu selama ini.

Penulis menyadari bahwa Laporan Kerja Praktik ini masih jauh dari kata sempurna. Masih banyak kekurangan yang harus diperbaiki, baik dari segi tata dalam penyusunan, bahasa, dan teori yang kurang tepat dan penyusunan Laporan Kerja Praktik. Oleh karena itu, penulis meminta maaf atas semua kesalahan dan mohon kritik serta saran agar bisa menjadi lebih baik lagi dalam pembuatan laporan ini. Akhir kata penulis ucapkan terimakasih, semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca.

Bandung, 10 November 2022

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	2
1.3 Kerangka Pemikiran.....	2
1.4 Metodologi Penelitian.....	3
1.4 Sistematika Penulisan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Makanan Olahan Jenis <i>Frozen</i> dan <i>Chiller</i>	5
2.2 Distribusi.....	5
2.3 Pengertian Risiko	7
2.4 Pengertian Manajemen Risiko	9
2.5 Strategi	11
2.6 Diagram <i>Fish Bone</i>	12
BAB III PENGUMPULAN DATA DAN PEMBAHASAN	14
3.1 Profil Perusahaan	14
3.1.1 Alur Distribusi Pada PT Sukanda Djaya	16
3.1.2 Visi dan Misi Perusahaan	17
3.1.3 Struktur Organisasi Perusahaan.....	17
3.2 Aktivitas Kerja Praktek.....	18
3.2.1 Divisi Distribusi PT <i>Diamond Cold Storage</i>	19
3.2.2 Divisi Distribusi dan Divisi <i>Outstasion</i> PT Sukanda Djaya.....	20
3.3 Pengumpulan Data	21
3.3.1 Jenis dan Sumber Data	21
3.3.2 Metode Pengumpulan Data	22
3.3.3 Metode Analisis Data	22

3.4 Pengolahan Data & Analisis	23
3.4.1 Identifikasi Risiko.....	23
3.4.2 Identifikasi Risiko Distribusi Produk Makanan Di PT Sukanda Djaya Cikarang Barat.....	24
3.4.3 Identifikasi Kejadian Risiko Distribusi	25
3.4.4 Identifikasi Penyebab Risiko	26
3.4.5 Strategi Penanganan Risiko	27
3.4.6 Hasil Analisis.....	29
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	31
4.1 Kesimpulan	31
4.2 Saran	31
REFLEKSI DIRI	32
DAFTAR PUSTAKA	34
LAMPIRAN - LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Hasil Analisis Aktivitas Distribusi.....	29
---	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Kerangka Pemikiran	2
Gambar 1. 2 Flowchart Metodologi Penelitian	3
Gambar 2. 1 Diagram Fish Bone Tipe Rangkuman Sebab.....	12
Gambar 3. 1 Profil Perusahaan.....	14
Gambar 3. 2 Alur Distribusi Pada PT Sukanda Djaya	16
Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Departemen Logistik.....	17
Gambar 3. 4 Diagram Fish Bone Alur Distribusi PT Sukanda Djaya.....	22
Gambar 3. 5 Identifikasi Kejadian Risiko dengan Metode Fish Bone.....	24

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Distribusi merupakan bagian dari upaya pemasaran perusahaan dan sangat penting dalam menyampaikan produk kepada pelanggan sedangkan logistik merupakan ilmu distribusi dan manajemen produk, dalam penyimpanan dan dalam perjalanan. Logistik telah berkembang menjadi ilmu dikarenakan sejarah perkembangan ekonomi yang kompleks, menyebabkan output dari pabrik dan perusahaan telah meningkat dalam produktivitas. Melalui gudang dan pengecer, produk bergerak melalui jaringan distribusi untuk mencapai konsumen. Pengelolaan jaringan ini sangat penting bagi perusahaan untuk meningkatkan keuntungan dan penjualan.

Distribusi logistik merupakan fasilitas, yang masing-masing terdiri dari satu pabrik produksi menggunakan sebuah gudang yang terhubung, dengan satu set pelanggan maupun *distribution center* (cabang). Masing-masing cabang menggunakan kapasitas yang telah diketahui serta terbatas dan ditempatkan atau dihubungkan ke fasilitas menggunakan perencanaan tertentu karena permintaan pelanggan umumnya menghasilkan pola musiman. Konsumen mengharapkan mampu memperoleh produk yang mempunyai manfaat pada tingkat harga yang bisa diterima. Demi mewujudkan harapan konsumen, setiap perusahaan dan cabang berusaha secara optimal menggunakan seluruh aset serta kemampuan yang dimiliki untuk memberikan *value* terhadap konsumen yang di dukung dengan lokasi pabrik dan gudang untuk melayani pasar pelanggan, yang menggunakan lokasi/alokasi, *routing* analisis kendaraan, pemograman dinamis serta tradisional logistik untuk meningkatkan secara optimal dalam memaksimalkan efisiensi dari sisi distribusi.

PT Sukanda Djaya adalah perusahaan yang bergerak dibidang distributor makanan. Produk yang didistribusikan adalah susu UHT, *beef*, nugget, nutella, dan sebagainya. Pendistribusian dilakukan ke masing – masing kantor

cabang yang ada di seluruh Indonesia, dan dapat juga didistribusikan langsung menuju ke para konsumen.

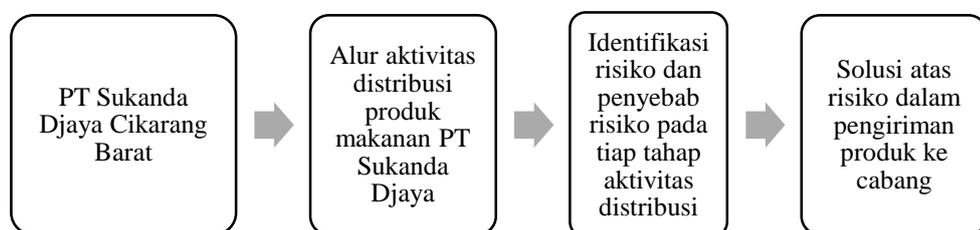
Dalam proses pengiriman produk, pada pihak perusahaan terjadi permasalahan, baik dari pemrosesan pemesanan, penyimpanan, persediaan, dan pengiriman yang menyebabkan barang yang dikirim tidak sesuai dengan permintaan dari pihak konsumen dan cabang. Maka dari itu studi ini dilaksanakan untuk menganalisis risiko distribusi produk makanan yang dikirimkan ke cabang di PT Sukanda Djaya.

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi aktivitas distribusi yang menjadi penyebab risiko distribusi pada produk makanan yang dikirimkan ke cabang di PT Sukanda Djaya dan digambarkan dalam *Fishbone Diagram* untuk menemukan akar penyebab dari permasalahan tersebut.

1.3 Kerangka Pemikiran

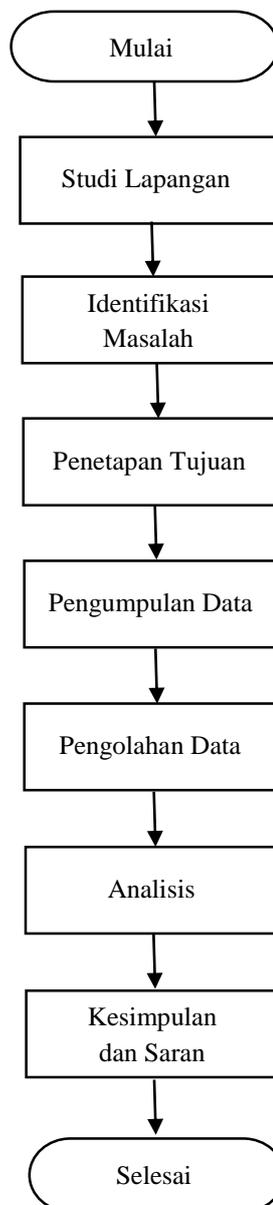
Penelitian ini memiliki kerangka pemikiran, untuk mendukung penyelesaian penelitian ini. Berikut ini merupakan kerangka pemikiran dalam penelitian ini:



Gambar 1. 1 Kerangka Pemikiran

1.4 Metodologi Penelitian

Dalam membuat laporan kerja praktik adapun metodologi penelitian harus memiliki sebuah tahap yang sistematis dan terarah untuk mempermudah dalam menyelesaikan penelitian dan mendapatkan kesimpulan yang baik. Berikut tahap (*flowchart* alur) yang digunakan dalam penelitian ini yaitu:



Gambar 1. 2 Flow Chart Metodologi Penelitian

1.4 Sistematika Penulisan

Sistematika penyusunan dibuat untuk mempermudah dalam penulisan laporan ini, maka perlu ditentukan sistematika penulisan yang baik. Adapun sistematika dalam penyusunan laporan kerja praktik ini:

BAB I PENDAHULUAN

Pada bab ini berisi tentang latar belakang dan tujuan, kerangka pemikiran yang di lakukan pada saat kerja praktik.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Pada bab ini berisi tentang landasan teori yang berguna untuk menjadi pedoman penulis dalam penulisan laporan ini.

BAB III PEMBAHASAN

Pada bab ini berisi tentang profil perusahaan, aktivitas kerja praktik, pengolahan data & analisis.

BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini berisi kesimpulan dan saran dari laporan kerja praktik yang dilakukan.

BAB V REFLEKSI DIRI

Pada bab ini berisi tentang apa saja yang dilakukan pada saat melakukan kerja praktik.

DAFTAR PUSTAKA

Bagian ini berisi tentang sumber-sumber referensi yang digunakan dalam penelitian mengenai analisis.

LAMPIRAN

Lampiran merupakan lembar tambahan yang dibutuhkan dalam penyusunan laporan kerja praktik ini.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Makanan Olahan Jenis *Frozen* dan *Chiller*

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati atau air, baik yang sudah diolah maupun yang belum diolah. Jenis makanan dibagi menjadi makanan segar atau makanan olahan. Pangan segar adalah pangan yang belum diolah dan dapat langsung dikonsumsi, dan digunakan sebagai bahan baku untuk pengolahan. Seperti beras, gandum, segala jenis buah dan sayur, ikan, bahkan daging. Sedangkan makanan olahan adalah makanan atau minuman yang telah diolah dan diolah secara khusus, dengan atau tanpa bahan tambahan. Sama seperti daging beku yang terbuat dari daging segar saja, sosis adalah makanan yang terbuat dari bahan hewani yang diubah menjadi daging untuk membuat sosis dan bumbu lainnya.

Frozen food merupakan produk makanan yang dibekukan dengan alasan dalam mengawetkan makanan hingga dapat digunakan/ dimasak/ dimakan secara langsung. Macam – macam produk *frozen food* diantaranya adalah nugget, sosis, bakso, *fish stick*, tempura, dan lain sebagainya. Sedangkan produk makanan yang termasuk *chiller* adalah mentega, susu UHT, dan lain sebagainya yang harus berada di suhu yang standar untuk menjaga kualitas kesegarannya.

2.2 Distribusi

Distribusi adalah suatu proses menyalurkan suatu barang atau hasil produksi yang telah dibuat oleh perusahaan atau produsen kepada konsumen personal atau industri yang mendapatkan barang atau jasa dari perusahaan yang menyalurkan. (Restu, 2021)

Manajemen distribusi adalah pendekatan yang berorientasi pada keputusan, yaitu perhatian diarahkan pada pengembangan kebijakan perencanaan, pengorganisasian, realisasi dan pengendalian yang efektif. Distribusi logistik memiliki beberapa fungsi utama, antara lain:

1. Pemrosesan pesanan

Sistem pemrosesan pesanan menyiapkan faktur dan mengirimkan informasi pesanan ke cabang yang membutuhkan. Gudang yang bersangkutan menerima instruksi untuk pengemasan dan pengiriman barang pesanan. Barang yang habis akan dipesan ulang. Barang yang dikirim akan disertai dengan dokumen pengiriman.

2. Penyimpanan

Fungsi penyimpanan adalah memproses jumlah selisih yang diperlukan pada waktu yang tepat. Sebuah perusahaan harus memutuskan berapa banyak dan apa jenis dan di mana untuk menyimpan produk. Perusahaan harus memiliki gudang atau pusat distribusi. Pusat distribusi adalah gudang besar yang sangat otomatis yang dirancang untuk menerima barang dari beberapa pabrik dan pemasok, menyimpan produk dalam jumlah besar, menerima pesanan dari pelanggan, dan mengirimkan produk ke pelanggan secepat mungkin. Menyimpan makanan beku sebaiknya menggunakan alat atau tempat khusus untuk memperpanjang waktu penyimpanan. Perusahaan harus memastikan bahwa suhu produk di dalam *freezer* diturunkan sebelum dipindahkan ke ruang penyimpanan. Suhu harus dijaga untuk mengurangi percepatan kerusakan produk.

3. Persediaan

Tingkat persediaan juga mempengaruhi kepuasan pelanggan, masalah utama adalah keseimbangan antara ketersediaan dan permintaan produk. Menyimpan terlalu banyak produk dapat mengakibatkan penurunan kualitas produk karena tanggal kadaluwarsa. Penyimpanan yang terlalu sedikit akan mengakibatkan kelangkaan, pengiriman tinggi dan biaya produksi dadakan serta ketidakpuasan pelanggan. Keputusan persediaan mencakup pengetahuan departemen tentang kapan harus memesan dan berapa banyak yang harus dipesan. Untuk mencapai tujuan persediaan perusahaan secara keseluruhan, departemen pengendalian persediaan memiliki tugas sebagai berikut:

- a. Menentukan jenis dan jumlah produk yang diterima sesuai dengan jumlah dan karakteristik produk yang dipesan dan bila perlu menyimpan maka disesuaikan dengan stok yang ada di gudang
 - b. Menentukan kapan pesanan akan ditempatkan
 - c. Memeriksa apakah produk yang diterima sesuai dengan jumlah dan karakteristik produk yang dipesan, jika sesuai, maka dilakukan penyimpanan produk sebagai stok di gudang
 - d. Mengadakan pengecekan produk yang cepat habis dan produk mana yang lambat habis
 - e. Mengadakan pencatatan administrasi dari jenis, jumlah dan nilai persediaan.
 - f. Melakukan pemeriksaan fisik langsung terhadap kondisi fisik produk di gudang dan pengelolaan persediaan
 - g. Melakukan pemeriksaan stok untuk menentukan jumlah stok yang optimal.
4. Pengiriman

Pengiriman adalah kegiatan memindahkan produk dari tempat penyimpanan ke tempat tujuan sesuai dengan pesanan dan dokumen pengiriman serta sesuai dengan persyaratan penanganan produk. Kegiatan yang dilakukan setelah produk disiapkan sebelum dikirim adalah pengemasan dan penyortiran. Pengiriman/pengangkutan akan mempengaruhi harga produk, kinerja pengiriman tepat waktu, dan kondisi produk saat tiba yang semuanya akan berdampak. Kualitas produk yang akan dikirim juga harus dipertimbangkan setelah makanan diproduksi, disimpan, dan dikemas dengan benar. Distribusi makanan beku dan *chiller* dapat menyebabkan produk mengalami perubahan suhu yang tidak terkendali selama perpindahan.

2.3 Pengertian Risiko

Risiko adalah suatu keadaan yang tidak pasti dan terdapat unsur bahaya, akibat atau konsekuensi yang bisa terjadi akibat proses yang sedang berlangsung maupun kejadian yang akan datang. Menurut Griffin “pengertian risiko adalah ketidakpastian tentang peristiwa masa depan atas hasil yang

diinginkan atau tidak diinginkan.” (Resiko: Pengertian berbagai Ahli, Jenis dan Cara Managemen Resiko, 2020)

Menurut (Prawiro, 2022) ada tiga jenis risiko dalam suatu perusahaan, yaitu:

1. Risiko Bisnis (*Business Risk*)

Pengertian resiko bisnis adalah risiko yang dihadapi perusahaan terhadap kualitas dan keunggulan produk mereka yang beredar di pasar. Munculnya inovasi di bidang teknologi, desain produk, dan pemasaran, mengakibatkan adanya ketidakpastian pada berbagai aktivitas bisnis.

2. Risiko Strategi (*Strategic Risk*)

Pengertian resiko strategi merupakan risiko yang dihadapi perusahaan akibat dari adanya perubahan fundamental pada lingkungan ekonomi atau politi. Risiko ini sulit untuk diprediksi karena sangat berkaitan dengan berbagai hal makro di luar perusahaan. Contohnya kebijakan ekonomi negara, kebijakan politik, dan lain-lain.

3. Risiko Keuangan (*Financial Risk*)

Pengertian resiko keuangan adalah risiko yang muncul karena adanya pergerakan pasar finansial yang tidak bisa diprediksi. Risiko ini berhubungan dengan kerugian yang mungkin dialami pasar finansial, misalnya kegagalan dalam obligasi finansial, kerugian karena pergerakan tingkat suku bunga.

Selain itu, jenis risiko juga dapat diklasifikasikan berdasarkan konsekuensi yang diakibatkan. Berikut ini jenis risiko berdasarkan konsekuensi yang diakibatkannya:

- a. Risiko yang tidak bisa diterima (*Unacceptable Risk*), yaitu risiko yang harus dihilangkan atau bila memungkinkan ditransfer pada pihak lain karena tidak dapat diterima.
- b. Risiko yang tak diinginkan (*Undesirable Risk*), yaitu jenis risiko yang membutuhkan penanganan risiko sampai pada level yang dapat diterima.
- c. Risiko yang dapat diterima (*Acceptable Risk*), yaitu risiko yang dapat diterima karena dampaknya masih dalam batas yang dapat diterima.

- d. Risiko yang dapat diabaikan (*Negligible Risk*), yaitu risiko yang dampaknya sangat kecil sehingga dapat diabaikan.

Sehubungan dengan hal itu, perusahaan harus selalu berusaha untuk meminimumkan ketidakpastian agar kerugian yang ditimbulkan dapat dihilangkan atau paling tidak diminimumkan.

2.4 Pengertian Manajemen Risiko

Manajemen risiko adalah segala proses kegiatan yang dilakukan semata untuk meminimalkan bahkan mencegah terjadinya risiko perusahaan. Di dalamnya ada kegiatan identifikasi, perencanaan, strategi, tindakan, pengawasan, dan evaluasi terhadap hal – hal negatif yang kemungkinan akan menimpa usaha. Menurut Darmawi, manajemen risiko adalah suatu usaha untuk mengetahui, menganalisis serta mengendalikan risiko dalam setiap kegiatan perusahaan dengan tujuan untuk memperoleh efektivitas dan efisiensi yang lebih tinggi. (Kanaka, 2021)

Manajemen risiko dilakukan untuk tujuan tertentu seperti membantu pembentukan kerangka kerja, peringatan untuk berhati-hati, meningkatkan kinerja perusahaan, mensosialisasikan manajemen risiko, mendorong manajemen untuk proaktif. Adapun yang akan dicapai perusahaan antara lain dengan menerapkan manajemen risiko:

1. Para pengambil keputusan di perusahaan memiliki dasar yang kuat dari ukuran yang ditentukan ketika mengambil keputusan tentang risiko yang muncul.
2. Pedoman bagi perusahaan dalam mengelola risiko yang timbul sebagai akibat dari pengaruh internal dan eksternal perusahaan
3. Mendorong para pengambil keputusan untuk selalu memaksimalkan peluang keuntungan dengan risiko sebagai batasan tindakan yang diambil
4. Memperkirakan probabilitas risiko minimum dengan dampak sekecil mungkin pada perusahaan
5. Penerapan manajemen risiko digunakan memastikan tata kelola perusahaan yang baik dan akurat serta keamanan dan kenyamanan berkelanjutan bagi karyawan, pemilik, dan pemangku kepentingan lainnya.

Proses manajemen risiko yang biasanya terjadi di suatu perusahaan terdiri dari empat aktivitas utama yaitu: identifikasi risiko, penilaian risiko, pengambilan keputusan, pelaksanaan aktivitas manajemen risiko, dan pemantauan risiko.

1. Identifikasi risiko

Identifikasi risiko merupakan langkah penting dalam proses manajemen risiko, sehingga perlu dilakukan secara akurat dan detail. Dengan mengidentifikasi risiko, pengambil keputusan risiko mengetahui akan peristiwa atau fenomena yang menyebabkan ketidakpastian. Fokus utama dari identifikasi risiko adalah mengenali ketidakpastian yang akan terjadi agar dapat secara proaktif mengendalikan risiko. Potensi risiko harus diidentifikasi, jika tidak maka proses manajemen risiko dan menyebabkan strategi pengendalian risiko yang tidak tepat, yang mengakibatkan kerugian besar. Aspek penting dari identifikasi risiko adalah membuat sebanyak mungkin daftar risiko yang kemungkinan akan terjadi yang dapat dilakukan melalui *brainstorming*, survei, wawancara, informasi latar belakang, kelompok belajar, dll.

2. Penilaian risiko

Setiap risiko yang teridentifikasi dinilai, termasuk pengukuran risiko kuantitatif dan kualitatif, yaitu besarnya dampak kerugian sosial dan ekonomi serta kemungkinan terjadinya risiko tersebut. Dua metode yang dapat digunakan untuk mengukur risiko adalah metode pendapat ahli dan metode pengukuran statistik.

3. Keputusan dan pelaksanaan tindakan manajemen risiko

Tahapan ini merupakan tahapan pemilihan metode manajemen risiko yang akan digunakan untuk mencegah atau mengurangi dampak sebagian atau seluruh risiko terhadap kegiatan usaha.

4. Pemantauan risiko

Situasi risiko dapat bervariasi dengan keadaan, sehingga faktor risiko harus dipantau untuk menentukan efektivitas respon yang dipilih dan untuk mengidentifikasi risiko baru dan yang berubah berdasarkan

probabilitas dan hasil. Ketika risiko terjadi, respon yang dipilih akan tepat dan diterapkan secara efektif.

Keputusan manajemen risiko dibuat dengan menghindari, mengurangi atau mengendalikan, mengasumsikan dan mentransfer risiko. Manajemen yang dikandung tergantung pada tata kelola perusahaan dan kepemimpinan dalam pengambilan keputusan.

2.5 Strategi

Strategi adalah tindakan potensial yang memerlukan keputusan manajemen dan sejumlah besar sumber daya perusahaan. Selain itu, strategi mempengaruhi kesejahteraan jangka panjang perusahaan. Perusahaan perlu mempertimbangkan faktor internal dan eksternal yang akan dihadapi di masa depan saat membentuk strategi. Manajemen strategi didefinisikan sebagai seperangkat keputusan dan tindakan yang menghasilkan perumusan (formulasi) dan implementasi rencana yang dirancang untuk mencapai tujuan perusahaan. Tugas penting yang dapat dilakukan perusahaan meliputi:

- a. Merumuskan misi perusahaan, meliputi rumusan umum tujuan keberadaan (*purpose*), filosofi (*philosophy*) dan tujuan (*goals*)
- b. Mengembangkan profil perusahaan yang mencerminkan kondisi dan kemampuan internal perusahaan
- c. Menganalisis lingkungan eksternal perusahaan, baik pesaing maupun faktor kontekstual umum
- d. Menganalisis pilihan perusahaan dengan memetakan sumber daya ke lingkungan eksternal
- e. Mengevaluasi setiap opsi yang tersedia berdasarkan misi perusahaan dan pilih opsi yang paling diinginkan
- f. Memilih strategi besar yang akan mencapai serangkaian tujuan dan opsi jangka panjang yang paling diinginkan
- g. Mengembangkan target tahunan dan strategi jangka pendek sejalan dengan keseluruhan strategi yang dipilih
- h. Membuat pilihan strategis dengan mengalokasikan sumber daya anggaran yang menekankan kesesuaian antara tugas SDM, struktur, dan teknologi

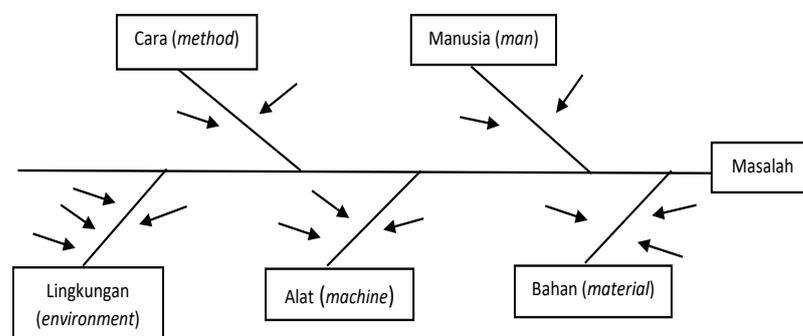
- i. Mengevaluasi keberhasilan kegiatan strategis sebagai masukan untuk pengambilan keputusan di masa mendatang

2.6 Diagram *Fishbone*

Diagram tulang ikan atau diagram ishikawa sering disebut diagram sebab akibat. Diagram *Fishbone* ini ditemukan oleh Kaoru Ishikawa dari Universitas Tokyo pada tahun 1943. Pembuatan diagram ini bertujuan untuk mencari faktor – faktor yang dapat menjadi penyebab suatu masalah atau penyimpangan (akibat dari penyebab tersebut). Jika hubungan antara sebab dan akibat suatu masalah diketahui, tindakan pemecahan masalah akan mudah ditentukan. Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam membuat diagram tulang ikan, yaitu:

1. Apa yang dianggap sebagai hasil atau masalah digambarkan di kepala ikan.
2. Faktor-faktor yang terdaftar sebagai tulang ikan. Secara umum faktor penyebab terdiri dari bahan (*material*), alat (*machine*), manusia (*man*), cara (*method*), dan lingkungan (*environment*).
3. Membuat diagram tulang ikan jenis sebab akibat berdasarkan pengelompokan penyebabnya

Pembuatan diagram *Fishbone* berdasarkan tipe pengelompokan sebab, dapat dilihat pada gambar 2.1



Gambar 2. 1 Diagram *Fish Bone* Tipe Rangkuman Sebab

Sumber: Jurnal Penelitian

Sumber penyebab timbulnya masalah di perusahaan:

- a. *Man* (tenaga kerja): hal ini berkaitan dengan kekurangan pengetahuan dan keterampilan dari sumber daya manusia
- b. Mesin/peralatan: tidak adanya sistem perawatan preventif terhadap mesin, ketidaksesuaian mesin dengan spesifikasi, dan beberapa hal lainnya
- c. Metode Kerja: berkaitan dengan prosedur dan metode kerja yang tidak benar, tidak diketahui, tidak transparan, tidak cocok, dan lain sebagainya.
- d. Material: ketiadaan spesifikasi kualitas bahan baku yang digunakan.
- e. Tempat & lingkungan kerja: tidak memerhatikan kebersihan, lingkungan kerja tidak kondusif, kurangnya lampu penerangan, ventilasi yang buruk, dan lain sebagainya.

BAB III

PENGUMPULAN DATA DAN PEMBAHASAN

3.1 Profil Perusahaan

Perseroan Terbuka (PT) Diamond Food Indonesia Tbk, berkedudukan di Kota Tangerang Selatan, berdiri tahun 1995 dengan nama PT Jayamurni Tritunggal berdasarkan akta pendirian, yang di mana kegiatan usaha Perseroan pada waktu pertama kali didirikan adalah usaha di bidang perdagangan, agen tunggal atau perwakilan, distributor, grosir, dan pemasok (*supplier*), bidang pengangkutan umum, bidang jasa kecuali jasa dalam bidang hukum, bidang perindustrian, bidang pertanian, perkebunan, serta peternakan dan perikanan. Perseroan ini berfokus untuk menjalankan kegiatan usaha di bidang industri dan distribusi produk makanan dan minuman melalui Perusahaan Anak dan jasa konsultasi manajemen.

Pada tahun 2016, Perseroan melakukan perubahan nama menjadi PT Diamond Food Indonesia Tbk. Melalui Perusahaan Anak, PT Diamond Food Indonesia Tbk (“Perseroan” atau “Grup Diamond”) memulai usaha sebagai produsen es krim di tahun 1974, telah tumbuh menjadi salah satu perusahaan penyedia barang konsumsi terkemuka di Indonesia. Dengan portofolio yang beragam, mulai dari kategori *dairy*, *confectionery*, daging dan makanan laut, buah – buahan, sayuran dan turunannya, hingga *bakery*, membentuk Grup Diamond sebagai penyedia platform terintegrasi dan terdepan di Indonesia untuk makanan dan minuman bermerek. Grup Diamond ini terdiri dari beberapa Perusahaan Anak, yaitu PT Diamond Cold Storage, PT NHF Diamond Indonesia, PT Sukanda Djaya, PT Indogourment Sarana Cemerlang, dan PT DiamondFair Ritel Indonesia.



Gambar 3. 1 Profil Perusahaan

PT Sukanda Djaya berlokasi di Kawasan Industri MM2100, Cikarang Barat. Perusahaan ini merupakan titik distribusi terbesar di Kawasan Industri MM2100 yang merupakan fasilitas penyimpanan dan juga pengemasan ulang yang menjadi salah satu penyedia platform terintegrasi terdepan di Indonesia untuk makanan dan minuman bermerek yang memproduksi dan mendistribusikan merek terkemuka pada berbagai kategori produk, baik merek milik Grup Diamond maupun merek prinsipal internasional ke seluruh wilayah di Indonesia. Jejaring ini terhubung dengan titik distribusi lain di seluruh Indonesia yang berfungsi sebagai lokasi penyimpan produk serta titik untuk mengalokasikan barang – barang gudang terhadap pesanan pembelian.

Tingginya jumlah pengiriman barang disebabkan oleh banyaknya kebutuhan masyarakat untuk mengirim barang, memproduksi serta mendistribusikan produk *signature-brand* dan *principal-brand*, juga mengimpor produk makanan dan minumannya dengan kategori beku, dingin, dan kering dari Jepang, Italia, Amerika Serikat, Prancis, Australia, Selandia Baru, dan Norwegia, lalu memproses dan mendistribusikan ke seluruh Indonesia. Perusahaan ini menawarkan portofolio dengan beragam produk yang secara langsung melalui pasar modern, pasar tradisional, *food service*, toko ritel milik perusahaan dan situs serta platform *e-commerce*.

Perusahaan juga menerapkan lima prinsip Tata Kelola Perusahaan (CGC) dan Keberlanjutan (*sustainability*), diantaranya:

- a. Transparansi, yang merupakan keterbukaan dalam melaksanakan proses pengambilan keputusan dan keterbukaan dalam mengemukakan informasi materil dan relevan mengenai Perusahaan
- b. Akuntabilitas, yang merupakan kejelasan fungsi, pelaksanaan, dan pertanggungjawaban organ Perusahaan sehingga pengelolaan Perusahaan terlaksana secara efektif
- c. Tanggung jawab, yang merupakan kesesuaian dalam pengelolaan Perusahaan terhadap peraturan perundang – undangan yang berlaku serta prinsip – prinsip korporasi yang sehat
- d. Independensi, yang merupakan Perusahaan dikelola secara profesional tanpa benturan kepentingan dan pengaruh/tekanan dari pihak manapun

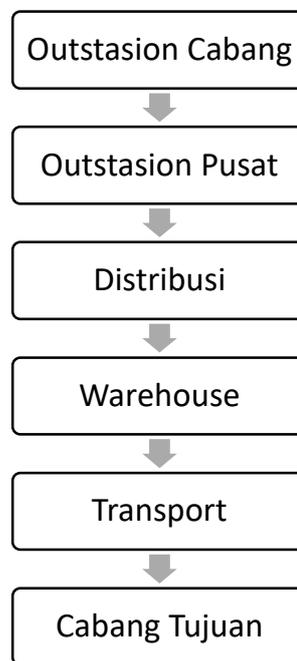
yang tidak sesuai dengan peraturan perundang – undangan yang berlaku dan prinsip – prinsip korporasi yang sehat

- e. Keadilan, yang merupakan keadilan dan kesetaraan dalam memenuhi hak – hak pemangku kepentingan yang timbul berdasarkan perjanjian dan peraturan perundang – undangan yang berlaku.

Hal ini diperkuat dengan keputusan untuk menjadi perusahaan publik, dimana hal itu akan membuat penerapan tata kelola perusahaan menjadi lebih transparan dan bertanggung jawab.

3.1.1 Alur Distribusi Pada PT Sukanda Djaya

Pada gambar 3.2 dapat dilihat alur distribusi yang dilakukan di PT Sukanda Djaya sebagai berikut:



Gambar 3. 2 Alur Distribusi Pada PT Sukanda Djaya

3.1.2 Visi dan Misi Perusahaan

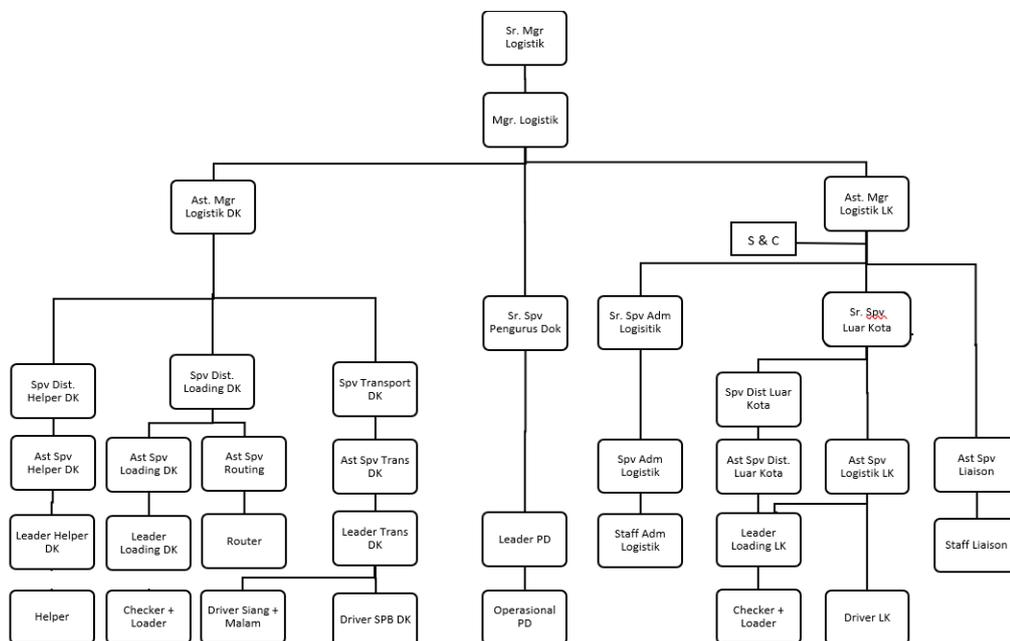
Visi:

Menjadi platform makanan dan minuman yang paling unggul di Indonesia

Misi:

1. Menyediakan solusi yang saling menguntungkan bagi pelanggan dan prinsipal kami
2. Membina karyawan kami untuk terus berinovasi serta mengasuh budaya kinerja tinggi
3. Memperkuat masyarakat Indonesia dengan memfasilitasi kehidupan yang lebih gembira bagi semua pelanggan dan keluarga mereka

3.1.3 Struktur Organisasi Perusahaan



Gambar 3. 3 Struktur Organisasi Departemen Logistik

Berdasarkan gambar 3.3 terdapat tanggungjawab, kewenangan, dan fungsi masing – masing. Dalam hal ini, ada 2 bagian yaitu logistik dalam kota dan logistik luar kota. Berikut ini adalah penjelasannya dari bagian logistik luar kota

- a. Senior Manager Logistik, menjalankan tugas dan fungsinya dibantu oleh:
 1. Manager Logistik
 2. Senior Spv Pengurus Dokumen
 3. Leader Pengurus Dokumen
 4. Operasional Pengurus Dokumen
- b. Manajer Logistik, menjalankan tugas dan fungsinya dibantu oleh:
 1. Asisten Manager Logistik Dalam kota
 2. Asisten Manager Logistik Luar Kota
- c. Asisten Manager Logistik Luar Kota menjalankan tugas dan fungsinya dibantu oleh:
 1. Senior Spv Admin Logistik
 2. Senior Spv Luar Kota
 3. Asisten Spv Liaison membawahi staff Liaison
- d. Senior Spv Admin Logistik menjalankan tugas dan fungsinya dibantu oleh:
 1. Spv Admin Logistik
 2. Staff Admin Logistik
- e. Senior Spv Luar Kota menjalankan tugas dan fungsinya dibantu oleh:
 1. Spv Distribusi Luar Kota
 2. Asisten Spv Distribusi Luar Kota dan Asisten Spv Logistik Luar Kota. Asisten Spv Logistik Luar Kota membawahi *Driver* Luar Kota
 3. Leader Loading Luar Kota
 4. Checker dan Loader

3.2 Aktivitas Kerja Praktik

Penulis melaksanakan kerja praktik di PT Sukanda Djaya, Cikarang Barat, yang dimulai dari tanggal 04 Juli 2022 sampai tanggal 03 September 2022. Selama magang penulis ditempatkan di dua perusahaan yang berbeda namun tetap pada Grup Perusahaan yang sama, yaitu tanggal 04 Juli 2022 sampai tanggal 09 Juli 2022 di Departemen Logistik pada divisi Distribusi di PT Diamond Cold Storage yang dimana perusahaan ini memproduksi sekaligus memasarkan produk mereka ke konsumen secara langsung. Jadwal kegiatan kerja praktik dilakukan pada hari senin hingga hari sabtu (pengecualian

tanggal merah) yang dimulai pada jam 08.00 WIB sampai dengan 16.00 WIB. Kemudian pada tanggal 11 Juli 2022 sampai tanggal 14 Juli 2022 berpindah ke divisi outstation di PT Sukanda Djaya. Jadwal kegiatan kerja praktik dilakukan pada hari senin sampai hari sabtu (pengecualian tanggal merah). Dimulai pada jam 08.00 WIB sampai dengan 17.00 WIB dan tanggal 18 Juli sampai tanggal 21 September 2022 di Departemen Logistik pada divisi distribusi dan jadwal kegiatan kerja praktik dilakukan pada hari senin sampai hari sabtu (pengecualian tanggal merah). Dimulai pada jam 10.00 WIB sampai dengan 18.00 WIB. Berikut ini merupakan penjabaran aktivitas yang dilakukan selama melaksanakan kegiatan kerja praktik:

3.2.1 Divisi Distribusi PT Diamond Cold Storage

Di minggu pertama penulis mengurus administrasi kerja praktik berupa tanda tangan kontrak magang ke perusahaan, dan melakukan tes antigen yang diminta oleh pihak perusahaan. Kemudian, adanya perkenalan dengan supervisi dan para staff dari divisi distribusi dan penulis ditempatkan di bagian administrasi distribusi dibagian penginputan TO (*Transfer Order*). Kegiatan yang penulis lakukan selama di minggu pertama adalah memilah TO *canvas*, melakukan pengecekan kembali berdasarkan nomor PO yang sudah diterbitkan apakah dokumen fisik dengan sistem sudah sesuai atau belum, kemudian penulis mengunduh GR (*Good Receiving*) dari beberapa jenis customer yang bekerja sama dengan PT Diamond Cold Storage untuk menerbitkan faktur pembayaran, dan kegiatan terakhir adalah penulis menginput *incentive* yang di mana penginput nama *driver* dan nama *helper* dalam surat jalan pengiriman barang yang sudah dilakukan. Semua dilakukan dengan menggunakan *software* atau aplikasi SAP. Penulis menyempatkan untuk bertanya kepada PIC *routing* bagaimana cara mereka melakukan routing, web apa yang digunakan untuk melakukan pemantauan terhadap kendaraan yang telah berangkat menuju konsumen, dan bagaimana cara mereka melakukannya semua dapat terlihat di dalam web tersebut. Kemudian penulis juga mengetahui proses di *warehouse* seperti apa, bagaimana mereka menghadapi stok produk yang kurang dan lain sebagainya.

3.2.2 Divisi Distribusi dan Divisi *Outstasion* PT Sukanda Djaya

a. Minggu kedua divisi *Outstasion*

Di minggu kedua selama empat hari, penulis ditempatkan pada divisi outstation, yang dimana divisi ini dapat dikatakan *customer service* untuk cabang – cabang dari Group Diamond yang berada di luar kota, yang mana setiap *outstasion* cabang meminta orderan kepada outstation pusat. Kegiatan yang penulis lakukan selama berada di outstation adalah menginput nomor kendaraan sewa maupun mobil perusahaan, menghitung berapa total harga muatan yang diangkut, mengecek produk apakah produk yang di impor dengan yang di order sesuai dengan pesanan atau apakah produk tersebut kosong, menyesuaikan nomor PO (*Purchase Order*) dengan nomor SO (*Sales Order*), menginput jenis kapal apa yang mengangkut kontainer yang dikirim oleh pusat (berlaku untuk pengiriman antarpulau). Semua yang penulis lakukan dengan menggunakan *software* atau aplikasi SAP.

b. Minggu ketiga divisi Distribusi

Di minggu ketiga, penulis ditempatkan pada divisi distribusi, yang mana dalam divisi ini terdapat 2 bagian pengiriman logistik, yaitu logistik dalam kota dan logistik luar kota. Pengiriman logistik dalam kota merupakan pengiriman yang langsung menuju ke *customer*, sedangkan pengiriman logistik luar kota merupakan pengiriman yang langsung menuju cabang – cabang yang ada di luar kota. Kegiatan yang penulis lakukan selama berada pada divisi ini adalah membuat *voucher* BBM untuk kendaraan dalam kota yang akan berangkat, menyusun nomor *voucher*, menginput PK (keluhan *driver* terhadap kendaraan yang mereka bawa agar segera dilakukan perbaikan dan pengecekan). Penulis lakukan dengan menggunakan *software* atau aplikasi SAP. Penulis juga menyempatkan diri untuk menanyakan kepada Spv luar kota terkait proses apa saja yang dilakukan serta apa saja yang perlu diperhatikan sebelum melakukan pengiriman ke cabang yang ada di luar kota. Penulis diajak oleh Spv Luar Kota ke dalam *warehouse* untuk mengetahui apa yang akan dilakukan di dalam gudang, bagaimana perlakuan (pengemasan) barang

yang akan dikirim ke luar kota. Penulis juga mengetahui dari proses barang *loading* yang dimulai dari produk dikeluarkan dari ruangan *freezer* dan ruangan *chiller* yang besar, yang selanjutnya dilakukan pengecekan produk oleh *checker*. Untuk pengiriman luar kota, *driver* membawa NTB (Nota Transfer Barang) ke cabang yang dimana proses POD (*Proof Of Delivery*) terjadi di cabang. Penulis juga mengetahui, bahwa untuk biaya *driver* selama diperjalanan disebut dengan UMKA (Uang Muka Kendaraan Angkut) yang di mana diberikan di awal sebelum kendaraan berangkat, berbeda dengan Logistik Dalam Kota yang biaya perjalanannya diberikan di akhir setelah produk di antar ke *customer*. Penulis juga belajar jika barang yang di *loading* tidak sesuai dengan apa yang di pesan oleh cabang, maka akan diberitahukan ke BA (Berita Acara), yang di mana cabang akan tetap menerima produk tersebut. Jika tidak diberitahukan maka produk tersebut tidak dapat melakukan POD. Pada pengiriman ke luar kota tidak ada *routing* dikarenakan tujuan pengiriman sudah pasti yaitu ke cabang luar kota, sedangkan dalam kota harus melakukan *routing* sebelum kendaraan berangkat.

3.3 Pengumpulan Data

3.3.1 Jenis dan Sumber Data

Penelitian ini menggunakan dua jenis data, yaitu data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari observasi dan wawancara dengan pihak perusahaan. Observasi dilakukan dengan cara pengamatan pelaksanaan aktivitas distribusi produk makanan *freezer* dan *chiller*. Wawancara dilakukan untuk memperoleh informasi lebih lengkap mengenai objek yang diamati dengan mempersiapkan pedoman tertulis tentang apa yang hendak ditanyakan kepada narasumber. Data sekunder diperoleh dari laporan perusahaan dan sumber – sumber literatur yang mendukung untuk memperkuat teori dalam penelitian ini.

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas data kualitatif. Data kualitatif pada penelitian ini terdiri dari profil PT Sukanda

Djaya, jenis – jenis risiko, penyebab risiko, serta kendala yang mungkin terjadi serta upaya yang dilakukan untuk menghadapi risiko.

3.3.2 Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data diperoleh dengan cara observasi lapangan dan mengamati aktivitas distribusi di PT Sukanda Djaya serta wawancara terstruktur. Metode pengumpulan data pada penelitian ini antara lain:

1. Observasi

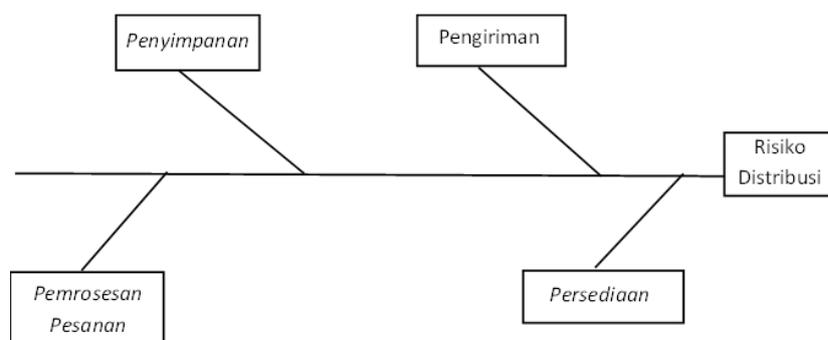
Observasi dilakukan dengan cara mengamati secara langsung aktivitas distribusi pada PT Sukanda Djaya, terkait dengan pemrosesan pesanan, penyimpanan, persediaan, dan pengiriman.

2. Wawancara

Wawancara merupakan teknik pengumpulan data dengan mengajukan pertanyaan langsung oleh pewawancara kepada responden. Wawancara dilakukan untuk keterangan yang sesuai dengan kebutuhan penelitian, keterangan yang dimaksud adalah informasi mengenai objek yang diamati. Pertanyaan – pertanyaan diajukan kepada pihak yang memahami terkait aktivitas pada tiap aktivitas distribusi.

3.3.3 Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah *Fishbone* yang sebagaimana dituangkan ke dalam gambar 1.1



Gambar 3. 4 Diagram Fish Bone Alur Distribusi PT Sukanda Djaya

Sumber: Jurnal Penelitian

Dapat dilihat pada gambar 3.4 pada bagian kepala diagram *Fishbone* terdapat masalah utama akibat yang ditimbulkan dari risiko distribusi produk makanan di PT Sukanda Djaya Cikarang Barat. Bagian badan diagram *Fishbone* terdapat sub variabel yaitu aktivitas distribusi produk makanan di PT Sukanda Djaya Cikarang Barat yang terdiri atas pemrosesan pesanan, persediaan, penyimpanan, dan pengiriman. Kemudian masing – masing diagram *Fishbone* terdapat kriteria masing – masing aktivitas yaitu kegiatan rinci distribusi produk makanan, dimana masing – masing kegiatan tersebut terdapat titik kritis yang menjadi penyebab atau agen risiko distribusi produk makanan.

3.4 Pengolahan Data & Analisis

3.4.1 Identifikasi Risiko

Identifikasi risiko merupakan langkah awal dalam melakukan analisis risiko untuk mengidentifikasi jenis risiko yang mungkin timbul serta penyebabnya. Penulis menggunakan bantuan berdasarkan hasil observasi, wawancara dan titik kritis yang telah ditentukan.

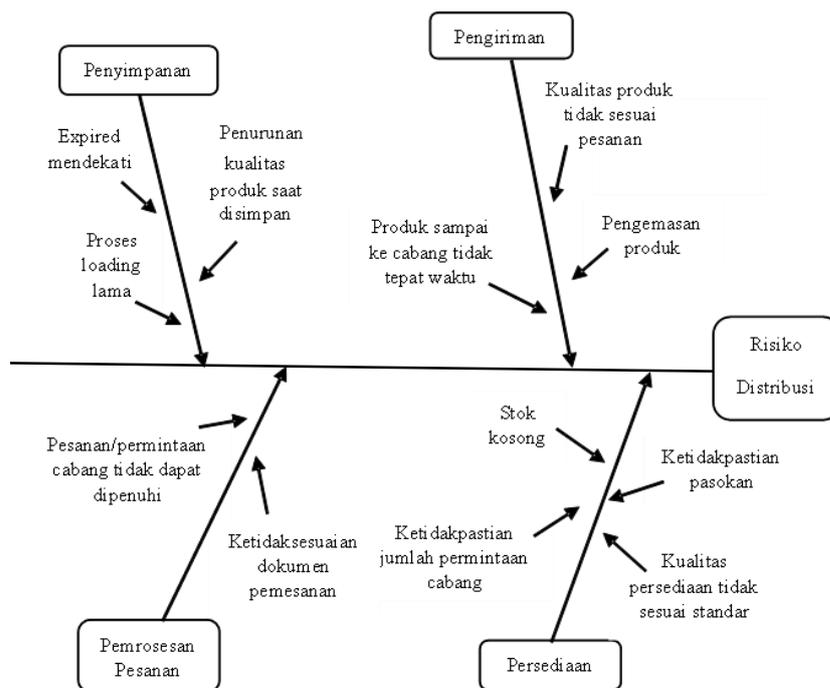
Identifikasi risiko dilakukan dengan menggunakan alat analisis tulang ikan (*Fishbone*). Di bagian tubuh tulang ikan pada diagram tulang ikan terdapat sub variabel penelitian yaitu distribusi produk makanan di PT Sukanda Djaya Cikarang Barat. Poin-poin yang menjadi penyebab atau agen risiko kegiatan distribusi, antara lain:

1. Titik kritis dalam kegiatan pemrosesan pesanan adalah menerima pesanan dari cabang dan merencanakan pesanan.
2. Titik kritis dalam kegiatan penyimpanan adalah penerimaan dan pengendalian produk yang masuk, pemeliharaan fasilitas penyimpanan dan pemeriksaan produk yang disimpan.
3. Titik kritis dalam kegiatan persediaan adalah pengendalian stok, perencanaan stok, pemesanan produk ke cabang dan pemantauan kualitas produk yang dikirim ke cabang.

4. Titik kritis dalam kegiatan pengiriman adalah pengemasan produk, pengecekan produk yang akan dikirim ke cabang, serta persiapan transportasi.

3.4.2 Identifikasi Risiko Distribusi Produk Makanan Di PT Sukanda Djaya Cikarang Barat

Identifikasi risiko bertujuan untuk mengetahui jenis – jenis penyebab dari kejadian risiko yang sudah diidentifikasi, sehingga dapat dilakukan pencegahan mulai dari penyebab risikonya. Identifikasi risiko dilakukan dengan cara observasi lapangan, wawancara (*interview*) terhadap karyawan. Identifikasi aktivitas distribusi dilakukan berdasarkan empat aktivitas yang terbagi mulai dari pemrosesan pesanan, penyimpanan, persediaan, dan pengiriman. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara di lapangan dengan narasumber dapat diketahui banyak terdapat kejadian risiko selama aktivitas distribusi. Identifikasi risiko distribusi digambarkan dengan metode *Fishbone* (diagram tulang ikan) yang dapat dilihat pada gambar 3.5



Gambar 3. 5 Identifikasi Kejadian Risiko dengan Metode *Fishbone*

Gambar 3.5 menunjukkan bahwa identifikasi risiko pada distribusi PT Sukanda Djaya memiliki empat aktivitas kunci distribusi dengan 12 kejadian risiko dan 12 penyebab risiko.

3.4.3 Identifikasi Kejadian Risiko Distribusi

Identifikasi kejadian risiko yang terjadi pada semua tingkat kegiatan distribusi, diperoleh melalui observasi dan wawancara. Wawancara dilakukan dengan mengajukan pertanyaan tentang kejadian risiko yang mungkin terjadi pada semua tingkat kegiatan distribusi. Pertanyaan-pertanyaan ini ditujukan ke sumber daya yang telah ditentukan. Berdasarkan hasil wawancara dan observasi sebelumnya, terdapat 12 kejadian risiko dalam kegiatan distribusi. Suatu peristiwa risiko dapat disebabkan oleh satu atau lebih penyebab risiko dan sebaliknya, yaitu suatu penyebab risiko dapat menyebabkan satu atau lebih peristiwa risiko. Berikut merupakan suatu identifikasi kejadian risiko pada masing – masing aktivitas distribusi.

- Pada aktivitas pemrosesan pesanan terdapat dua kejadian risiko yang terjadi yaitu pemesanan/permintaan cabang tidak dapat dipenuhi, dikarenakan persyaratan bagi cabang dalam memesan produk dari kantor pusat, yang menyebabkan perusahaan tidak mampu memenuhi pemesanan mendadak dari cabang. Selanjutnya, terdapat kejadian ketidaksesuaian dokumen pesanan, hal tersebut biasa terjadi dikarenakan karyawan yang kurang teliti dalam menginput serta memproses pesanan dari cabang.
- Pada aktivitas penyimpanan terdapat beberapa kejadian risiko yang terjadi, seperti *expired* mendekati yang disebabkan karena tercampurnya antara stok barang yang lama dan baru yang menimbulkan kebingungan ketika melakukan pengecekan dan pencatatan stok barang yang menyebabkan kerugian pada perusahaan. Lalu proses loading lama yang disebabkan peralatan aktivitas distribusi untuk proses loading kurang memadai atau

adanya kerusakan pada beberapa alat (mesin). Selanjutnya, penurunan kualitas produk saat disimpan yang disebabkan oleh kurang stabilnya daya listrik untuk *cold storage*.

- Pada aktivitas persediaan terdapat beberapa kejadian risiko yang terjadi, seperti stok kosong yang disebabkan oleh kehabisan stok persediaan, sehingga permintaan dari cabang tidak dapat terpenuhi. Lalu ketidakpastian pasokan yang disebabkan keterlambatan pasokan menimbulkan tidak pastinya jumlah produk yang dipasok oleh produsen dengan jumlah produk yang diinginkan oleh perusahaan sehingga ketersediaan pasokan produk di perusahaan dapat terganggu. Kemudian ketidakpastian jumlah permintaan cabang dikarenakan tidak tersedianya jumlah produk yang diminta oleh cabang yang menyebabkan permintaan cabang yang cenderung tidak stabil. Selanjutnya kualitas persediaan tidak sesuai standar yang disebabkan standar kualitas persediaan tidak terkontrol.
- Pada aktivitas pengiriman terdapat beberapa kejadian risiko yang terjadi, seperti pengemasan produk yang disebabkan oleh ketidaktelitian dalam melakukan pengemasan yang menyebabkan produk sampai ke cabang sudah rusak. Lalu produk sampai ke cabang tidak tepat waktu yang disebabkan dari akses jalan yang dilalui macet/rusak maupun terjadinya bencana alam seperti banjir, dan lain sebagainya. Selanjutnya kualitas produk tidak sesuai pesanan yang disebabkan oleh *thermoking* pada kendaraan mengalami masalah yang menyebabkan suhu selama dalam perjalanan tidak stabil.

3.4.4 Identifikasi Penyebab Risiko

Penyebab risiko adalah faktor yang dapat menyebabkan terjadinya peristiwa risiko. Identifikasi risiko bertujuan untuk mengidentifikasi jenis penyebab dari kejadian risiko yang teridentifikasi sehingga dapat dilakukan pencegahan dimulai dari penyebab risiko tersebut. Hasil

wawancara dan observasi lapangan yang telah dilakukan sebelumnya, dapat diketahui bahwa terdapat beberapa penyebab risiko pada aktivitas distribusi produk makanan di PT Sukanda Djaya Cikarang Barat, diantaranya:

- Penyebab risiko pada pemrosesan pesanan terjadi karena kurangnya ketelitian karyawan dalam menginput data ke sistem, serta penjadwalan penanganan pesanan tidak efisien
- Penyebab risiko pada aktivitas penyimpanan terjadi karena kurang terpenuhinya sarana dan prasarana penyimpanan produk serta terkadang mengabaikan sistem penyimpanan tertulis seperti sistem *First in First Out (FIFO)*.
- Penyebab risiko pada aktivitas persediaan terjadi karena kurang terpenuhinya produk yang dibutuhkan oleh perusahaan dengan yang dikirim oleh pemasok yang bekerja sama dengan PT Sukanda Djaya.
- Penyebab risiko pada aktivitas pengiriman terjadi karena rusaknya *thermoking* pada kendaraan, sehingga barang yang dikirim ke cabang mengalami penurunan kualitas.

3.4.5 Strategi Penanganan Risiko

Strategi manajemen risiko dibuat dengan melihat kekuatan dan upaya yang dapat dilakukan perusahaan untuk menghadapi penyebab risiko. Manajemen risiko adalah suatu cara untuk mengurangi dampak dari potensi kejadian risiko yang akan terjadi. Strategi berikut digunakan untuk manajemen risiko:

1. Terapkan perjanjian kontrak pesanan

Kontrak pemesanan diperlukan untuk menyepakati aktivitas pemesanan seperti waktu pengiriman dan kuantitas produk sehingga perusahaan dapat menyiapkan produk dan menjadwalkan waktu untuk mengirimkannya ke cabang.

2. Menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO)

Kegiatan penyimpanan produk khususnya produk makanan *freezer* dan refrigerasi memerlukan sistem FIFO dimana produk pertama yang masuk ke gudang merupakan produk pertama yang masuk ke pasar. Hal ini dilakukan untuk mencegah kerusakan produk atau penurunan kualitas produk yang terlalu lama disimpan di gudang.

3. Menerapkan SOP praktik bisnis

Perusahaan harus memastikan bahwa setiap karyawan mengikuti sistem SOP (*Standard Operating Procedure*) yang berlaku, SOP bermanfaat bagi setiap karyawan untuk memahami tugasnya dan memiliki standar dalam menjalankan tugasnya.

4. Penyesuaian daya listrik sesuai kebutuhan perusahaan

Untuk menjaga kualitas produk makanan olahan beku, daya listrik perlu disesuaikan dengan kebutuhan perusahaan terutama untuk listrik *cold storage*.

5. Membuat rencana stok

Perusahaan harus dapat mengontrol dengan baik persediaan produknya, perusahaan dapat mengacu pada hasil peramalan permintaan.

6. Pengumpulan data persediaan secara teratur

Pengumpulan data persediaan secara rutin dilakukan oleh bagian pergudangan dan data yang diperoleh dilaporkan langsung ke bagian pemasaran. Hal ini dilakukan agar bagian pemasaran mengetahui produk mana yang siap dikirim ke cabang.

7. Terapkan standar kualitas

Stok tidak hanya ditentukan oleh jumlah stok, tetapi juga oleh kualitas produk, terutama produk makanan olahan beku, yang mudah rusak jika tidak dirawat dengan baik. Perusahaan dapat mengumpulkan data produk dengan melakukan pemeriksaan rutin dan memusnahkan produk yang dianggap rusak atau melewati tanggal kedaluarsa.

8. Tingkatkan ketelitian dalam penyortiran dan pengemasan

Ketepatan klasifikasi dilakukan untuk memastikan kualitas dan kuantitas produk yang akan dikirim ke cabang sesuai dengan permintaan. Pengemasan harus dilakukan sesuai dengan standar untuk menghindari kerusakan selama transportasi.

9. Buat jadwal pengiriman yang efisien

Jadwal pengiriman yang efisien dapat dibuat dengan memberikan alamat dan jarak antara perusahaan dan cabang. Selain itu, kondisi cuaca, transportasi jalan dan kondisi kendaraan pengangkut yang akan digunakan juga harus diperhatikan dengan baik. Salah satu cara untuk mengantisipasi keterlambatan pengiriman adalah dengan mempersiapkan produk sehari sebelum jadwal pengiriman.

3.4.6 Hasil Analisis

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan pada aktivitas distribusi produk makanan di PT Sukanda Djaya Cikarang Barat, maka dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 3. 1 Hasil Analisis Aktivitas Distribusi

Aktivitas	Kejadian Risiko (<i>Risk event</i>)	Agen Risiko (<i>Risk agent</i>)	Strategi Penanganan Risiko
Pemrosesan Pemesanan	Pesanan/permintaan cabang tidak dapat dipenuhi	Penjadwalan penanganan pesanan tidak efisien	Menerapkan perjanjian kontrak pemesanan
	Ketidaksesuaian dokumen pemesanan	Kesalahan dalam pencatatan pesanan	
Penyimpanan	Expired mendekati	Tercampurnya stock barang lama dengan yang baru	Menerapkan FIFO, menerapkan SOP praktik bisnis, dan penyesuaian daya listrik sesuai kebutuhan perusahaan
	Proses loading lama	Peralatan aktivitas distribusi tidak lengkap	
	Penurunan kualitas produk saat disimpan	Kurang stabilnya daya listrik untuk <i>cold storage</i>	

Aktivitas	Kejadian Risiko (<i>Risk event</i>)	Agen Risiko (<i>Risk agent</i>)	Strategi Penanganan Risiko
Persediaan	Stock kosong	Kehabisan stock persediaan	Membuat rencana stok, pengumpulan persediaan secara teratur, dan menetapkan standar kualitas
	Ketidakpastian pasokan	Keterlambatan pasokan (impor)	
	Ketidakpastian jumlah permintaan cabang	Jumlah persediaan tidak sesuai dengan kebutuhan permintaan	
	Kualitas persediaan tidak sesuai standar	Standar kualitas persediaan tidak terkontrol	
Pengiriman	Pengemasan produk	Ketidaktelitian dalam melakukan pengemasan	Meningkatkan ketelitian dalam penyortiran dan pengemasan, serta membuat jadwal pengiriman yang efisien
	Produk sampai ke cabang tidak tepat waktu	Akses jalan yang dilalui macet/rusak/bencana alam	
	Kualitas produk tidak sesuai pesanan	Thermoking pada transportasi bermasalah	

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis serta pembahasan dari aktivitas distribusi di atas dapat disimpulkan bahwa ada dua penyebab pada dua kejadian dalam satu aktivitas distribusi yang menimbulkan risiko distribusi, yaitu:

1. Penjadwalan penanganan pesanan tidak efisien yang menyebabkan pesanan atau permintaan cabang tidak dapat dipenuhi
2. Kesalahan dalam pencatatan pesanan yang menyebabkan ketidaksesuaian dokumen pemesanan

Dalam hal ini, risiko distribusi tersebut terjadi pada aktivitas distribusi bagian pemrosesan pesanan. Hal ini disebabkan oleh pihak outstation pusat yang mengalami beberapa kendala seperti kurangnya ketelitian dalam penerbitan dokumen pesanan serta kendala dalam menerima pesanan dari pihak cabang yang secara mendadak yang tidak sesuai dengan jadwal pemesanan yang telah disepakati antara cabang dengan pusat yang menimbulkan kesalahan maupun ketidaksesuaian dalam pengiriman produk dari pusat ke cabang

4.2 Saran

Berdasarkan hasil dan pembahasan di atas, diperoleh saran bahwa untuk meminimalisir terjadinya ketidaksesuaian dokumen pemesanan yang dipengaruhi oleh beberapa faktor, maka pihak perusahaan harus menerapkan perjanjian kontrak pemesanan pada bagian kejadian pemesanan atau permintaan cabang yang tidak dapat dipenuhi, serta pada bagian kejadian ketidaksesuaian dokumen pemesanan, pihak perusahaan harus tetap menerapkan 8 jam kerja terhadap karyawan agar tidak mempengaruhi kesehatan para karyawan dan jika terjadi penumpukan pesanan dari cabang disarankan untuk membuat pergantian shift karyawan agar mencegah kelelahan pada karyawan yang dapat menimbulkan efek ketidaktelitian dalam memproses pesanan.

REFLEKSI DIRI

Puji Tuhan penulis sudah menyelesaikan kegiatan kerja praktik di PT Sukanda Djaya selama 2 bulan lebih ini dengan baik dan lancar walaupun ada beberapa hambatan dalam melakukan kerja praktik di Perusahaan ini. Namun semuanya dapat dilalui dengan baik. Melakukan kegiatan kerja praktik di Perusahaan ini banyak sekali pengalaman serta ilmu yang diperoleh. Awalnya penulis tidak terlalu memahami apa saja yang dikerjakan di Perusahaan ini, yang ada dibayangkan saya yaitu proses pengiriman barang seperti yang sudah dipelajari saat diperkuliahan. Namun setelah penulis menjalaninya dan bekerja secara langsung, ternyata banyak yang penulis tidak ketahui yaitu adanya proses pembuatan produk makanan serta impor makanan dari luar negeri, dan penulis juga baru menyadari bahwa perusahaan ini tidak hanya membuat produk saja namun menjadi distributor juga. Selama menjalani kerja praktik, penulis menjadi mampu beradaptasi dengan orang baru, mampu bekerja sama dengan pegawai lain, dan menghargai orang lain.

Penulis ditempatkan pada dua perusahaan namun masih dalam lingkup yang sama, yaitu PT Diamond Cold Storage dan PT Sukanda Djaya. Pada PT Diamond Cold Storage, penulis belajar banyak hal, diantaranya melakukan pengecekan kedua kalinya TO (*Transfer Order*) yang diberikan oleh pihak transportasi apakah sudah sesuai dengan sistem (*document complete*) jika belum komplit maka penulis yang memproses kembali agar tidak terjadi kendala di bagian divisi *accounting*. Penulis juga mengetahui sistem *routing* dan kondisi produk dibagian *warehouse* pada perusahaan PT Diamond Cold Storage. Sistem *routing* dalam Perusahaan ini menggunakan manual dengan memanfaatkan SDM, namun Perusahaan ini tetap dapat memantau kendaraan yang sedang berangkat menuju konsumen apakah sudah tiba atau belum, dapat dilihat dalam web yang mereka miliki, dan masih banyak lagi yang penulis lakukan selama berada di perusahaan ini. Pada perusahaan PT Sukanda Djaya, penulis juga lebih banyak mempelajari banyak hal, diantaranya proses mencetak *voucher* BBM, mengaktualkan *voucher* BBM, serta membuat PK (keluhan pada kendaraan) ke dalam sistem SAP. Penulis juga mengetahui bagaimana proses pengiriman ke luar kota dan pengiriman dalam kota bahwa ada perbedaan. Perbedaan tersebut

membuat penulis semakin paham bahwa proses distribusi yang penulis dapatkan semakin dalam pada perusahaan ini. Dari kedua perusahaan yang penulis jalani selama proses magang, penulis memperoleh ilmu baru, dan penulis dapat membedakan kedua sisi dari perusahaan tersebut dengan model distribusi yang tidak jauh berbeda meski masih dalam satu grup yang sama.

Didalam kerja praktik, penulis selalu dibimbing dalam menyelesaikan tugas yang diberikan. Tidak hanya tugas dari unit namun terkadang penulis dibimbing dalam penyelesaian laporan kerja praktik. Banyak sekali saran yang diberikan, sehingga penulis merasa terbantu. Para pegawai selalu memberikan motivasi dunia kerja kepada penulis, sehingga penulis mendapatkan gambaran tentang dunia kerja yang sesungguhnya. Penulis berharap semua hal positif yang didapatkan selama kerja praktik, dapat diterapkan didalam dunia kerja nanti. Untuk hal negatif yang penulis dapatkan, mampu menjadi pembelajaran. Sehingga dapat hidup menjadi lebih baik dan berguna.

DAFTAR PUSTAKA

- A New Journey Begins Awal Perjalanan Baru Laporan Tahunan 2019 Annual Report PT Diamond Food Indonesia Tbk.* (2019). Tangerang Selatan: PT DIAMOND FOOD INDONESIA Tbk.
- Kanaka. (2021). Pengertian Manajemen Risiko dan Tujuan Manajemen Risiko Dalam Bisnis. *pelatihan-sdm.NET*. Retrieved from <https://www.pelatihan-sdm.net/pengertian-manajemen-risiko-dan-tujuan-manajemen-risiko-dalam-bisnis/>
- Koencoro, D. (2020). *Analisis Risiko Distribusi Makanan Olahan Beku di PT Salimah Prima Cita, Tangerang Selatan.*
- Murti, C. T. (2014). Analisis Risiko Rantai Pasok Ayam Potong Pada Restoran Cepat Saji McDonald's (Studi Kasus Pada McDonald's Kemang).
- Prawiro, M. (2022, 08 10). Retrieved from maxmanroe.com: <https://www.maxmanroe.com/vid/umum/pengertian-risiko.html/>
- Restu. (2021). Gramedia Blog. Retrieved from <https://www.gramedia.com/literasi/distribusi/>
- Resiko: Pengertian berbagai Ahli, Jenis dan Cara Manegement Resiko. (2020). *Saintif*. Retrieved from <https://saintif.com/resiko-adalah/>

LAMPIRAN - LAMPIRAN

LAMPIRAN JURNAL KEGIATAN KERJA PRAKTIK



SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN LOGISTIK INDONESIA
PROGRAM STUDI S-1 MANAJEMEN TRANSPORTASI
 Jl.Sariasih No. 54 Sarijadi-Bandung 40151. Telp. (022) 2019218, Fsx. (022) 2019218. <http://www.stimlog.ac.id>



Jurnal Kegiatan Kerja Praktik

Nama : Theresia Sela Umirintia Hutabarat NPM . 13119027
 Posisi : Staff Admin Distribusi

No.	Tanggal	Kegiatan	Hasil Kegiatan	Paraf Pembimbing Lapangan
1	4/7/2022	Pembekalan dari penanggung jawab perusahaan sebelum melakukan Kerja Praktik	√	[Signature]
		Mengurus Administrasi	√	
		Pengenalan dalam divisi distribusi dan dan pengenalan sistem kinerja pada divisi tersebut	√	
2	5/7/2022 - 9/7/2022	Memilah TO Canvas dan menginput ke dalam sistem SAP, mengamati tim routing yang dilakukan secara manual serta sesi tanya jawab dalam di PT Diamond Cold Storage	√	[Signature]
		Menginput incentive ke dalam SAP, mengunjungi tim warehouse serta sesi tanya jawab di PT Diamond Cold Storage	√	
3	11/7/2022 - 14/7/2022	Mengurutkan daftar pengiriman luar kota berdasarkan cabang yang terdekat	√	[Signature]
		Menginput nilai barang dan mencari total nilai barang pengiriman	√	
		Menghitung asuransi mobil di cabang tujuan tertentu	√	
		Merekap DO (meninput nomor mobil)	√	
		Menyesuaikan nomor STO, DO, dan PO	√	
		Menginput status produk berdasarkan kode yang telah ditentukan oleh sistem	√	
Menginput data kontainer yang digunakan serta nama kapal yang digunakan dalam pengiriman ke cabang	√			

LAMPIRAN JURNAL KEGIATAN KERJA PRAKTIK

3	18/7/2022	Mengamati proses loading pada luar kota serta sesi tanya jawab	8	
4	19/7/2022	Mengamati proses loading pada dalam kota serta sesi tanya jawab	8	
		Mengamati proses routing di sistem serta sesi tanya jawab	8	
5	20/7/2022	Mengamati proses pembuatan logistic loading sheet serta sesi tanya jawab	8	
		Mengamati proses pembuatan confirm dan PGI serta sesi tanya jawab	8	
		Mengamati proses pembuatan cetak faktur, surat jalan dan membuat delivery list serta sesi tanya jawab	8	
6	21/7/2022	Mengamati proses pembuatan proses POD di sistem serta sesi tanya jawab	8	
7	22/7/2022 - 25/8/2022	Membuat voucher BBM	9	
		Melakukan actual pada BBM	9	
		Menginput PK (keluhan pada kendaraan) ke sistem	9	
		Mengurutkan nomor voucher untuk dilakukan penagihan setiap bulannya yang akan diserahkan ke pihak accounting	9	
		Menaikkan shipment return yang diberikan oleh Spv Logistik	9	
		Memisahkan voucher claim driver dalam kota dan mengactualkan ke dalam sistem SAP	9	
8	26/8/2022 - 3/9/2022	Mengurutkan SPB dari PT Diamond (Ancol) berdasarkan angka terkecil hingga terbesar	9	
		Menginput nomor shipment PT Diamond (Ancol) ke dalam excel	9	

LAMPIRAN PENILAIAN DARI TEMPAT KERJA PRAKTIK



SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN LOGISTIK INDONESIA
PROGRAM STUDI S-1 MANAJEMEN TRANSPORTASI

Jl. Saesah No. 54 Sarijadi-Bandung 40151. Telp. 022-2019218, Fax. 022-2019218. <http://www.stimlog.ac.id>



Formulir Penilaian Akhir Kerja Praktik

Dengan ini,

Nama Pembimbing Kerja : Ayudhia Defiamelia
 Perusahaan/lembaga/instansi Kerja Praktik : PT. Sukanda Djaya
 Menyatakan bahwa peserta Kerja Praktik berikut ini :
 Nama Mahasiswa : Theresa Lela Umirintia Hutabarat
 Nomor Pokok Mahasiswa : 13119027
 Waktu Pelaksanaan : 04 Juli 2022 - 03 September 2022

Telah menyelesaikan Kerja Praktik di perusahaan/lembaga/instansi kami. Dengan mempertimbangkan segala aspek, baik dari segi bobot pekerjaan maupun pelaksanaan Kerja Praktik, maka kami memutuskan bahwa yang bersangkutan telah menyelesaikan kewajibannya dengan hasil sebagai berikut:

No.	Aktivitas Yang Dinilai	Nilai (Berbentuk Angka)
1	Sikap/Sopan Santun	85
2	Kedisiplinan	85
3	Kesungguhan	82
4	Kemampuan Bekerja Mandiri	70
5	Kemampuan Bekerja Sama	84
6	Ketelitian	75
7	Kemampuan Mengemukakan Pendapat	70
8	Kemampuan Menyerap Hal Baru	84
9	Inisiatif dan Kreatifitas	70
10	Tanggungjawab Kerja Praktek	84

Cikarang Barat, 31 Agustus 2022
 Pembimbing Kerja Praktik


Ayudhia Defiamelia

Tanda Tangan dan Stempel Perusahaan

Keterangan:
 Kriteria Penilaian sebagai berikut:
 Sangat Baik = A (85-100) Baik = B (71 - 84)
 Cukup = C (50-70) Kurang = D (< 50)

LAMPIRAN FORM BIMBINGAN KERJA PRAKTIK



SEKOLAH TINGGI MANAJEMEN LOGISTIK INDONESIA
PROGRAM STUDI S-1 MANAJEMEN TRANSPORTASI

Jl. Sariasih No. 54 Sarijadi-Bandung 40151. Telp. 022-2019218, Fax. 022-2019218. <http://www.stmlog.ac.id>



FORM BIMBINGAN KERJA PRAKTIK

NAMA : THERESIA SELA UMIRINTIA HUTABARAT
NPM : 13119027
NAMA PERUSAHAAN KP : PT SUKANDA DJAYA
DOSEN PEMBIMBING : WENNY GUSTAMOLA S.T., M.T

No.	Tanggal	Topik Bimbingan	Paraf Pembimbing	Paraf Mahasiswa
1.	25/07/2022	Membahas topik dan judul laporan KP serta pengenalan profil		
2.	05/08/2022	Penentuan judul bimbingan, serta progres untuk minggu depan BAB I dan BAB II harus selesai		
3.	11/08/2022	Progres untuk minggu depan BAB III		
4.	19/08/2022	Asistensi progres laporan BAB I - BAB III		
5.	27/08/2022	Revisi laporan KP		
6.	29/08/2022	Laporan progres KP		
7.	03/09/2022	Penyerahan soft file laporan KP kepada dosen pembimbing		
8.	05/09/2022	ACC dari dosen pembimbing		

SURAT PENERIMAAN KERJA PRAKTIK DARI PERUSAHAAN

PT Sukanda Djaya



FORMULIR PERNYATAAN KESEDIAAN PERUSAHAAN

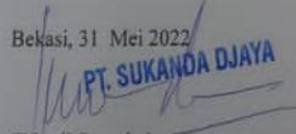
Nama Perusahaan / Instansi	PT Sukanda Djaya
Alamat	MM2100 Industrial Town Jl. Irian Blok FF-2 Cibitung, Bekasi 17520, Indonesia
Telepon / Fax	021-8981246
E - mail	efendy@diamond.co.id

Kami **Bersedia / Tidak Bersedia** menerima mahasiswa Program Studi S1 Manajemen Transportasi sebanyak 2 Orang dengan nama berikut :

No.	Nama	NPM
1.	Ester Siburian	13119011
2.	Theresia Sela Umirintia Hutabarat	13119027
3.		
4.		
5.		

Untuk melakukan Kerja Praktik diperusahaan kami mulai tanggal 4 Juli 2022 pada divisi / bagian Warehouse & Distribution

Bekasi, 31 Mei 2022


PT. SUKANDA DJAYA
(Efendi Sunarko)

Lembar ini mohon di kirim kembali ke Prodi S1 Manajemen Transportasi

Coret yang tidak perlu

PT Sukanda Djaya
MM 2100 Industrial Town
Jl. Irian Blok FF - 2
Cibitung - Bekasi 17520

P +62 (21) 2981 2788
F +62 (21) 8998 2010

www.sukandadjaya.com