

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Yogurt adalah bahan makanan yang terbuat dari susu yang difermentasikan oleh bakteri asam laktat. Yogurt mempunyai rasa yang unik yaitu mempunyai rasa asam dan memiliki khasiat bagi kesehatan (Hosono, 2004). Bakteri yang terdapat di dalam yogurt yaitu *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*. Yogurt biasanya ditambahkan *Lactobacillus acidophilus*, agar mempunyai efek fungsional bagi kesehatan.

Yogurt yang sudah ditambahkan bakteri probiotik dapat dikatakan minuman probiotik (Waspodo, 2001). Beberapa manfaat dari yogurt antara lain adalah dapat menghambat pertumbuhan bakteri patogen, meningkatkan sistem imun, dan mengurangi kolesterol pada darah. Selain itu yogurt sangat baik dikonsumsi oleh penderita lactosa intolerance. Hal ini karena dalam pembuatannya, laktosa dikatabolisme oleh bakteri asam laktat menjadi glukosa dan galaktosa untuk proses metabolisme selanjutnya, sehingga keberadaan laktosa pada yogurt berkurang hingga 40% (Mitsuoka, 1989). Bakteri probiotik yang terdapat di dalam minuman akan bermanfaat bagi tubuh manusia jika dikonsumsi dalam keadaan hidup, sehingga menjaga viabilitas bakteri probiotik menjadi hal yang sangat penting. Oleh karena itu dengan adanya prebiotik yang merupakan substrat bakteri probiotik, diharapkan dapat meningkatkan viabilitas bakteri tersebut.

Yogurt diproduksi oleh manufaktur memiliki rentang waktu kadaluarsa lebih singkat dibandingkan produk minuman kemasan lainnya yaitu hanya tiga bulan sebagai umur bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus* serta *Lactobacillus acidophilus* yang baik untuk tubuh. Selain itu juga, yogurt tidak baik untuk menambahkan bahan pengawet terlalu banyak dicampurkan pada yogurt yang dapat menyebabkan rusaknya katalis dan viabilitas bakteri-bakteri baik tersebut yang bermanfaat bagi tubuh. Maka dari itu, perlu adanya konektivitas antara manufaktur dengan distributor dalam produksinya dengan penanganan pendistribusian efektif apabila dilihat dari singkatnya waktu kadaluarsa yogurt setelah diproduksi.

PT Mulia Raya Prima merupakan perusahaan distribusi logistik yang terletak di Jalan Kawalayaan Utama No. 7, Jatisri, Soekarno Hatta dimana kegiatan utamanya yaitu pendistribusian berbagai macam produk pangan seperti buah-buahan, sayur-mayur dan berbagai macam produk olahan susu baik impor maupun dalam negeri ataupun lokal, termasuk dalam penanganan pendistribusian yogurt dalam area Jawa Barat. Pendistribusian yogurt memiliki tingkat kerumitan yang tinggi dimana pada saat diterimanya produk dari manufaktur yang memproduksi dengan *push system* yaitu mendorong terus ke pasar, sedangkan rentang waktu kadaluarsa yogurt begitu singkat. Di sisi lain waktu simpan juga begitu singkat untuk segera mendistribusikan ke toko-toko, tanpa melihat fluktuatif permintaan konsumen, yang mengakibatkan pihak distributor menerima retur dari toko-toko, bukan satuan atau puluhan gelas yogurt, melainkan ratusan hingga ribuan tiap minggunya produk yogurt Yoforia yang diretur dan diterima PT Mulia Raya Prima.

Penerimaan retur disebabkan oleh tidak terjualnya produk yogurt tersebut yang disebabkan melewati tanggal kadaluarsa atau pun mendekati tanggal kadaluarsa yang kemungkinan tidak terjual lagi oleh toko ataupun pergantian produk yang baru diproduksi dengan mengganti produk yang sebelumnya belum laku terjual, namun sudah mendekati tanggal kadaluarsa. Akibat dari penerimaan retur yang begitu banyaknya menyebabkan penambahan alokasi ruang dalam gudang PT Mulia Raya Prima yang berdampak pada penyempitan jalan buat *forklift*. Selain itu juga menambah satu aktivitas pemusnahan yogurt Yoforia di gudang tersebut. setiap rentang akhir atau awal bulan yang tergantung banyak gelas yang diretur oleh toko-toko seprovinsi Jawa Barat.

Dari kendala retur yogurt yang diterima oleh PT Mulia Raya Prima yang menyebabkan banyak limbah 'waste' seperti; persediaan, ruang dan fasilitas, waktu, kemasan dan lain-lain, maka perlu perencanaan yang matang yang ditinjau dari kebutuhan dan fluktuatif permintaan dari yogurt Yoforia untuk mengendalikannya banyaknya retur atau meminimalisirkannya untuk periode atau bulan berikutnya. Dengan demikian, berdasarkan uraian dari keseluruhan maka dapat ditetapkan judul laporan ini ialah "Upaya Pengendalian dan Peminimalisiran Retur Produk Yogurt Yoforia pada Perusahaan Distribusi PT Mulia Raya Prima Ditinjau dengan Kebutuhan dan Fluktuatif Permintaan Konsumennya".

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah :

1. Bagaimana mengendalikan dan meminimalisir retur pada yogurt Yoforia?
2. Berapa *pieces* yogurt yang harus didistribusikan PT Mulia Raya Prima di bulan-bulan berikutnya untuk meminimalisir dan mengendalikan retur yang diterima di gudang perusahaan yang ditinjau dari kebutuhan dan fluktuatif permintaan konsumennya?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan pada penelitian ini adalah :

1. Untuk mengendalikan permasalahan yang ada pada kegiatan aktivitas logistik dan pergudangan dimana permasalahan tersebut dari banyaknya penerimaan retur yogurt Yoforia yang ditanggung oleh perusahaan distribusi PT Mulia Raya Prima.
2. Untuk mengupayakan pengeliminasian atau pemminimalisiran produk yogurt Yoforia yang diretur dan beberapa dampak yang tidak baik bagi perusahaan dan lingkungan sekitarnya.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang ingin dicapai dari penulisan laporan kerja praktik ini yaitu sebagai berikut :

1. Bagi Mahasiswa
 - a. Untuk membantu mencoba menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama dibangku perkuliahan terhadap dunia kerja sesungguhnya.
 - b. Hasil penelitian ini dapat menambah ilmu pengetahuan dan wawasan secara langsung mengenai prosedur kinerja dalam perusahaan penyedia jasa perdagangan dan distribusi.

2. Bagi Perguruan Tinggi

- a. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dari mahasiswa yang ada di Sekolah Tinggi Manajemen Logistik dan lainnya.
- b. Memberikan informasi, masukan, atau sumbangan pemikiran bagi mahasiswa yang ingin melakukan penelitian selanjutnya yang serupa.
- c. Memberikan pengetahuan dan sebagai referensi cara penyusunan perencanaan dalam mengendalikan retur produk yang tidak dapat dikelola lagi dalam suatu perusahaan penyedia jasa perdagangan dan distribusi.

3. Bagi Instansi

- a. Untuk membantu instansi dalam meningkatkan atau mencapai proses bisnis sesuai dengan yang diharapkan.
- b. Menjadi pedoman, saran dan bahan pertimbangan bagi pihak manajemen dalam penerapan dalam upaya mengendalikan atau meminimalisir retur produk yang tidak dapat dikelola lagi agar dapat mengefektifkan seluruh kegiatan/aktivitas yang terkait pada dampak dari kendala-kendala tersebut.

1.5 Batasan Penelitian

Adapun batasan penelitian berdasarkan kerja praktik dan penyusunan laporan ini adalah :

Nama Perusahaan : PT Mulia Raya Prima

Alamat Perusahaan : Jalan Kawalayaan Utama No. 7, Jatisari, Soekarno Hatta
Kota Bandung, Jawa Barat, 40286

Bagian Kerja : Logistik dan Umum

Tanggal Pelaksanaan : 2 Juli - 31 Agustus 2018

Jadwal Kerja : Pelaksanaan kerja praktik selama 5 hari dalam seminggu,
dimulai dari hari Senin sampai dengan hari Jumat.

Waktu Kerja : 08.00 – 16.30 (Istirahat: 12.00 – 13.00)

Adapun batasan penelitian pada laporan penelitian ini adalah:

1. Mengupayakan pengendalian dan meminimalisir retur produk yogurt Yoforia dari toko-toko dalam area Jawa Barat pada perusahaan distribusi PT Mulia Raya Prima.
2. Memberikan solusi untuk perencanaan kuantitas pendistribusian yogurt Yogurt untuk empat bulan ke depan yaitu September, Oktober dan November tahun 2018.
3. Varian rasa pada yogurt Yoforia yang menjadi objek penelitian diantaranya; berry smooth, coffee cream, peach delight dan blueberry good
4. Pengolahan data menggunakan metode *Trend Least Square* secara manual.
5. Data yang diolah merupakan data pendistribusian pada bulan April sampai dengan Agustus 2018 beserta data yang diperoleh saat pelaksanaan kerja praktik di perusahaan logistik distribusi PT Mulia Raya Prima.

1.6 Sistematika Penulisan

Dalam penyusunan laporan ini pembahasan dan penganalisisanya diklasifikasikan secara sistematis ke dalam enam bab yaitu :

Bab I : Pendahuluan

Dalam bab ini dipaparkan tentang latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan penelitian, dan sistematika penulisan.

Bab II : Studi Pustaka

Dalam bab ini dipaparkan tentang berbagai referensi atau tinjauan pustaka yang mendukung kajian analisis yang disampaikan.

Bab III : Metodologi Penelitian

Dalam bab ini dipaparkan tentang cara proses penelitian yang merupakan gambaran terhadap penelitian. Hal ini menyangkut data–data hasil penelitian.

Bab IV : Pengumpulan dan Pengolahan Data

Dalam bab ini kami dipaparkan tentang bagaimana proses pengumpulan data dan pengolahan data yang diperoleh di perusahaan yang dikunjungi.

Bab V : Analisis Data

Dalam bab ini dipaparkan tentang kajian atau analisis terhadap materi yang diambil disesuaikan dengan judul yang disampaikan.

Bab VI : Penutup

Dalam bab ini dikemukakan tentang kesimpulan yang dapat diambil dari proses penelitian tentang pergudangan dari pengolahan data dari observasi perusahaan beserta kritik dan saran yang berguna bagi penelitian selanjutnya.