



### **Hak cipta dan penggunaan kembali:**

Lisensi ini mengizinkan setiap orang untuk menggubah, memperbaiki, dan membuat ciptaan turunan bukan untuk kepentingan komersial, selama anda mencantumkan nama penulis dan melisensikan ciptaan turunan dengan syarat yang serupa dengan ciptaan asli.

### **Copyright and reuse:**

This license lets you remix, tweak, and build upon work non-commercially, as long as you credit the origin creator and license it on your new creations under the identical terms.

## BAB II

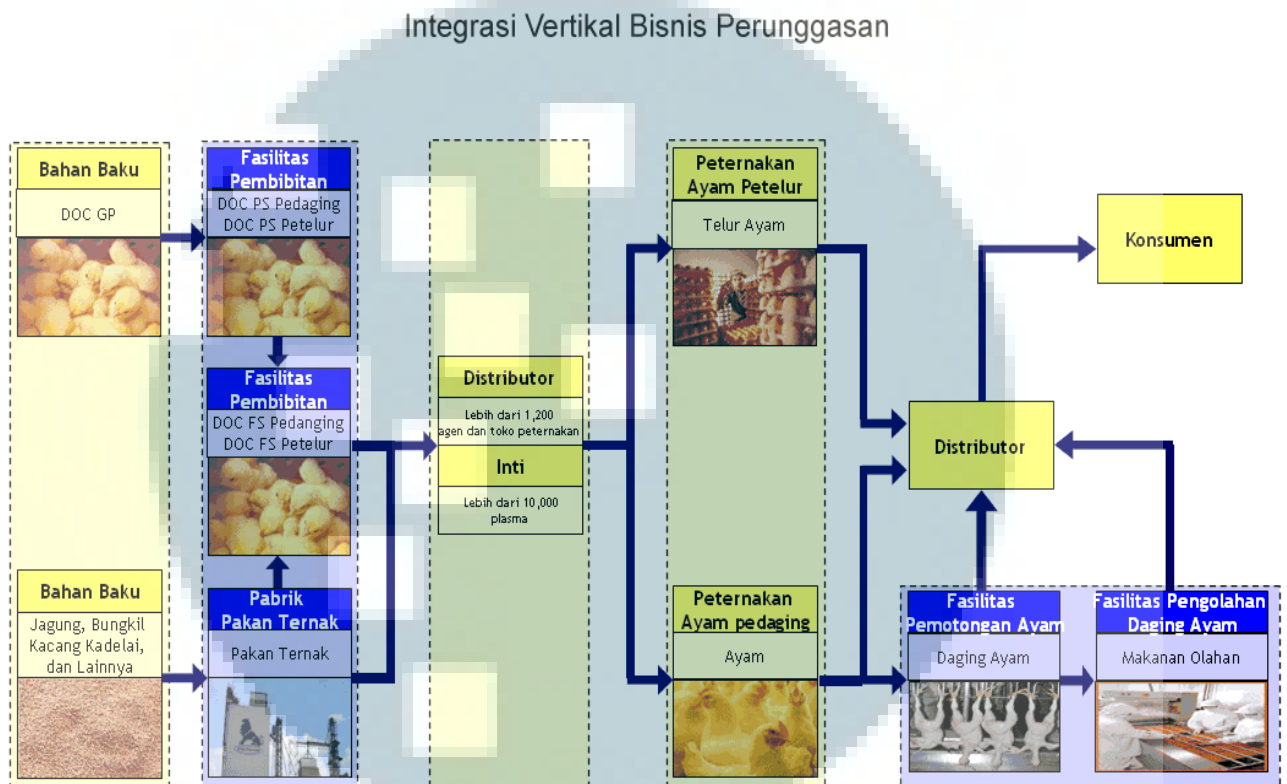
### GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

#### 2.1 Sejarah Singkat dan Perkembangan Perusahaan

PT Charoen Pokphand Indonesia Tbk (Perseroan) adalah penghasil pakan ternak, Day Old Chicks dan makanan olahan terbesar di Indonesia. Perseroan didirikan tahun 1972 dengan pabrik pakan ternak terbesar pertama di Jakarta untuk menghasilkan pakan ternak berkualitas PT. Charoen Pokphand Indonesia (CPI) adalah perusahaan perseroan dengan Surat Izin Usaha Perusahaan (SIUP) nomor : 659/III/PMA/1992, tanggal 28 September 1992 dengan status Penanaman Modal Asing (PMA) dari Negara Thailand. Charoen Pokphand sebenarnya memiliki banyak sekali berbagai jenis bisnis industri baik itu agro maupun aqua. Bisnis Agro merupakan bisnis seperti ayam *Day Old Chick* (DOC), *feedmill* (Pakan Ternak), bibit-bibit (jagung) dan juga *food Processing*. Selain itu juga terdapat bisnis industri Aqua yang berarti bahwa Charoen Pokphand juga memiliki bisnis pertambakan seperti udang maupun ikan nila.

PT. Charoen Pokphand Indonesia memiliki kantor pusat yang berada di Jalan Ancol Barat VIII/1, Jakarta Utara. Pada tahun 1995, PT Charoen Pokphand Indonesia membangun cabang pabrik pengolahan pangan di kawasan Modern Cikande, kecamatan Cikande, Serang. Hingga akhirnya pada tahun 1997 mulai beroperasi lah produksi pengolahan pangan di plant Cikande ini.

Inilah Bisnis Proses PT Charoen Pokphand secara keseluruhan di bidang agro :



Gambar 2.1 Integrasi Vertikal Bisnis Perunggasan PT Charoen Pokphand Indonesia

Dari hulu ke hilir PT CPI memiliki unit bisnisnya, sehingga proses produksi dapat berjalan lebih efisien dan juga lebih produktif karena tidak tergantung terhadap pihak lain mengenai bahan baku maupun pengolahan. Dimulai dari ayam DOC (bibit ayam) untuk ditenakkan di beberapa farm milik PT CPI sendiri maupun mitra-mitra yang bekerjasama. Untuk memberi pakannya, terdapat pula pabrik penghasil pakan sendiri miliki PT CPI yang bertempat di Balaraja untuk wilayah Jawa Barat ini. Setelah itu ditenakkan hingga berusia siap panen sekitar 40 hari untuk ayam pedaging dan juga dipisahkan untuk ayam petelur, yang notabene diambil hasil

telurnya. Ayam pedaging tersebut kemudian diolah di Plant Cikande ini untuk menjadi olahan pangan lebih lanjut maupun dijual ayam segar secara utuh. Proses pemotongan dan seleksi ukuran ayam juga dilakukan di plant Cikande ini.

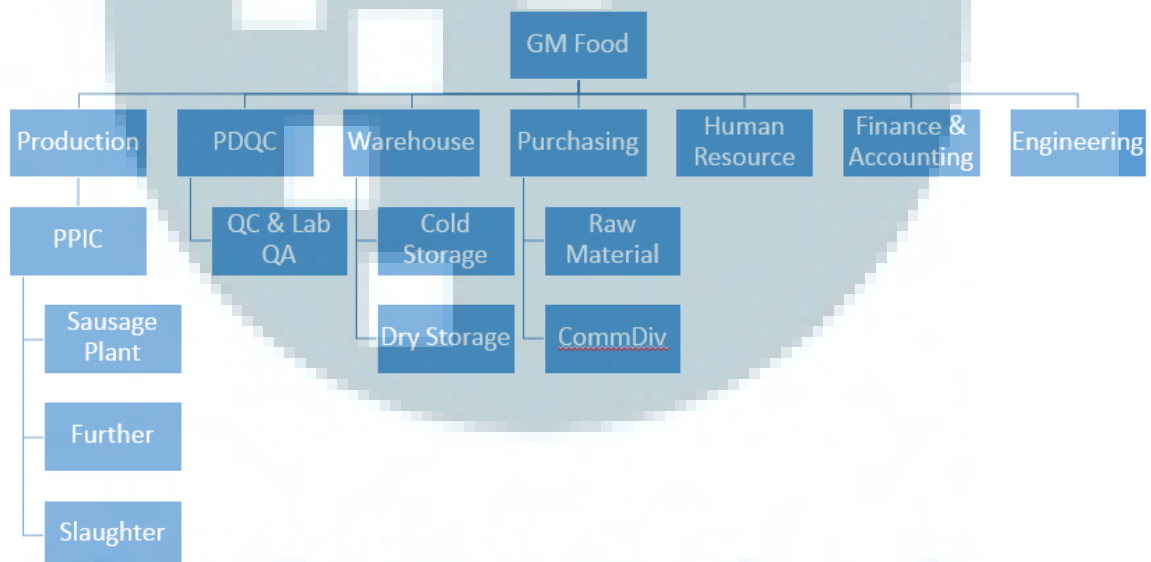
Dalam memproduksi suatu makanan untuk khalayak masyarakat tentu diperlukan suatu standar mutu serta kualitas pangan yang baik untuk membangun kepercayaan konsumen terhadap kualitas produk dari PT CPI. Oleh karena itu pada 21 Desember 1999 Charoen Pokphand memiliki sertifikat *Hazard analysis and critical control points* (HACCP) sebagai standarisasi bahwa pengolahan makanan dilakukan dengan sebagaimana mestinya dan berkualitas baik. Lalu seiring berjalannya waktu dilakukan juga penetapan standarisasi *International Organization for Standardization* (ISO) pada tahun 2000-2011 untuk berbagai sertifikat ISO dengan tujuan untuk melakukan proses produksi yang tetap berkualitas tinggi, steril dan juga memiliki standar acuan untuk melakukan operasional yang diatas rata-rata.

Sebagai perusahaan besar, nama baik sangat dipertaruhkan dari setiap produk yang dipasarkan ke masyarakat. Ada cela sedikit saja ataupun barang kurang berkualitas diterima konsumen, nama baik PT CPI sebagai perusahaan besar akan dipertaruhkan. Oleh karena itu dibutuhkan pengawasan ketat di sisi produksi untuk melakukan *Quality Control* terhadap barang produksinya mulai dari raw material live bird datang, pemrosesan hingga packagingnya harus diawasi dengan sangat ketat untuk menghindari defect (cacat) pada produknya.

Untuk di plant Cikande ini, PT CPI memiliki 3 divisi produksi yaitu *Slaughter House*, *Sausage Plant*, dan *Further Plant*. Slaughter house adalah dimana ayam pertama kali diolah dari keadaan segar dan hidup untuk dibersihkan dan dipotong sesuai dengan kebutuhan, karena selain mengolah ayam menjadi makanan olahan, namun ada juga yang dijual per ekor atau ayam potong utuh. Sementara sausage plant lebih kepada pengolahan ayam menjadi sosis, bakso dan sejenisnya yang tentunya

memiliki standar kualitas yang tinggi dalam pengolahannya. Sedangkan Further plant lebih kepada pengolahan seperti nugget, chicken wings dan juga sejenisnya. Segala proses produksi tersebut diatur oleh PPIC yang bertugas memplaning jadwal produksi setiap harinya. Di PT CPI ini, produksi berjalan selama 3 shift yang artinya dalam sehari hampir 24 jam terpakai untuk produksi. Plant di Cikande melayani pengiriman nugget dan olahan lainnya ke area jawa barat dan juga sekitar lampung.

## 2.2 Struktur Organisasi Perusahaan- PT Charoen Pokphand Indonesia Food Processing- Plant Cikande



## 2.3 Visi, Misi dan Budaya PT. Charoen Pokphand Indonesia

Perusahaan yang berkembang harus memiliki pondasi yang kuat untuk menuju kesuksesan. Diperlukan suatu konsistensi yang kuat dalam menapaki jenjang yang lebih tinggi. Sebagai perusahaan yang sudah cukup lama berdiri dan dapat dikatakan sebagai perusahaan besar, PT Charoen Pokphand Indonesia harus memiliki dasar

strategi yang baik dan juga kuat untuk diimplementasikan oleh setiap karyawannya dalam membangun perusahaan ke arah yang lebih baik. Penetapan Visi dan Misi merupakan salah satu bentuk nyata suatu pondasi yang harus ditanamkan di setiap karyawan.

Visi dan misi Charoen Pokphand, yaitu :

**Visi:**

Memberi Pangan bagi Dunia yang Berkembang

**Misi:**

Memproduksi dan menjual pakan, Day Old Chicks dan makanan olahan yang memiliki kualitas tinggi dan berinovasi

Visi dan Misi diatas jelas sangat mengedepankan kepentingan customer dan juga untuk masyarakat di luar sana. Dimana Pokphand ingin menjadi perusahaan yang dapat membantu menyediakan bahan pangan yang berkualitas tentunya dan dapat dikonsumsi khalayak masyarakat sebagai kebutuhan primer.

Untuk Budaya di PT CPI ini, walaupun tidak tertuang secara resmi dalam suatu tulisan, namun saya mengamati budaya yang paling kental terasa di lingkungan kerja PT CPI ini adalah budaya untuk selalu kerja keras dan juga taat terhadap prosedur yang berlaku. Setiap tindakan yang dilakukan harus mengikuti prosedur yang berlaku di PT CPI ini. Hal ini tentu sangat bagus untuk meningkatkan kedisiplinan karyawan dalam melakukan pekerjaan. Kerja keras tentu dapat terbentuk ketika motivasi yang baik dalam bekerja sudah dimiliki oleh setiap karyawan. Dengan tingkat produksi yang tinggi tentu semangat untuk bekerja keras memang dibutuhkan di PT Charoen Pokphand ini untuk memperoleh produktivitas yang tinggi.

## 2.4 Landasan Teori

Sebagai dasar Penulis melakukan pembuatan laporan ini serta yang menjadi acuan dalam proses pelaksanaan kerja magang, diperlukan beberapa teori yang mendukung, antara lain :

### a. Manajemen

Manajemen adalah proses perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan usaha-usaha para anggota organisasi dan penggunaan sumber daya-sumber daya organisasi lainnya untuk mencapai tujuan organisasi yang telah ditetapkan (James A.F Stoner, Management, Prentice/ Hall International, Inc., Englewood Cliffs, New York, 1982).

### b. Procurement / Pengadaan

Procurement merupakan proses pembelian barang dan jasa oleh perusahaan (Turban, 2004, p231). Procurement Mangement adalah koordinasi gabungan dari beberapa proses dan aktivitas yang berhubungan dengan pembelian suatu produk ataupun pengadaan suatu barang guna mendukung proses produksi dan juga mendukung berbagai divisi lain ( Simha R Magal and Jeffrey word, 2012,p5)

Divisi ini harus dapat memilih supplier yang berkualitas dan juga barang yang berkualitas. Negosiasi yang baik juga diperlukan untuk mendapat harga yang baik, sehingga kerjasama dengan supplier dapat terjalin dengan lancar dan berlangsung untuk jangka waktu yang cukup lama. Dalam hal ini, Charoen Pokphand membagi divisi Procurement menjadi 3 bagian yaitu, procurement live bird, Commercial Division, dan divisi Purchasing bahan baku selain live bird.

### c. Negosiasi

Dalam melakukan Pembelian, tentu diperlukan teknik negosiasi dan menawar yang baik supaya mendapat harga yang menguntungkan perusahaan.

Pengertian Negosiasi itu sendiri adalah proses interaksi dimana terdapat dua pihak atau lebih yang perlu terlibat secara bersama dalam sebuah hasil akhir tetapi yang pada awalnya mempunyai sasaran yang berbeda dan dengan menggunakan argument dan persuasi menyudahi perbedaan diantara mereka untuk mencari jalan tengah yang disepakati bersama (Fowler, 1993 :6). Sementara Shea, 1983 : 7 menyatakan bahwa negosiasi adalah suatu seni untuk mendapatkan apa yang kita inginkan.

Memang dalam bernegosiasi diperlukan pendekatan yang baik dan juga komunikasi yang lancar dari kedua belah pihak sehingga tujuan kedua belah pihak dapat tersampaikan dan mencari kesepakatan yang menguntungkan untuk kedua belah pihak. Negosiasi yang hanya menguntungkan salah satu pihak akan menyebabkan hubungan dengan supplier atau vendor tidak akan berlangsung baik dan jangka panjang.

#### d. Supply Chain Management

CommDiv memang salah satu divisi yang berkaitan dengan mata rantai proses bisnis perusahaan. Tidak selalu supply chain itu adalah bahan baku utama atau raw material, namun alat pendukung maupun komponen lainnya juga termasuk dalam mata rantai perusahaan sehingga proses produksi dapat terus berjalan dengan baik.

*Supply Chain Management (SCM)* adalah integrasi beberapa kunci proses bisnis dari *end user* hingga para pemasok yang menyediakan produk, jasa, dan informasi yang menjadi nilai tambah untuk para pelanggan dan *stakeholder* (Douglas M. Lambert et el, 2008). Sementara menurut (Harland, 1996) *Supply Chain Management (SCM)* adalah manajemen dari sebuah jaringan bisnis yang saling terhubung untuk menjadikan suatu produk yang lengkap dan melengkapinya dengan layanan – layanan yang dibutuhkan oleh *end customer*.

Demi proses bisnis yang berjalan baik perlu adanya system yang mengatur mata rantai dari datangnya bahan baku, proses produksi hingga sampai di



tangan konsumen yang juga harus diperhatikan oleh perusahaan untuk mencapai tujuan yang diinginkan. Ketika salah satu proses terhambat, maka akan mengganggu proses yang lainnya dan mengakibatkan kerugian bagi perusahaan karena produksi tidak akan berjalan dengan baik. Oleh karena itu *supply chain management* perlu diperhatikan oleh setiap perusahaan untuk menjaga proses bisnis keseluruhan perusahaan dapat berjalan sesuai rencana.

The logo of Universitas Muhammadiyah Negeri (UMN) is a large, light blue circular emblem. Inside the circle, there is a stylized representation of a building or a series of vertical bars of varying heights, with several white square cutouts. Below the emblem, the letters 'UMN' are written in a large, bold, light blue sans-serif font.

UMN