

LAPORAN MAGANG

**ANALISIS DISTRIBUSI GARAM PRISMA ARIFIN
LAMONGAN DARI TAMBAK KE GUDANG
PENYIMPANAN**



Disusun oleh:

RIZAL SURYA GEMILANG (2041610023)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
UNIVERSITAS INTERNASIONAL SEMEN INDONESIA
GRESIK
2020**

LAPORAN MAGANG

**ANALISIS DISTRIBUSI GARAM PRISMA ARIFIN
LAMONGAN DARI TAMBAK KE GUDANG
PENYIMPANAN**



Disusun oleh:

RIZAL SURYA GEMILANG (2041610023)

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
UNIVERSITAS INTERNASIONAL SEMEN INDONESIA
GRESIK
2020**

LEMBAR PENGESAHAN MAGANG

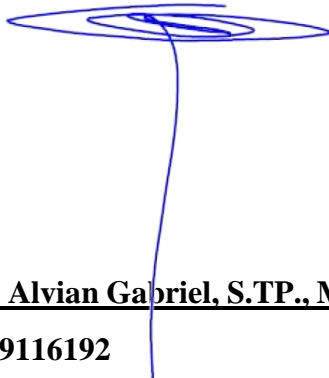
**LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG DI GARAM PRISMA
ARIFIN LAMONGAN
(Periode : 07 September – 07 Oktober 2020)**

Disusun Oleh:

RIZAL SURYA GEMILANG

(2041610023)

Mengetahui,
Ketua Prodi Teknologi Industri Pertanian UISI



Azmi Alvian Gabriel, S.TP., M.P
NIP. 9116192

Menyetujui,
Dosen Pembimbing



Paramita Setyaningrum, S.T., M.T
NIP. 8813169

Lamongan, 29 Oktober 2020
Garam Prisma Arifin Lamongan

Menyetujui,
Pembimbing Lapangan



Arifin Jami'an

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan anugerah dan segala kenikmatan luar biasa, sehingga dapat menyelesaikan penyusunan proposal usulan magang berjudul **“ANALISIS DISTRIBUSI GARAM PRISMA ARIFIN LAMONGAN DARI TAMBAK KE GUDANG PENYIMPANAN”**.

Proposal ini merupakan usulan praktek Kerja Magang yang dilaksanakan pada bulan September 2020.

Dengan ini penulis bermaksud melakukan praktek kerja magang di Garam Prisma Lamongan dengan tujuan sebagai media pengenalan dan pembelajaran terhadap dunia kerja serta dapat mengaplikasikan ilmu yang di dapatkan selama perkuliahan. Penulis juga berharap pada saat penulis melakukan praktek kerja magang dapat memberikan manfaat bagi perusahaan. Sehingga dalam praktek kerja magang tersebut besar kemungkinan untuk dapat memberikan manfaat bagi UMKM maupun penulis.

Semoga dengan adanya proposal ini dapat menjadi bahan pertimbangan bapak/ibu untuk bisa membimbing penulis sesuai dengan divisi yang telah dipilih dalam pelaksanaan praktek kerja magang. Atas Kesediaan, bimbingan serta bantuan, penulis mengucapkan terima kasih.

Lamongan, 29 Oktober 2020

Penulis

DAFTAR ISI

COVER.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN MAGANG	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Magang.....	2
1.2.1 Tujuan Umum.....	2
1.2.2 Tujuan Khusus	3
1.3 Manfaat Magang.....	3
1.3.1 Bagi Perguruan Tinggi.....	3
1.3.2 Bagi Perusahaan.....	3
1.3.3 Bagi Mahasiswa.....	3
1.4 Materi Yang Dipelajari.....	4
1.5 Tema Magang	4
1.6 Lingkup Materi.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Garam	5
2.2 Proses Produksi Garam.....	6
2.2.1 Metode Produksi Dengan Rumah Prisma	6
2.3 Persediaan Dalam Perusahaan.....	7

2.4 Manajemen Rantai Pasok	8
2.5 Distribusi	9
BAB III PELAKSANAAN DAN HASIL PRAKTEK	11
3.1 Objek Pengamatan.....	11
3.1.1 Bentuk Kegiatan	11
3.1.2 Pelaksanaan.....	11
RENCANA KEGIATAN.....	12
HASIL PRATEK	14
BAB IV PEMBAHASAN.....	18
4.1 Aktivitas Atau Kegiatan Magang.....	18
4.2 Proses Pendistribusian Garam	19
BAB V PENUTUP	21
5.1 Kesimpulan.....	21
5.2 Saran	21
SURAT PERNYATAAN	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN.....	24



Laporan Magang Tanggal DD/MM/YYYY
di PT. GARAM PRISMA ARIFIN LAMONGAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dunia kerja saat ini sangat berkembang pesat sehingga perlu tenaga kerja yang profesional. Dengan adanya hal tersebut maka banyak perguruan tinggi yang berlomba lomba untuk menghasilkan lulusan berkualitas. Hal ini digunakan untuk dapat bersaing secara kompetitif. Selain didunia perkuliahan, mahasiswa juga dapat meningkatkan kualitas diri dengan mencari pengalaman pada dunia kerja dengan mengikuti program magang. Mahasiswa dituntut untuk dapat aktif dalam berbagai hal. Tujuannya supaya dapat menambah wawasan, pengalaman, dan perkembangan dalam berfikir untuk menghadapi masalah yang ada pada perusahaan atau usaha kecil menengah (UMKM).

Dunia industri yang ada di Indonesia semakin banyak dan berkembang sehingga persaingan juga semakin ketat. Hal ini menuntut industri untuk mencari tenaga kerja profesional. Industri juga semakin mengembangkan teknologi dan strategi untuk menghasilkan produk yang berkualitas. Pemenuhan permintaan konsumen juga sangat penting untuk keberlanjtan usaha, sehingga persediaan produk harus diperhatikan Selain itu, efisiensi sistem yang ada di perusahaan juga sangat diperhatikan. Salah satunya adalah startegi dalam penerapan distribusi. Dengan adanya distribusi yang baik dan sesuai maka dapat digunakan untuk menghemat biaya produksi. Selain itu dapat mempercepat produk sampai ke konsumen.

Strategi yang diterapkan dalam perusahaan harus sesuai dengan kondisi perusahaan dan target pasar. Dengan penerapan strategi yang sesuai akan dapat memudahkan perusahaan dalam mencapai target penjualan dan peningkatan kapasitas perusahaan sehingga dapat berkembang pesat. Salah satu usaha yang perlu menerapkan startegi distribusi dan persediaan yang baik adalah usaha produksi garam. Diakarenakan garam merupakan komoditas yang cukup banyak digunakan oleh setiap orang baik untuk pemenuhan rumah tangga dan pemenuhan perusahaan. Hampir seluruh perusahaan pangan menggunakan garam sebagai

bahan tambahannya. Selain itu, produksi garam juga sangat bergantung pada cuaca sehingga harus benar-benar diperhatikan untuk dapat memproduksi garam secara berkala dalam pemenuhan konsumen.

Garam prisma Lamongan merupakan salah satu usaha produksi garam yang sudah berkembang berada di Desa Sedayulawas Brondong Lamongan. Garam ini menggunakan strategi rumah prisma untuk dapat produksi secara berkala sehingga tidak hanya mengandalkan produksi pada musim kemarau. Hal ini dapat digunakan untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Penerapan strategi persediaan dan distribusi yang tepat dapat digunakan dalam meminimasi biaya produksi dan mempercepat permintaan konsumen.

Berdasarkan uraian diatas penulis bermaksud untuk melakukan penelitian yang berjudul “**Analisis Distribusi Garam Prisma Arifin Lamongan Dari Tambak ke Gudang Penyimpanan**”.

1.2 Tujuan Magang

Program magang pada program sarjana Universitas Internasional Semen Indonesia memiliki tujuan sebagai berikut :

1.2.1 Tujuan Umum

- Mahasiswa mampu mengenal dan mempelajari lingkungan kerja.
- Meningkatkan pengetahuan, wawasan dan kemampuan psikomotorik mahasiswa untuk mengaplikasikan pengetahuan kognitif yang telah diperoleh dalam perkuliahan.
- Menerapkan ilmu pengetahuan dan kontribusi pengetahuan pada instansi sesuai dengan bidang ilmunya
- Menunjang kemampuan kognitif dan afektif mahasiswa, sehingga mampu menjadi mahasiswa yang memahami keilmuan teoritis dan keilmuan dalam hal praktik.
- Memperkenalkan dan mempersiapkan kemampuan mahasiswa akan realitas dunia kerja, sehingga nantinya setelah lulus mampu bersaing dengan lulusan dari Universitas lainnya.

1.2.2 Tujuan Khusus

- Mengidentifikasi saluran distribusi pada Garam Prisma Lamongan.
- Untuk mengetahui strategi yang telah diterapkan perusahaan dalam jaringan distribusi.
- Memahami kendala dalam penerapan strategi yang telah diterapkan perusahaan baik dalam persediaan pemenuhan konsumen dan jalur distribusi
- Memperoleh gambaran khusus mengenai factor yang mempengaruhi jalur distribusi yang diterapkan

1.3 Manfaat Magang

Manfaat dari pelaksanaan Kuliah Kerja di Garam Prisma Lamongan adalah sebagai berikut :

1. Bagi Perguruan Tinggi

- Membina Relasi antara perusahaan dan perguruan tinggi
- Sebagai tolak ukur dan masukkan bagi perguruan tinggi dalam meningkatkan kualitas pembelajaran

2. Bagi Perusahaan

- Manfaat bagi perusahaan diharapkan mahasiswa/ mahasiswi mampu memberikan solusi alternatif untuk permasalahan yang dihadapi oleh pihak perusahaan.

3. Bagi Mahasiswa

- Mendapatkan pengetahuan, pengalaman, kemampuan dan keterampilan sesuai bidang ilmu masing-masing berdasarkan pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan.
 - Mengetahui praktik dunia kerja mulai perencanaan, pelaksanaan dan evaluasi program unit-unit kerja dengan mengembangkan wawasan berpikir yang unggul, inovatif, sportif dan inspiratif.
-

1.4 Materi yang akan dipelajari

Pada saat melaksanakan Kerja Praktek Garam Prisma Lamongan, ingin mempelajari tentang hal-hal yang berhubungan dengan sistem perencanaan pengendalian produksi dan manajemen rantai pasok.

1.5 Tema Magang

Bertema “PRAKTEK KERJA MAGANG Arifin Garam Prisma Lamongan dengan judul “**Analisis Distribusi Garam Prisma Arifin Lamongan Dari Tambak ke Gudang Penyimpanan**”.

1.6 Lingkup Materi

Sebagai bahan pertimbangan penulis lampirkan matakuliah wajib dan pilihan yang telah dan sedang penulis ambil diantaranya :

- Manajemen Rantai Pasok
- Perencanaan dan Pengendalian Produksi

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Garam

Garam merupakan bahan bakteriostatik untuk beberapa bakteri meliputi bakteri pathogen dan bakteri pembusuk. Konsentrasi garam yang digunakan dalam fermentasi ikan sangat menentukan mutu dari ikan peda karena pemberian garam mempengaruhi jenis mikroba yang berperan dalam fermentasi. Penambahan garam pada proses pembuatan ikan peda bertujuan untuk mendapatkan kondisi tertentu (terkontrol) sehingga hanya mikroorganisme tahan garam (halofilik) yang dapat hidup dan menghasilkan enzim proteolitik yang akan bereaksi pada produk sehingga menghasilkan produk makanan dengan karakteristik tertentu. Enzim proteolitik yang dihasilkan oleh bakteri halofilik akan memecah protein menjadi asam amino khususnya asam glutamat yang berperan dalam pembentukan rasa gurih pada makanan

Garam merupakan unsur esensial bagi kehidupan manusia. Garam memiliki banyak kegunaan dalam industri, pertanian, pengolahan makanan, serta digunakan dalam produksi obat-obatan dan bahan kimia lainnya. Oleh karena itu, garam sangat banyak digunakan dalam kehidupan manusia. Kualitas garam produksi petani garam di Indonesia rata-rata masih rendah dan belum semua produksi garam di Indonesia memenuhi SII, sehingga untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri, Indonesia masih harus mengimpor garam. Garam tidak hanya dimanfaatkan hanya sebatas bidang pangan saja, melainkan juga menjadi kebutuhan berbagai macam industri baik sebagai bahan baku utama seperti pembuatan caustic soda, maupun sebagai bahan baku penolong (tambahan) seperti pada water treatment unit, pembuatan monosodium glutamate (MSG), bahan-bahan medis dan obat-obatan, produk susu dan turunannya, dan juga dapat digunakan untuk mencegah terjadinya penyakit gondok dengan ditambahkan iodium serta aplikasi-aplikasi lainnya. (Gemati, 2013).

Garam NaCl merupakan komoditas utama yang dibutuhkan sebagai bahan baku dalam industri klor alkali untuk menghasilkan klor (Cl_2), dan larutankaustik (natrium hidroksida (NaOH) dan kalium hidroksida (KOH)), yang diproduksi dengan cara elektrolisis maupun dekomposisi larutan garam, saat ini 95% industri dari produksi klor dunia menggunakan metode elektrolisis larutan garam. Larutan garam yang diumpankan ke electrolyzer harus mempunyai kemurnian yang tinggi, karena pengotor seperti Ca^{2+} dan Mg^{2+} yang sering terdapat dalam garam laut akan merusak membran penyebrangan ion. Banyaknya kadar pengotor dalam garam dapat menyebabkan gangguan penyeberangan ion Na^+ pada sel membran (Gemati, 2013).

2.2 Proses Produksi Garam dengan Rumah Prisma

Pada umumnya garam dapat diperoleh dengan dua cara, yakni proses pengeringan air laut (evaporasi) dan proses penambangan batuan garam di permukaan serta bawah tanah. Garam hasil dari proses pengeringan air laut inilah yang paling sering kita jumpai dan paling mudah diproduksi. Sementara itu, penambangan batuan garam di permukaan banyak ditemui di wilayah Himalaya, Amerika, serta Eropa. Prinsip pembuatan garam adalah dengan penjemuran air laut pada petak-petak lahan garam. Proses ini penting guna meningkatkan kepekatan air laut melalui penguapan. Ukuran kepekatan dalam konteks ini, dikenal dengan istilah satuan $^{\circ}\text{Be}$ (Baume).

2.2.1 Metode Rumah Prisma dan Geomembrane

Metode pembuatan garam semakin berkembang dengan menggunakan plastik mulsa atau geomembran sebagai pelapis dasar media produksi garam. Plastik mulsa tersebut mampu menampung dan mempercepat produksi garam karena intensitas serapan panas tinggi sehingga membantu dalam proses presipitasi, evaporasi dan pembentukan kristal garam. Selain itu, kualitas garam yang dihasilkan lebih higienis dari teknologi tradisional madurase. Walaupun teknologi geomembran ini memiliki potensi untuk menjawab tantangan produksi garam dari teknologi tradisional madurase, akan tetapi produksi garam masih

sering terhambat akibat kondisi cuaca yang tidak menentu (Umam, 2019).

Ketidakstabilan cuaca pada produksi bahan pangan dapat dieliminir dengan penerapan teknologi Rumah Kaca ini. Pengembangan teknologi produksi garam menjadi sebuah keharusan untuk memenuhi target produksi garam nasional. Salah satu pengembangan teknologi produksi garam adalah dengan mengaplikasikan teknologi Rumah Kaca dengan menggunakan Prisma Rumah Kaca. Prisma Rumah Kaca adalah teknologi produksi garam yang didesain berbentuk bangunan rumah kristalisasi yang dilapisi dengan plastik UV. Rumah kristalisasi ini mampu menyerap panas dan menahan panas di dalamnya sehingga mampu mempercepat presipitasi, evaporasi dan pembentukan kristal garam. Pemakaian lapisan film plastik akan membantu penyerapan panas di dalam ruangan. Selain itu, penggunaan jenis plastik dan lapisan plastik yang berbeda juga mempengaruhi proses penguapan. Umam (2019).

2.3 Persediaan dalam Perusahaan

Persediaan produk merupakan salah satu hal yang penting bagi perusahaan. Salah satu alasannya agar perusahaan dapat membeli atau membuat barang dalam jumlah yang paling ekonomis. Persediaan berkaitan dengan penyimpanan sediaan barang yang cukup, baik barang tersebut merupakan komponen maupun bahan baku yang akan memastikan lancarnya operasi sistem produksi atau kegiatan bisnis. Secara tradisional, persediaan dipandang oleh bisnis dan industri sebagai sesuatu yang sulit, adapun alasan-alasan tersebut yang mendasari yaitu; bila persediaan barang relatif kecil daripada tingkat kebutuhan (stock level). Hal ini akan membawa konsekuensi terhambatnya aktivitas produksi, akibat jangka panjang adalah kehilangan kesempatan untuk memperoleh keuntungan dan kehilangan pelanggan. Sebaliknya, bila pengadaan barang lebih besar daripada tingkat kebutuhan persediaan akan menyebabkan semakin besar resiko seperti keburukan/kerusakan yang harus ditanggung.

Dipihak lain semua permintaan akan barang dapat dipenuhi setiap saat dan tentu hal ini dapat menjaga kelangsungan dan kelancaran usaha, namun dilihat dari ongkos yang harus dikeluarkan menyebabkan peningkatan biaya karena adanya alokasi biaya untuk penyimpanan barang. Masalah persediaan

merupakan hal strategis yang harus dikelola dengan sebaik-baiknya sehingga diperlukan pengawasan, pemeliharaan dan suatu sistem pengendalian persediaan barang yang dapat menanggulangi kedua permasalahan tersebut (Yusuf, 2016).

Menurut Tamodia (2013), Persediaan dapat dikelompokkan ke dalam empat jenis, yaitu (Herjanto, 2008: 77).

- a. Fluctuation stock, merupakan persediaan yang dimaksudkan untuk menjaga terjadinya fluktuasi permintaan yang tidak diperkirakan sebelumnya, dan untuk mengatasi bila terjadi kesalahan/penyimpangan dalam prakiraan penjualan, waktu produksi, atau pengiriman barang.
- b. Anticipation stock, merupakan persediaan untuk menghadapi permintaan yang dapat diramalkan pada musim permintaan tinggi, tetapi kapasitas produksi pada saat itu tidak mampu memenuhi permintaan. Persediaan ini juga dimaksudkan untuk menjaga kemungkinan sukarnya diperoleh bahan baku sehingga tidak mengakibatkan terhentinya produksi.
- c. Lot-size inventory, merupakan persediaan yang diadakan dalam jumlah yang lebih besar daripada kebutuhan saat itu. Persediaan dilakukan untuk mendapatkan keuntungan dari harga barang (berupa diskon) karena membeli dalam jumlah yang besar, atau untuk mendapatkan penghematan dari biaya pengangkutan per unit yang lebih rendah.
- d. Pipeline inventory, merupakan persediaan yang dalam proses pengiriman dari tempat asal ke tempat dimana barang tersebut akan digunakan. Misalnya, barang yang dikirim dari pabrik menuju tempat penjualan, yang dapat memakan waktu beberapa hari atau minggu.

2.4 Manajemen Rantai Pasok

Manajemen rantai pasok adalah aktivitas-aktivitas yang terintegrasi dimulai dari pengadaan barang dan jasa, mengubah bahan baku menjadi barang jadi, dan mengantarkan barang-barang tersebut kepada para konsumen secara efisien, baik waktu biaya dan jumlah produknya. Upaya sinkronisasi yang terintegrasi dan terkoordinasi dengan baik mutlak diperlukan untuk

mencapai efisiensi sebuah rantai pasok. Hubungan antara produsen dengan *suppliers*, distributor, bahkan konsumen itu sendiri harus terjalin dengan baik karena pelaku-pelaku tersebut terlibat didalam sistem rantai pasok. Ini dilakukan agar tujuan dari perusahaan dapat tercapai, yaitu memenuhi permintaan konsumen secara maksimal dengan mengeluarkan waktu dan biaya yang efisien Guritno (2014).

Menurut Guritno (2014), Pada penerapannya terdapat tiga aspek yaitu sebagaiberikut :

1. Manajemen Rantai Pasok dengan pendekatan untuk mencapai pengintegrasian yang efisien dari supplier, manufaktur, distributor, retailer, dan konsumen dengan tujuan mencapai biaya dari sistem secara keseluruhan yang diminum dan juga mencapai tingkat pelayanan yang diinginkan.
2. Manajemen Rantai Pasok mempunyai dampak terhadap pengendalian biaya.
3. Manajemen Rantai Pasok mempunyai peranan penting dalam meningkatkan kualitas pelayanan perusahaan kepada pelanggan. Rantai pasok tidak hanya melibatkan manufaktur dengan supplier, tetapi juga melibatkan banyak pihak seperti konsumen, retailer, wholesaler, produsen maupun transporter produk.

2.5 Distribusi

Pemilihan strategi saluran distribusi menjadi sebuah persoalan yang dihadapi oleh perusahaan. Perusahaan harus menentukan apakah akan mendistribusikan produknya secara terpusat hanya pada beberapa daerah saja atau tersebar ke seluruh daerah. Selain itu, perusahaan juga harus memutuskan apakah akan memasarkan produknya secara langsung atau melalui perantara. Jika melalui perantara apakah akan menggunakan perantara eksklusif atau perantara biasa. Menurut Hartono (2015), Distribusi artinya proses yang menunjukkan penyaluran barang dari produsen sampai ke tangan masyarakat konsumen. Produsen artinya orang yang melakukan kegiatan produksi. Konsumen artinya orang yang menggunakan atau memakai barang atau jasa dan orang yang melakukan kegiatan distribusi. Saluran Distribusi menjadi bagian penting dalam proses penyampaian

produk dari perusahaan manufaktur / produsen kepada konsumen akhir. Sebagai apa pun produknya dan segenar apa pun promosinya, tanpa saluran distribusi yang sistematis tidak akan membuat produk tersebut dikenal dan dikonsumsi oleh konsumen akhir. Jaringan distribusi terdiri dari beberapa elemen yang saling terkait dan mempengaruhi, beberapa elemen tersebut antara lain adalah supplier, manufacturer, distributor dan retailer serta pelanggan. Saat ini rantai dan saluran distribusi tidak hanya bertujuan untuk mengurangi biaya tetapi lebih dari itu adalah untuk memenuhi kebutuhan pelanggan. Saluran distribusi merupakan suatu jaringan dari organisasi value chain yang menjalankan fungsi menghubungkan barang dan jasa dengan konsumen. Kegiatan yang dilakukan oleh intermediary ini pada prinsipnya akan mengurangi hubungan langsung antara produsen dengan konsumen.

Strategi Distribusi sebagai elemen persaingan dalam Perusahaan. Pendekatan Ekonomi menunjukkan bahwa distribusi merupakan divisi yang luas yang dipahami dalam peredaran barang di antara masyarakat. Divisi ini terdandung pada sistem sosial, ekonomi dan politik yang berlaku di masing-masing negara. Distribusi mencakup pula manfaat dan dana yang dialokasikan, sekalipun dalam ekonomi pasar, distribusi diterjemahkan sebagai pertukaran barang dan uang tunai. Penerapan strategi untuk mewujudkan operasi yang efisien dalam perusahaan hampir mirip sebuah permainan, untuk mencapai tujuan perusahaan. Setiap permainan mempunyai aturan dan setiap pemain akan memilih dan membuat beberapa keputusan untuk memanfaatkan kesempatan meraih kesuksesan.

Perusahaan yang berbisnis di level pasar domestik atau internasional pun akan dihadapkan dengan keputusan persaingan dalam setiap interaksi bisnisnya. Proses pilihan strategi bisnis akan mencakup dua komponen: Pertama, Komponen Analisis Lingkungan yang mengurai peluang dan tantangan. Kedua, Komponen Analisis Organisasi yang terkait Kekuatan dan Kelemahan Organisasi (Mulyana, 2011)

BAB III

PELAKSANAAN

3.1 Objek Pengamatan

Objek pengamatan pada praktek kerja lapangan di UMKM Arifin Garam Prisma Lamongan. Pada pengamatan ini meliputi proses produksi dan quality control.

3.1.1 Bentuk Kegiatan

Mengingat banyak hal baru yang belum kami ketahui dan kepentingan magang serta pengamatan yang kami pandang cakupannya cukup luas, maka direncanakan kerja praktek akan berlangsung selama 1 bulan yang mana posisi waktu dan materi yang akan di berikan selanjutnya diatur menurut kebijakan dari pihak UMKM Arifin Garam Prisma Lamongan. Adapun rincian materi yang diharapkan adalah sebagai berikut:

1. Pengenalan Perusahaan
2. Proses Produksi
3. Studi Literatur
4. Pengumpulan Data
5. Asistensi
6. Pembuatan Laporan

3.1.2 Pelaksanaan

Tempat : UMKM Arifin Garam Prisma Lamongan
Alamat : Sedayulawas, Brondong, Lamongan, Jawa Timur 62263
Waktu : 07 September – 07 Oktober 2020

Rencana Kegiatan

Tabel 2. Rencana Kegiatan Kerja Praktek

Kegiatan	Minggu ke-				
	1	2	3	4	5
1. Pengenalan UMKM (sejarah dan manajemen UMKM)					
2. Pengenalan proses dan peralatan produksi, alat kontrol, dan cara kerja serta pemeliharannya					
3. Pengenalan utilitas UMKM					
4. Pengumpulan data					
5. Pembuatan laporan					

Pelaksana praktik kerja lapangan adalah mahasiswa Departemen Teknologi Agroindustri Semester 7, Fakultas Teknologi Industri dan Agroindustri, Universitas Internasional Semen Indonesia, sebagai berikut:



UISI






Mahasiswa 1 :





Laporan Magang Tanggal DD/MM/YYYY
di PT. GARAM PRISMA ARIFIN LAMONGAN






Nama	Rizal Surya Gemilang
NIM	20141610023
Universitas	Universitas Internasional Semen Indonesia
Fakultas	Fakultas Teknologi Industri dan Agroindustri
Departemen	Teknologi Agroindustri
Tempat, Tanggal Lahir	Blora, 03 Juli 1997
Alamat Kampus	Kompleks PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk., Jl. Veteran, Kec Gresik, Kab Gresik, Jawa Timur 61122, Indonesia
E-mail	rizal.gemilang16@student.uisi.ac.id
Alamat Tinggal	Ds. Tempellemahbang kec. Jepon Kab. Blora
No. Handphone	089686911641





HASIL

PRAKTEK

No	Gambar	Keterangan
1		Penyerahan plakat sebagai tanda selesai melaksanakan tugas praktik kerja lapangan di UD. GARAM PRISMA ARIFIN LAMONGAN
2		Garam krosok
3		Alat angkat angkut garam
4		Mesin pompa air untuk proses pemanenan garam
5		Rumah prisma produksi garam

6		Garam Kristal
7		Lokasi produksi garam prisma
8		Garam SPA
9		Tempat pengepakan garam yodium

10		Proses Pemanenan garam
11		Garam Halus
12		Prototype lokasi tambak garam
13		Kolam garam
14		Garam kasar yodium

15		Tempat mencuci garam
16		Alat untuk mengukur kadar garam dalam air
17		Gudang penyimpanan garam
18		Alat timbangan garam skala besar

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1 Aktivitas atau Kegiatan Magang

Aktivitas yang dilakukan selama kegiatan magang di **GARAM PRISMA ARIFIN LAMONGAN** pada pertemuan minggu pertama adalah pengenalan lingkungan tambak produksi garam. Diantaranya adalah pengenalan tentang tata letak bangunan yang digunakan untuk produksi, jenis bangunan yang digunakan untuk produksi, jenis bahan baku yang digunakan untuk produksi garam, Gudang penyimpanan bahan garam mentah, Gudang penyimpanan garam yang siap untuk di distribusikan, pengenalan tentang bahan baku tambahan garam sesuai dengan standar garam dipasaran.

Pada pertemuan minggu pertama, peneliti dapat langsung melihat proses produksi garam secara langsung, mulai dari mengukur kadar air yang siap digunakan untuk produksi garam sampai mengidentifikasi garam yang siap untuk di panen atau dipasarkan. Kadar air yang digunakan dalam produksi garam memiliki standar nilai Be 25, karena semakin tinggi nilai kadar air maka semakin cepat proses pembentukan garam. Pada pengamatan peneliti, dengan menggunakan air kadar Be 25 terjadi proses pembentukan garam selama 12 hari produksi sampai garam siap untuk dipanen.

Pada pertemuan minggu kedua, kegiatan magang yang dilakukan adalah menghitung kadar air yang bagus untuk produksi garam dan dikenalkan dengan jenis-jenis garam yang dihasilkan dari produksi garam prisma Arifin lamongan. Garam prisma Arifin lamongan menghasilkan beberapa jenis garam dalam produksi, diantaranya adalah garam yodium, garam spa, dan garam krosok.

Pada pertemuan minggu ke tiga, peneliti memiliki kesempatan secara langsung untuk langsung mengikuti proses produksi garam. Pada proses pemanenan garam, garam yang dihasilkan belum memiliki kadar yodium atau garam belum siap untuk digunakan, garam yang dihasilkan dari pemanenan Sebagian besar memiliki struktur butiran besar, untuk proses pembuatan garam dapur atau garam ber yodium garam harus dilakukan proses lanjutan yaitu proses

penghalusan. Setelah struktur garam harus kemudian garam dicampurkan yodium kemudian dikemas sesuai ukuran pasaran. Selain pembuatan garam dapur atau garam yodium, produksi garam lainnya adalah garam spa, garam spa sendiri adalah garam yang memiliki struktur butiran besar menyerupai pyramid. Garam spa Sebagian besar diproduksi untuk kecantikan dan masih jarang dijumpai di Indonesia.

Pada pertemuan minggu ke empat, peneliti dijelaskan tentang permintaan pasar terhadap garam. Garam yang dihasilkan Sebagian besar di distribusikan di wilayah dalam wilayah jawa timur seperti wilayah lamongan, wilayah Gresik, wilayah sidoarjo, dan wilayah dekat dengan rumah produksi garam. Akan tetapi Sebagian besar permintaan garam masih disekitaran wilayah lamongan saja.

Pada kesempatan pertemuan terakhir, peneliti diajak langsung terjun ke rumah produksi untuk pemanenan garam. Proses pemanenan garam dilakukan di malam hari karena pertimbangan cuaca. Proses pemanenan garam dilakukan secara manual dan juga dengan alat sederhana. Proses pemanenan garam menggunakan alat seperti cangkul, pompa air otomatis, alat angkat angkut. Pada Langkah pertama, garam dihancurkan menggunakan cangkul, setelah itu garam disemprot dengan air menggunakan pompa air dengan tujuan agar garam tidak menggumpal, setelah garam disiram air kemudian garam disusun seperti gunung dengan tujuan bagian atas menjadi kering setelah proses penyiraman air. Air yang digunakan untuk penyiraman harus air yang memiliki kadar Be rendah yaitu 10 – 15 Be. Alat yang digunakan untuk mengukur kadar air yaitu boume meter, alat ini seperti thermometer.

4.2 Proses Pendistribusi Garam

a. Strategi Pendistribusian Perusahaan

- Memenuhi permintaan pelanggan.
 - Memenuhi permintaan pasar.
 - Mengembangkan jenis garam
 - Menerapkan rumah prisma agar bisa selalu produksi setiap waktu.
-

b. Kendala dalam Penerapan Strategi Pendistribusian

- Cuaca kurang mendukung penyebab hasil garam tidak maksimal.
- Banyaknya petani garam yang menjual garam dibawah harga standar.
- Kurangnya pengetahuan konsumen tentang jenis-jenis garam dan kegunaannya.
- Banyaknya petani garam yang mengaplikasikan rumah prisma sebagai media produksi garam persaingan penjualan tinggi.

c. Faktor yang Mempengaruhi Jalur Pendistribusian

- Akses jalan yang ada pada tambak ke Gudang penyimpanan sulit
 - Alat yang digunakan untuk mengangkat garam dari tambak ke Gudang penyimpanan masih menggunakan alat sederhana atau manual.
-

BAB V

PENUTUP

Demikian proposal pengajuan magang ini kami buat, semoga dengan bantuan dan partisipasi dari semua pihak, kegiatan ini dapat berjalan dengan lancar sesuai dengan target dan tujuan yang dicapai. Dan tak lupa kami mengucapkan terimakasih kepada semua pihak terutama pada tempat kami mengajukan kegiatan magang ini.

5.1 Kesimpulan

Dalam pengamatan pada kerja praktik lapang dihasilkan bahwa proses pendistribusian garam dari tempat budidaya atau tambak ke tempat penyimpanan menggunakan alat bantu seperti alat angkat angkut berupa gerobak dorong. Proses pendistribusian dilakukan setiap panen yaitu selama 30 – 40 hari masa produksi garam. Waktu pendistribusian dilakukan pada malam hari karena proses pengambilan garam dari tambak juga dilakukan pada malam hari dengan tujuan pada malam hari memiliki suhu yang rendah (tidak panas). Kekurangan menggunakan alat angkut untuk distribusi adalah tidak bisa dioperasikan dengan jumlah garam yang banyak, garam dapat diangkat maksimal 3 karung sehingga sedikit lebih lambat dalam proses pengangkutan.

5.2 Saran

Dalam melakukan pengangkutan garam dari tambak ke tempat penyimpanan sebaiknya menggunakan gerobak dorong dengan jumlah yang cukup banyak agar dapat mempercepat proses pemindahan dari tambak ke tempat penyimpanan.

SURAT PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Mahasiswa 1 :

Nama : Rizal Surya Gemilang

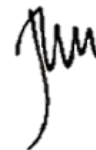
NIM : 2041610023

Apabila diterima untuk melaksanakan kerja praktek yang diselenggarakan oleh
UMKM Arifin Garam Prisma Lamongan kami bersedia untuk:

1. Menjaga rahasia perusahaan
2. Bertingkah laku baik
3. Menjalin hubungan baik dengan para karyawan
4. Memelihara seluruh fasilitas perusahaan

Demikian surat pernyataan ini dibuat dalam kondisi sadar dan tanpa paksaan dari pihak manapun untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Gresik, 05 September 2020

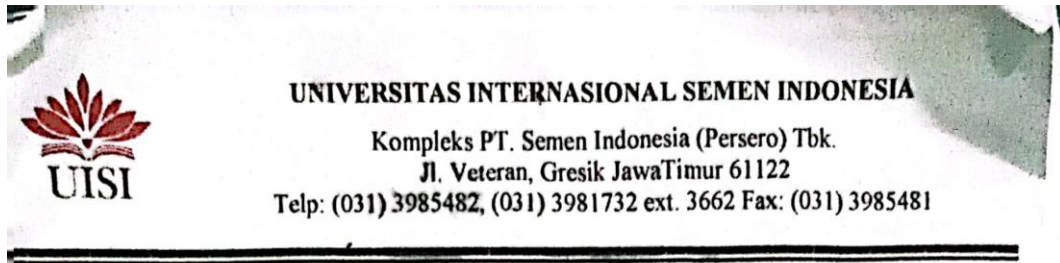


Rizal Surya Gemilang

DAFTAR PUSTAKA

- Guritno, Adi Djoko and Harsasi, Meirani (2014) *Manajemen Rantai Pasokan*. In: Pengantar Manajemen Rantai Pasok (Supply Chain Management). Universitas Terbuka, Jakarta, pp. 1-35. ISBN 9789790115163
- Gemati, A. d. (2013). Pemurnian Garam NaCl melalui Metode Rekristalisasi Garam Krosok dengan Penambahan Na₂CO₃, NaOH dan Polialuminium Klorida untuk Penghilangan Pengotor Ca²⁺ dan Mg²⁺. *Jurnal Kimia Sains dan Aplikasi* .
- Hartono, Vincentia Adeline. 2015. *Optimasi Sistem Distribusi Pada Distributor Sepeda di PD. TRIJAYA Semarang*. UAJY. Semarang.
- Mulyana, M. d. (2011). Strategi Distribusi pada Produk Makanan. *Jurnal Pasca Sarjana*.
- Tamodia, W. (2013). EVALUASI PENERAPAN SISTEM PENGENDALIAN INTERN UNTUK PERSEDIAAN BARANG DAGANGAN PADA PT. LARIS MANIS UTAMA CABANG MANADO . *Jurnal EMBA*.
- Umam, F. (2019). Pemurnian Garam dengan Metode Rekristalisasi di DesaBunder Pamekasan untuk Mencapai SNI Garam Dapur. *Jurnal Ilmiah Pangabdhi* 5(1), 24-27
- Yusuf, m. D. (2016). OPTIMASI BIAYA TOTAL PERSEDIAAN DENGAN PERMINTAAN BERSIFAT LINIER. *Jurnal Matematika* .

LAMPIRAN



LEMBAR EVALUASI MAGANG

Pembimbing
Lapangan

Nama : Rizal Surya Gemilang
NIM : 2041610023
Judul Magang : Analisis... distri busi garam prisma Lamongan
dari tambak ke Gudang Per. Yim Peran..

ASPEK	BOBOT (B) %	NILAI (N)	N X B
Penulisan Laporan (Kelengkapan, Kesesuaian, Konten, Referensi)	10 %	85	8,5
Aplikasi Keilmuan (Kesesuaian penyelesaian Masalah dengan teori)	25 %	82	20,5
Penguasaan Materi Magang (Pembelajaran yang didapat dimagang dan kerjasama)	50 %	90	45
Kerajinan dan Sikap	15 %	85	12,75
JUMLAH	100%	JUMLAH	87

Lamongan,
Pembimbing Lapangan

(
NIP.













UNIVERSITAS INTERNASIONAL SEMEN INDONESIA

Kompleks PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk.
Jl. Veteran, Gresik Jawa Timur 61122
Telp: (031) 3985482, (031) 3981732 ext. 3662 Fax: (031) 3985481

LEMBAR KEHADIRAN MAGANG

Nama : Muhammad Yusril Ihza Mahendra
NIM : 2041710029
Judul Magang : Analisis distribusi garam prisma Lamongan dan dampak ke gudang penyimpanan

No	Tanggal	Kegiatan	TTD Pelaksana	TTD Pembimbing lapangan
1.	3-9-20	-Pengenalan Lingkungan produksi garam - pengenalan dan pengamatan rumah produksi, hasil produk, dan kebutuhan produksi		
2	9-9-20	-Pengenalan dan pembuatan rumah prisma - penjelasan dan menganalisis cara produksi garam - perhitungan kadar air pada produksi garam		
3.	15-9-20	-pembuatan garam spa dan garam Yodium - pengamatan dan analisis produk turunan garam - pengamatan limbah produksi garam		
4.	18-9-20	- pengetahuan tentang distribusi garam dipasaran - menganalisis penyimpanan garam		
5.	22-9-20	- melakukan pemantauan garam - menganalisis kualitas garam		

Catatan :
Tuliskan kegiatan yang dilakukan (Harian/ Minggu) selama magang dan ditandatangani oleh Pelaksana magang dan Pembimbing Lapangan dimana magang dilaksanakan.