

**LAPORAN PELAKSANAAN**

**KEGIATAN KULIAH KERJA MAGANG (KKM)**

**PENGELOLAAN PERSEDIAAN BARANG DAGANG DALAM UPAYA  
MENINGKATKAN LABA USAHA PADA UD. KABITA FROZEN FOOD**



Disusun Oleh :

**ZAHROTUL FIRDAUS**

1962206

Dosen Pembimbing Lapangan :

**DRA. RACHYUPURBOWATI, MSA**

**PROGRAM STUDI AKUNTANSI 2019**

**STIE PGRI DEWANTARA JOMBANG**

JL. PROF MOH. YAMIN NO.77 Pandanwangi,

Jombang, Jawa Timur, Indonesia

# LEMBAR PENGESAHAN

## KULIAH KERJA MAGANG (KKM)

### PENGELOLAAN PERSEDIAAN BARANG DAGANG DALAM UPAYA MENINGKATKAN LABA USAHA PADA UD. KABITA FROZEN FOOD



ZAHROTUL FIRDAUS

1962206

Mengetahui ,

Pendamping Lapangan

Herlinda Ury Pangestu, SM.

Menyetujui,

Dosen Pendamping Lapangan

Dra. Rachyu Purbowati, MSA.

Mengesahkan

Ketua Program Study

Dra. Rachyu Purbowati, MSA.

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan KKM (Kuliah Kerja Magang) dengan judul “Pengelolaan Persediaan Barang Dagang dalam Upaya Meningkatkan Laba Usaha Pada UD. Kabita Frozen Food.”

Hal ini tentunya tak lepas dari beberapa hal yaitu bantuan, dorongan serta bimbingan yang sangat berguna bagi penulis maupun pihak lain. Laporan ini disusun untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan kuliah jenjang strata 1 program studi Akuntansi STIE PGRI DEWANTARA JOMBANG, laporan ini diharapkan bisa memberi pengalaman dan menambah kemampuan mahasiswa untuk dapat terjun ke dunia kerja.

Penulis menyadari bahwa dalam laporan KKM ini masih jauh dari kata sempurna Oleh karena itu, segala kritik dan saran yang bersifat membangun guna menyempurnakan dalam penulisan laporan KKM ini.

Akhir kata, penulis berharap semoga dengan adanya laporan magang ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan menjadi gambaran untuk kemajuan laporan selanjutnya.

Jombang, 09 September 2022

## DAFTAR ISI

Contents	
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR .....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Kuliah Kerja Magang.....	2
1.3 Manfaat Kuliah Kerja Magang.....	3
1.4 Tempat Kuliah Kerja Magang.....	3
1.5 Jadwal Waktu Kuliah Kerja Magang.....	3
BAB II.....	5
2.1 Sejarah Perusahaan .....	5
2.2 Visi dan Misi UD. Kabita Frozen Food yaitu sebagai berikut : .....	6
2.3 Struktur Organisasi Perusahaan .....	6
2.4 Kegiatan Umum Perusahaan.....	7
BAB III.....	8
3.1 Pelaksanaan Kerja di Tempat Magang.....	8
3.2 Hasil Pengamatan di Tempat Magang .....	8
3.3 Landasan Teori.....	8
3.3.1 Pengertian Pengelolaan .....	9
3.3.2 Pengertian Persediaan .....	10
3.3.3 Persediaan Barang Dagang.....	14
3.3.4 Pengertian Laba.....	17
3.4 Usulan Pemecahan Masalah /Solusi .....	19
BAB IV .....	21
4.1 Kesimpulan .....	21
4.2 Saran.....	21
4.3 Refleksi Diri.....	21
4.3.1 Relevansi.....	21
4.3.2 Pengalaman.....	22
4.3.3 Manfaat .....	22
4.3.4 Kunci Sukses.....	22
4.3.5 Tindak Lanjut.....	22

DAFTAR PUSTAKA.....	23
LAMPIRAN.....	24

## DAFTAR TABEL

	<b>Halaman</b>
<b>Tabel 1.1</b> Rincian Tahap Kegiatan Magang.....	3
<b>Tabel 2.1</b> Jumlah karyawan UD. Kabita Frozen Food.....	5

## DAFTAR GAMBAR

### Halaman

<b>Gambar 2.1</b> Struktur Organisasi Perusahaan.....	7
---	---

## DAFTAR LAMPIRAN

	<b>Halaman</b>
<b>Lampiran 1</b> Surat Keterangan Selesai Magang.....	24
<b>Lampiran 2</b> Dokumentasi Foto Kegiatan Magang.....	25
<b>Lampiran 3</b> Logbook.....	26

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Perkembangan dunia usaha yang semakin pesat seiring dengan perkembangan teknologi telah membawa pengaruh besar terhadap perkembangan ekonomi Indonesia. Hal ini terlihat dengan adanya persaingan yang ketat dalam dunia usaha, baik usaha perdagangan maupun perindustrian, serta adanya peningkatan tuntutan konsumen akan produk atau barang yang dikonsumsinya.

Persaingan yang semakin ketat ini mengharuskan perusahaan untuk mengelola semua sumber daya yang dimilikinya seoptimal mungkin agar perusahaan dapat menghasilkan dan menawarkan produk yang dibutuhkan dan diinginkan oleh konsumen dengan kualitas tinggi pada harga yang memadai untuk tetap dapat mempertahankan kelangsungan hidup dan dapat semakin berkembang sehingga dapat menghasilkan laba usaha yang diinginkan.

Persediaan barang dagangan merupakan salah satu sumber daya yang penting bagi kelangsungan hidup perusahaan, karena di samping merupakan asset yang nilainya paling besar dibanding aktiva lancar lainnya dalam neraca perusahaan, juga disebabkan sebagai sumber utama pendapatan perusahaan dagang berasal dari hasil penjualan persediaannya ini. Persediaan pada perusahaan dagang umumnya terdiri dari beraneka ragam jenis barang dagang dengan jumlah yang relatif banyak. Persediaan barang dagangan yang beranekaragam merupakan salah satu karakteristik dari bisnis usaha seorang distributor. Aktivitas pengelolaan persediaan meliputi pencatatan yang baik dan akurat sesuai dengan kebutuhan serta pengarah arus dan penanganan persediaan secara wajar mulai dari pengadaannya, penyimpanannya sampai dengan pengeluarannya. Persediaan harus ada pada waktu yang diperlukan, dengan kualitas dan kuantitas yang memadai, pada tempat yang tepat dan harga yang wajar. Pengabaian salah satu tanggungjawab yang menyangkut persediaan akan membawa dampak negatif bagi kelancaran operasi pedagang.

Semakin berkembangnya suatu usaha dan lemahnya pengendalian dan pengelolaan akan menciptakan terdinya penyelewengan, penyalahgunaan wewenang, pencurian dan lain-lain. Kerugian yang timbul akibat terjadinya penyimpangan dan kesalahan pengelolaan ini pada umumnya cukup besar. Oleh karena itu, diperlukan

suatu pengelolaan yang memadai terhadap persediaan barang dagangan pada distributor frozen food. Dengan adanya pengelolaan persediaan barang dagangan yang baik dan teratur, maka pimpinan perusahaan akan mampu meningkatkan efektivitas perusahaan. Pengelolaan atas persediaan barang dagangan diharapkan dapat menciptakan aktivitas pengelolaan terhadap perusahaan yang efektif dalam menentukan jumlah persediaan optimal yang dimiliki perusahaan, mencegah berbagai tindakan pelanggaran dan penyelewengan yang dapat merugikan perusahaan, pelanggaran terhadap kebijakan yang ditetapkan atas persediaan, serta memberikan pengamanan fisik terhadap persediaan dari pencurian dan kerusakan.

Berdasarkan pertimbangan di atas, penulis tertarik untuk mengadakan penelitian mengenai pengelolaan persediaan barang dagang. Sebagaimana halnya dengan perusahaan secara umum UD Kabita Frozen Food, dalam menjalankan usahanya bertujuan untuk mencapai tujuan perusahaan seperti maksimalisasi laba, mengembangkan perusahaan, maupun mempertahankan kelangsungan hidupnya. Penulis membatasi penelitian hanya pada persediaan barang dagangan, berdasarkan pertimbangan persediaan frozen food yang relative banyak, tingginya tingkat penjualan yang menyebabkan masalah dalam pengelolaan barang dagangan banyak terjadi. Berkaitan dengan apa yang telah dikemukakan di atas, maka penulis tertarik untuk memilih judul penelitian: **“PENGELOLAAN PERSEDIAAN BARANG DAGANG DALAM UPAYA MENINGKATKAN LABA USAHA PADA UD. KABITA FROZEN FOOD”**

## **1.2 Tujuan Kuliah Kerja Magang**

Tujuan yang ingin dicapai dalam melakukan kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) adalah:

1. Memberikan kesempatan kepada mahasiswa peserta magang untuk memperoleh pengalaman kerja sekaligus mempraktekkan konsep dan teori yang diperoleh selama masa perkuliahan dalam kegiatan praktek di perusahaan atau instansi secara nyata.
2. Untuk mengetahui lingkungan kerja yang sebenarnya dari suatu perusahaan atau instansi.

3. Untuk mempersiapkan diri dan menumbuhkan minat dan kaitannya dengan penyusunan tugas akhir.
4. Untuk mengetahui penerapan system pengelolaan persediaan barang dagangan dalam upaya meningkatkan laba usaha.

### 1.3 Manfaat Kuliah Kerja Magang

Manfaat yang dapat diperoleh dari kegiatan kuliah kerja magang bagi pihak-pihak yang terkait, antara lain :

1. Mahasiswa mampu mengetahui sistem penerapan pengelolaan persediaan barang dagang dalam upaya meningkatkan laba usaha pada UD Kabita Frozen Food.
2. Menghasilkan lulusan yang memiliki keahlian professional dengan tingkatan pengetahuan dan keterampilan serta etos kerja yang sesuai dengan tuntutan dunia kerja.
3. Sebagai feedback dalam melakukan penyempurnaan kurikulum dan proses pembelajaran di STIE PGRI Dewantara Jombang yang relevan dengan kebutuhan dunia kerja.
4. Sebagai media pembelajaran dengan menyesuaikan keilmuan dengan aplikasi di dunia kerja mengenai UD Kabita Frozen Food.

### 1.4 Tempat Kuliah Kerja Magang

Pelaksanaan Kuliah Kerja Magang (KKM) dilaksanakan di :

Nama Instansi : UD Kabita Frozen Food

Alamat Perusahaan : Joho Kidul, Sumobito, Kecamatan Sumobito, Kabupaten Jombang, Jawa Timur, 61483

### 1.5 Jadwal Waktu Kuliah Kerja Magang

**Tabel 1. 1** Rincian Tahap Kegiatan Magang

No.	Kegiatan	Minggu ke				
		I	II	III	IV	V
1.	Pengenalan lingkungan kerja					

No.	Kegiatan	Minggu ke				
		I	II	III	IV	V
2.	Pelaksanaan Kuliah Kerja Magang					
3,	Pengumpulan data					
4.	Menyusun Laporan					

Kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) di UD Kabita Frozen Food dilakukan sejak tanggal 01 Agustus 2022 sampai dengan 01 September 2022 dengan rincian sebagai berikut :

1. Kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) dilaksanakan pada hari senin sampai dengan sabtu.
2. Kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) dimulai pada pukul 07.00 WIB sampai dengan pukul 15.00 WIB.
3. Penyusunan Laporan Kuliah Kerja Magang (KKM) dimulai sejak minggu ke-5 pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) berlangsung

## BAB II

### TINJAUAN UMUM TEMPAT KULIAH KERJA MAGANG

#### 2.1 Sejarah Perusahaan

UD Kabita Frozen Food merupakan salah satu perusahaan sekaligus distributor makanan beku atau istilah lainnya yakni frozen food, sudah berdiri sejak tahun 2004 di Joho Kidul, Sumobito, Kecamatan Sumobito, Kabupaten Jombang, dengan produk unggulannya berupa cireng, yang mana dapat dilihat dari tahun ketahun selalu terus berkembang dan berinovasi pada sistem dan teknologi baik untuk penyimpanan, pengolahan, pengemasan dan pendistribusian produk bahan makanan. Lokasi UD Kabita sendiri memiliki beberapa keuntungan diantaranya dekat dengan pasar dan jalan raya yang merupakan jalur utama transportasi Sumobito – Jombang.

Persaingan dalam dunia bisnis sekarang ini semakin ketat. Sehingga perusahaan harus dapat memiliki suatu keunggulan dan kemampuan daya saing yang tinggi, agar dapat bertahan dan bersaing dengan perusahaan lainnya. Persiapan yang matang, riset pasar dan strategi marketing yang tepat, serta pemilihan jenis frozen food dan positioning produk yang tepat akan membuat usaha frozen food tetap berjalan lancar bahkan di masa setelah pandemi sekalipun. UD Kabita Frozen Food telah menjalin kerja sama dengan beberapa pengusaha dan distributor di berbagai area Jawa Timur seperti Surabaya, Tuban, Bojonegoro, dengan selalu mengedepankan kualitas produk dan layanan yang terbaik, variasi olahan makanan yang dipasarkan pun cukup beragam, mulai dari Cireng, Kentucky, Stikmie, nugget, french-fries, dll.

UD. Kabita Froozen Food menjalankan 3 aktivitas dalam proses pembuatan produknya dimulai dari proses produksi, packing dan distribusi. Jumlah karyawan pada akhir Desember 2022 berjumlah 107 karyawan.

Tabel 1.2  
Jumlah karyawan UD. Kabita Frozen Food tahun 2022

NO	Jenis Pekerjaan		Jumlah Karyawan
1	Produksi	Cireng	19
		Kentaki	14
		Stikmie	11

		Nugget	16
		Frenchfries	15
2	Packing	Cireng	5
		Kentaki	7
		Stikmie	4
		Nugget	6
		Frenchfries	10
<b>Total</b>			<b>107</b>

Sumber : UD. Kabita Froozen Food

## 2.2 Visi dan Misi UD. Kabita Frozen Food yaitu sebagai berikut :

### 1. Visi

Menjadi nomor satu di Indonesia sebagai perusahaan distribusi yang melayani, terpercaya, inovatif, kreatif, dan efisien.

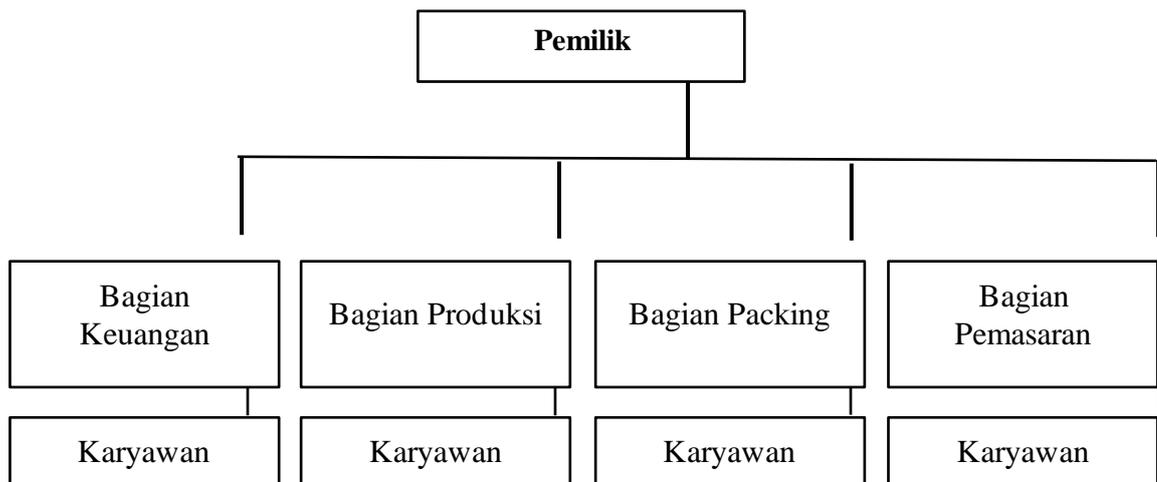
### 2. Misi

Memberikan pelayanan terbaik dan memberikan solusi yang sangat inovatif kepada konsumen, karena konsumen adalah prioritas perusahaan.

## 2.3 Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi dapat diartikan sebagai sebuah garis bertingkat (hierarki), yang berisi komponen-komponen penyusun perusahaan. Struktur tersebut akan menggambarkan dengan jelas kedudukan, fungsi, hak dan kewajiban dari masing-masing posisi yang ada dalam lingkup perusahaan tersebut. Tentunya, hal ini bertujuan agar setiap komponen dalam perusahaan bisa berfungsi secara optimal dan roda perusahaan bisa senantiasa bergerak secara efektif dan efisien.

Struktur organisasi adalah susunan para pemegang fungsi atau jabatan dari tingkat yang paling atas sampai tingkat yang paling bawah dalam suatu organisasi.



**Gambar 2. 2** Struktur Organisasi Perusahaan

#### **2.4 Kegiatan Umum Perusahaan**

UD Kabita Frozen Food merupakan salah satu perusahaan sekaligus distributor makanan beku (frozen food). Kegiatan UD Kabita Frozen Food setiap hari adalah memproduksi makanan beku yang nantinya akan didistribusikan kepada pengusaha frozen food di wilayah Surabaya, Tuban, Bojonegoro. UD Kabita Frozen Food ini juga mengembangkan bisnisnya melalui e- commerce, seperti Instagram, Website dan Facebook.

Beberapa produk yang di pasarkan oleh UD Kabita Frozen Food antara lain :

1. Cireng
2. Kentucky
3. Stikmie
4. nugget
5. French-fries

## **BAB III**

### **PELAKSANAAN KULIAH KERJA MAGANG**

#### **3.1 Pelaksanaan Kerja di Tempat Magang**

Kegiatan magang ini bertempat di UD Kabita Frozen Joho Kidul, Sumobito, Kecamatan Sumobito, Kabupaten Jombang. Pelaksanaan magang dilaksanakan mulai tanggal 01 Agustus 2022 sampai dengan 01 September 2022. Dengan jadwal masuk setiap hari senin – sabtu mulai pukul 07.00 WIB – 15.00 WIB. Untuk hari minggu libur. Untuk jadwal aktivitas sehari-hari penulis ditempatkan pada bagian Administrasi Produksi.

Dalam melaksanakan tugas pokok, admin gudang mempunyai fungsi:

1. Bertanggung jawab pada persediaan barang
2. Melakukan pencatatan pembelian dan pemakaian bahan baku untuk proses produksi
3. Melakukan rekap penjualan dan sisa persediaan setiap akhir kegiatan.

#### **3.2 Hasil Pengamatan di Tempat Magang**

Berdasarkan pengamatan ditempat magang pada UD Kabita terdapat kendala yang di hadapi. Kendala tersebut dalam hal penyimpanan persediaan barang dagang yang terlalu berlebih. Kendala tersebut dapat diuraikan sebagai berikut:

1. **Ketahanan Produk Yang Relatif Rendah**  
Proses pengawetan Frozen Food sangat bergantung pada mesin pendingin atau Freezer. Tanpa alat tersebut, maka produk berpotensi mengalami penurunan kualitas dan kadaluarsa lebih cepat.
2. **Waktu Re-Stock Tidak Dapat di Prediksi**  
Semakin awet suatu produk, maka akan semakin lama pula masa stok ulang barang pada gudang persediaan. Hal tersebut bisa menjadi kelemahan karena manajemen persediaan tidak dapat dilakukan secara akurat.
3. **Adanya Potensi Kadaluwarsa**  
Karena Frozen Food tahan lama, maka banyak pelaku usaha cenderung tak acuh dengan waktu kadaluwarsa. Alhasil, produk jualan mengalami penurunan kualitas sehingga tidak dapat dipasarkan.

#### **3.3 Landasan Teori**

### 3.3.1 Pengertian Pengelolaan

Pengelolaan merupakan terjemahan dari kata “management”, terbawa oleh derasnya arus penambahan kata pungut ke dalam bahasa Indonesia, istilah inggris tersebut lalu di Indonesia menjadi manajemen. Manajemen berasal dari kata to manage yang artinya mengatur, pengaturan dilakukan melalui proses dan diatur berdasarkan urutan dari fungsi-fungsi manajemen. Jadi manajemen itu merupakan suatu proses untuk mewujudkan tujuan yang diinginkan melalui aspek-aspeknya antara lain planning, organising, actuating, dan controlling.

Dalam kamus Bahasa Indonesia lengkap disebutkan bahwa pengelolaan adalah proses atau cara perbuatan mengelola atau proses melakukan kegiatan tertentu dengan menggerakkan tenaga orang lain, proses yang membantu merumuskan kebijaksanaan dan tujuan organisasi atau proses yang memberikan pengawasan pada semua hal yang terlibat dalam pelaksanaan kebijaksanaan dan pencapaian tujuan. Pengertian pengelolaan menurut beberapa ahli:

1. Menurut Wardoyo (1980:41) menyebutkan bahwa “Pengelolaan adalah suatu rangkaian yang berintikan perencanaan, pengorganisasian pergerakan dan pengawasan dalam mencapai tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya.”
2. Menurut Harsoyo (1997:121) menyebutkan bahwa “Pengelolaan adalah suatu istilah yang berasal dari kata “kelola” mengandung arti serangkaian usaha yang bertujuan untuk menggali dan memanfaatkan segala potensi yang dimiliki secara efektif dan efisien guna mencapai tujuan tertentu yang telah direncanakan”
3. Menurut Marry Parker Follet (1997) mendefinisikan pengelolaan adalah seni atau proses dalam menyelesaikan sesuatu yang terkait dengan pencapaian tujuan.

Jadi dapat disimpulkan bahwa pengelolaan (manajemen) adalah suatu cara atau proses yang dimulai dari perencanaan, pengorganisasian, pengawasan dan evaluasi untuk mencapai suatu tujuan yang telah ditentukan agar berjalan efektif dan efisien

### 3.3.2 Pengertian Persediaan

Persediaan (Inventory) adalah suatu istilah yang menunjukkan segala sesuatu atau sumber daya organisasi yang disimpan dalam antisipasinya terhadap pemenuhan permintaan akan sumberdaya yang sifatnya internal maupun eksternal. Persediaan ini meliputi: persediaan bahan mentah, barang dalam proses, barang jadi atau produk akhir, bahan-bahan pembantu atau. perlengkapan dan komponen-komponen lain yang menjadi bagian keluaran produk perusahaan.

Persediaan adalah suatu aktiva yang meliputi barang-barang milik perusahaan dengan maksud untuk dijual dalam suatu periode usaha normal, atau persediaan barang-barang yang masih dalam pengerjaan/proses produksi, ataupun persediaan bahan baku yang menunggu penggunaannya dalam suatu proses produksi. Jadi persediaan merupakan sejumlah bahan-bahan, part yang disediakan dan bahan-bahan dalam proses yang terdapat dalam perusahaan untuk proses produksi, serta barang-barang jadi/produk yang disediakan untuk memenuhi permintaan dari konsumen atau langganan setiap waktu. (Drs.Sofjan Assauri:176).

Persediaan menurut jenis dan posisi barang tersebut didalam urutan pengerjaan produk, yaitu :

1. Persediaan bahan baku (*raw material stock*) yaitu persediaan dari bahan bakuyang digunakan dalam proses produksi, dapat diperoleh dari sumber-sumber alam atau dibeli dari *supplier* yang menghasilkan bahan baku bagi perusahaan pabrik yang menggunakannya.
2. Persediaan bagian produk atau *parts* yang dibeli (*component stock*) yaitu persediaan barang-barang yang terdiri dari komponen (*parts*) yang diterima dari perusahaan lain, yang dapat secara langsung dirakit dengan *parts* lain, tanpa proses produksi sebelumnya. Jadi bentuk barang yang merupakan *parts* ini tidak mengalami perubahan dalam operasi.
3. Persediaan bahan-bahan pembantu atau barang-barang perlengkapan (*supplies stock*) yaitu persediaan barang-barang

atau bahan-bahan yang diperlukan dalam proses produksi untuk membantu berhasilnya produksi atau yang dipergunakan dalam bekerjanya suatu perusahaan, tetapi tidak merupakan bagian atau komponen dari barang jadi.

4. Persediaan barang setengah jadi atau barang dalam proses (*Work in process* / *progress stock*) yaitu persediaan yang telah mengalami beberapa perubahan yang keluar dari tiap-tiap bagian dalam suatu pabrik atau bahan-bahan yang telah diolah menjadi suatu bentuk tetapi masih perlu diproses kembali untuk kemudian menjadi barang jadi.
5. Persediaan barang jadi (*finished goods*) yaitu barang-barang yang telah selesai diproses dan menunggu untuk dijual kepada langganan atau perusahaan lain. Barang jadi dimasukkan dalam persediaan karena permintaan konsumen untuk jangka waktu tertentu mungkin tidak diketahui.

Jenis-jenis persediaan menurut Barry Render dan Jay Heizer dalam bukunya Prinsip-prinsip manajemen operasi antara lain:

#### **1. Persediaan bahan mentah**

Persediaan bahan mentah telah dibeli, namun belum diproses. Bahan mentah dapat digunakan dari proses produksi untuk pemasok yang berbeda-beda. Meskipun demikian, pendekatan yang lebih disukai adalah menghapus variabilitas pemasok dalam hal mutu, jumlah atau waktu pengiriman sehingga tidak diperlukan pemisahan.

#### **2. Persediaan barang dalam proses**

Persediaan barang dalam proses telah mengalami perubahan tetapi belum selesai.

#### **3. Persediaan MRO**

(Perlengkapan pemeliharaan / perbaikan / operasi) Persediaan ini dikhususkan untuk perlengkapan pemeliharaan perbaikan / operasi.

#### **4. Persediaan barang jadi**

Persediaan ini adalah persediaan yang sudah jadi produk, selesai

dan menunggu dikirimkan. barang jadi dimasukkan ke dalam persediaan karena permintaan konsumen untuk jangka waktu tertentu, mungkin tidak diketahui.

Disamping persediaan menurut fungsinya, persediaan dapat pula dibedakan menurut jenis dan posisi barang tersebut didalam urutan pengerajaan produk yaitu:

**1. Persediaan bahan baku (*Raw Material stock*)**

Yaitu persediaan dari barang-barang berwujud yang digunakan dalam proses produksi, barang mana yang dapat diperoleh dari sumber-sumber alam ataupun dibeli dari supplier atau perusahaan yang menghasilkan bahan baku bagi perusahaan pabrik yang menggunakannya.

**2. Persediaan bagian produk atau part yang dibeli (*purhased part/ Components Stock*)**

Yaitu persediaan barang-barang yang terdiri dari part yang diterima dari perusahaan lain yang dapat secara langsung diassembling dengan part lain, tanpa melalui proses produksi sebelumnya.

**3. Persediaan bahan-bahan pembantu atau barang-barang pelengkapan (*Supplies Stock*)**

Yaiu barrang-barang atau bahan-bahan yang diperlukan dalam prosoes produksi untuk membantu berhasilnya produksi atau yang dipergunakan dalam bekerjanya suatu perusahaan, tetapi tidak merupakan bahan atau komponen dari barang jadi.

**4. Persediaan barang setengah jadi atau barang dalam proses (*Work in Proses Progrress Stock*)**

Yaitu persediaan barang-barang yang keluar dari tiap-tiap bagian dalam suatu bahan-bahan yang telah diolah suatu bentuk tetapi masih perlu proses kembali untuk kemud ian menjadi barang jadi.

**5. Persediaan barang jadi (*finished goods Stock*)**

Yaitu persediaan barang-barang yang telah selesai diproses atau diolah dalam pabrik dan siap untuk dijual kepada langganan atau perusahaan.

Jenis-jenis persediaan akan berbeda sesuai dengan bidang atau kegiatan normal usaha perusahaan tersebut. Berdasarkan bidang usaha perusahaan dapat terbentuk perusahaan industry (*manufacture*), perusahaan dagang, ataupun perusahaan jasa. Untuk perusahaan industry maka jenis persediaan yang dimiliki adalah persediaan bahan baku (*raw material*), barang dalam proses (*work in process*), persediaan barang jadi (*finished goods*), serta bahan pembantu yang akan digunakan dalam proses produksi. Dan perusahaan dagang maka persediaannya hanya satu yaitu barang dagang.

Jadi persediaan barang merupakan sejumlah barang-barang yang disediakan oleh perusahaan untuk proses produksi, serta barang-barang jadi yang disediakan untuk memenuhi kebutuhan atau permintaan konsumen. Fungsi persediaan barang pada perusahaan industry berbeda dengan persediaan barang pada perusahaan dagang.

Ada beberapa macam metode penilaian persediaan yang umum digunakan, yaitu : Biaya rata-rata (*Average*), masuk pertama, keluar pertama (FIFO), masuk terakhir, keluar pertama (LIFO).

### **1. Metode Biaya Rata-Rata (Average)**

Metode ini membebankan biaya rata-rata yang sama ke setiap unit. Metode ini didasarkan pada asumsi bahwa barang yang terjual seharusnya dibebankan dengan biaya rata-rata, yaitu rata-rata tertimbang dari jumlah unit yang dibeli pada tiap harga. Metode rata-rata mengutamakan yang mudah terjangkau untuk dilayani, tidak peduli apakah barang tersebut masuk pertama atau masuk terakhir.

### **2. Metode masuk pertama, keluar pertama (FIFO)**

Menurut Stice dan Skousen (2009:667), metode adalah disarkan pada asumsi bahwa unit yang terjual adalah unit yang terlebih dahulu masuk. FIFO dapat dianggap sebagai sebuah pendekatan yang logis dan realistis terhadap arus biaya ketika penggunaan metode identifikasi khusus adalah tidak memungkinkan atau tidak praktis. FIFO mengasumsikan bahwa arus biaya yang mendekati parallel dengan arus fisik dari barang yang terjual, beban dikenakan pada biaya yang dinilai

melekat pada barang yang terjual. FIFO memberikan kesempatan hasil untuk memanipulasi keuntungan karena pembebanan biaya ditentukan oleh urutan terjadinya biaya. Selain itu, didalam FIFO unit yang tersisa pada persediaan akhir adalah unit yang paling akhir dibeli, sehingga biaya yang dilaporkan akan mendekati atau sama dengan biaya penggantian diakhir periode.

### **3. Metode Masuk Terakhir, Keluar Pertama (LIFO)**

Metode ini berdasarkan pada asumsi bahwa barang yang dijual barulah yang terjual. Metode LIFO sering dikritik secara teoritis tetapi metode ini adalah metode yang paling baik dalam pengaitan biaya persediaan dengan pendapatan. Apabila metode lifo digunakan selama periode inflasi atau harga naik., LIFO akan menghasilkan harga pokok yang lebih tinggi, jumlah laba kotor yang lebih rendah dan nilai persediaan akhir yang lebih rendah. Dengan demikian, LIFO cenderung memberikan pengaruh yang stabil terhadap margin laba kotor, karena pada saat terjadi kenaikan harga LIFO mengaitkan biaya yang tinggi saat ini dalam pembelian barang-barang dengan harga jual yang meningkat, dengan menggunakan LIFO, Persediaan dilaporkan dengan menggunakan biaya dari pembelian awal. Jika LIFO digunakan dalam waktu yang lama, maka perbedaan antara nilai persediaan saat ini dengan biaya LIFO akan semakin besar.

#### **3.3.3 Persediaan Barang Dagang**

Dalam dunia distribusi, persediaan barang dagang juga dikenal dengan istilah merchandise inventory. Persediaan barang dagang atau merchandise inventory adalah suatu produk yang dimiliki dan disimpan oleh pemilik bisnis untuk mendapatkan profit. Keuntungan diperoleh dari selisih margin harga ketika dijual lagi ke pelanggan tanpa ada perubahan fisik barang. Dengan begitu, persediaan barang dagang atau merchandise inventory adalah salah satu bagian dari aset lancar perusahaan karena menghadirkan manfaat bagi usaha dagang, Selain itu, ada juga contoh aset lancar lainnya. Seperti piutang, investasi jangka pendek, kas, serta beban dibayar di muka.

Terdapat beberapa cara yang bisa dipertimbangkan pemilik usaha dagang sebagai metode pencatatan persediaan.

### **1. Metode Periodik**

Metode periodik adalah salah satu metode pencatatan persediaan usaha dagang yang dijalankan hanya satu kali saja. Umumnya, metode periodik ini dilakukan saat pemilik usaha dagang menjalankan tutup buku di akhir bulan.

Jadi, maknanya metode periodik dilaksanakan ketika akhir periode atau tutup buku saja. Sehingga, pemilik usaha lebih efisien waktu dan tidak memakan banyak waktu untuk manajemen warehouse.

### **2. Metode Perpetual**

Berbeda dengan Metode Periodik, Metode Perpetual justru melakukan metode pencatatan persediaan secara berkala dan berkelanjutan. Dengan metode perpetual, pemilik usaha bisa memantau dan melacak persediaan barang dagang secara up to date. Akan tetapi, memang metode pencatatan persediaan perpetual ini membutuhkan banyak waktu, tenaga, dan biaya tambahan untuk satu periode tertentu.

Jenis persediaan yang ada dalam perusahaan tergantung pada jenis usahanya. Suatu barang dapat merupakan bahan baku bagi suatu perusahaan, tetapi bagi perusahaan lain barang tersebut merupakan barang setengah jadi. Menurut jenis usaha perusahaan, persediaan menurut Soemarso SR. (2003 : 412) seperti yang dirumuskan diatas, dapat digolongkan sebagai berikut :

1. Perusahaan Perdagangan jenis usaha ini melakukan pembelian dan kemudian menjual kembali barang-barang tanpa mengadakan perubahan-perubahan yang prinsipal terhadap barang-barang yang diperjual belikan tersebut. Oleh karena itu barang-barang yang digunakan untuk menjalankan usaha digolongkan sebagai barang dagang.

Menurut Hermanto bagi perusahaan dagang yang dalam usahanya adalah membeli dan menjual kembali barang-barang, pada umumnya persediaan yang dimiliki adalah:

- a) Persediaan barang dagangan, untuk menyatakan barang-barang yang dimiliki dengan tujuan akan dijual kembali dimasa yang akan datang.

Barang-barang ini secara fisik tidak akan berubah sampai barang tersebut dijual kembali dan secara spesifik.

- b) )Persediaan Lain-lain, seperti umumnya supplies kantor dan alat-alat pembungkus lain sebagainya. Barang-barang ini biasanya akan dipakai dalam jangka waktu relative pendek dan akan dibebankan sebagai biaya administrative dan umum atau biaya pemasaran.
2. Perusahaan Industri manufaktur jenis usaha ini melakukan perubahan-perubahan prinsipal terhadap barang-barang yang dibeli sebelum barang tersebut dijual kembali. Persediaan jika dilihat dari jenisnya dapat digolongkan sebagai berikut :
- a) Bahan mentah/baku (Raw Materials) yaitu persediaan dari barang-barang berwujud yang digunakan dalam proses produksi. Bahan ini diperoleh dari sumber alam maupun dibeli dari supplier atau perusahaan yang menghasilkan bahan baku bagi perusahaan yang menggunakannya. Bahan baku ini diperlukan untuk diolah melalui beberapa proses dan diharapkan menjadi barang jadi.
  - b) Bahan dalam proses (Worked in Process) yaitu keluaran produk yang masih memerlukan pemrosesan kembali untuk menjadi barang jadi. Tapi mungkin saja barang setengah jadi dari suatu perusahaan merupakan barang jadi dari perusahaan lain atau bahan setengah jadi perusahaan merupakan bahan baku perusahaan lain. Jadi pengertian barang setengah jadi adalah barang jadi pada perusahaan itu sendiri dan perlu diproses lebih lanjut oleh perusahaan itu sendiri menjadi barang jadi.
  - c) Barang jadi (Finished Good) yaitu persediaan barang yang telah selesai diproses dan siap untuk dijual. Jadi barang ini merupakan produk/keluaran akhir dari suatu proses produksi pada perusahaan dan siap untuk dipasarkan. Jadi barang ini merupakan produk selesai yang telah siap untuk dijual, biaya-biaya yang meliputi pembuatan produk selesai ini terdiri dari biaya bahan baku, upah buruh langsung serta biaya-biaya yang berhubungan dengan proses produk tersebut.
  - d) Bahan Pembantu atau perlengkapan ( Supplies ) yaitu barang atau bahan yang diperlukan dalam proses produksi atau membantu berhasilnya produksi atau dipergunakan dalam bekerjanya suatu

- perusahaan, tetapi tidak merupakan bagian atau komponen dari barang jadi. Misalnya minyak pelumas, bahan bakar dan lain-lain.
- e) Barang dalam perjalanan (Good in Transit) yaitu merupakan barang-barang yang sedang dalam perjalanan.

### **3.3.4 Pengertian Laba**

Salah satu sasaran penting bagi organisasi yang berorientasi pada profit (keuntungan) akan menghasilkan laba. Oleh karena itu, jumlah laba yang dihasilkan dapat dipakai sebagai salah satu alat ukur efektivitas perusahaan karena laba merupakan keuntungan yang diterima perusahaan, karena perusahaan telah melakukan pengorbanan untuk kepentingan pihak lain. Pengertian laba menurut Darsono dan Ari Purwanti (2008:177) adalah : “Laba ialah prestasi seluruh karyawan dalam suatu perusahaan yang dinyatakan dalam bentuk angka keuangan yaitu selisih positif antara pendapatan dikurangi dengan beban (expenses)”. Sedangkan menurut M. Nafarin (2007:778) pengertian “Laba adalah perbedaan antara pendapatandengan keseimbangan biaya-biaya dan pengeluaran untuk untuk periode tertentu”

Dari pengertian di atas, maka dapat diambil kesimpulan bahwa laba merupakan suatu kelebihan pendapatan atau keuntungan yang layak diterima oleh yang bersangkutan setelah melakukan pengorbanan untuk pihak lain.

1. Jenis-jenis Laba Menurut Supriono (2002:177) mengemukakan bahwa jenis-jenis laba dalam hubungannya dengan perhitungan laba yaitu :
  - a) Laba Kotor adalah perbedaan antara pendapatan bersih dan penjualan dengan harga pokok penjualan
  - b) Laba dari operasi adalah selisih antara laba kotor dengan total beban operasi
  - c) Laba bersih adalah angka terakhir dalam perhitungan laba atau rugi dimana untuk mencarinya laba operasi ditambah pendapatan lain-lain dikurangi dengan beban lain-lain.
  
2. Faktor-faktor yang mempengaruhi Laba

Di dalam memperoleh laba diharapkan perusahaan perlu melakukan suatu pertimbangan khusus dalam memperhitungkan laba yang akan diharapkan dengan memperhatikan faktor-faktor yang mempengaruhi laba tersebut. Faktor-faktor yang mempengaruhi laba tersebut menurut Mulyadi (2001:513), yaitu :

a) Biaya

Biaya yang timbul dari perolehan atau mengolah suatu produk atau jasa akan mempengaruhi harga jual produk yang bersangkutan.

b) Harga Jual

Harga jual produk atau jasa akan mempengaruhi harga jual produk atau jasa yang bersangkutan.

c) Volume penjualan dan Produksi

Besarnya volume penjualan berpengaruh terhadap volume produksi produk atau jasa tersebut, selanjutnya volume produksi akan mempengaruhi besar kecilnya biaya produksi.

3. Peranan laba dalam Perusahaan

Peranan laba dalam perusahaan menurut M.Nafarin (2007:231), yaitu :

- a) Laba adalah efisiensi usaha setiap perusahaan sekaligus merupakan suatu kekuatan pokok agar perusahaan dapat tetap bertahan untuk jangka pendek dan jangka panjang perusahaan
- b) Laba adalah balas jasa atas dana yang ditanam perusahaan
- c) Laba merupakan salah satu sumber dana usaha perusahaan
- d) Laba merupakan sumber dana jaminan surat para karyawan
- e) Laba merupakan daya tarik bagi pihak ketiga yang ingin menanamkan dananya.

Berhasil tidaknya suatu perusahaan pada umumnya ditandai dengan kemampuan manajemen dalam melihat kemungkinan dan kesempatan dimasa mendatang, baik jangka pendek maupun panjang. Oleh karena itu, tugas manajemen untuk merencanakan masa depan perusahaan sehingga semua kemungkinan dan kesempatan dimasa yang akan datang telah diperkirakan dan direncanakan bagaimana cara mengatasinya. Sedangkan ukuran yang digunakan untuk suksesnya pengelolaan suatu perusahaan adalah tingkat laba

yang diperoleh perusahaan. Dimana laba mempengaruhi tiga faktor yang saling berkaitan yaitu harga jual, biaya dan volume penjualan. Perencanaan laba merupakan suatu manajemen kerja yang telah diperhitungkan dengan cermat. Perencanaan laba ditujukan pada sasaran akhir organisasi.

Menurut Welsh, Hilton Gordon dikatakan bahwa :“Perencanaan laba merupakan suatu proses mengembangkan tujuan perusahaan dan memilih kegiatan-kegiatan yang akan dilakukan di masa mendatang untuk mencapai tujuan tersebut”. Lanjut dikatakan, berdasarkan definisi tersebut, yang di jelaskan oleh Welsh Hilton Gordon dalam buku Perencanaan dan Pengendalian Laba yang disimpulkan bahwa perencanaan laba mencakup hal sebagai berikut :

1. Penentuan tujuan perusahaan dan mengembangkan kondisis-kondisi lingkungan agar tujuan tersebut akan dicapai
2. Memilih tindakan yang akan dilakukan untuk mencapai tujuan tersebut
3. Menentukan langkah-langkah untuk menerjemahkan rencana kegiatan yang sebenarnya
4. Melakukan perencanaan kembali untuk memperbaiki kekurangan yang terjadi.

Selanjutnya, menurut Muslich dalam bukunya Analisis Perencanaan dan kebijakan (2003:102) dalam menetapkan sasaran laba pihak manajemen harus mempertimbangkan hal-hal sebagai berikut :

1. Laba atau rugi yang diakibatkan oleh jumlah atau volume penjualan tertentu
2. Volume penjualan yang harus dicapai untuk menutup seluruh biaya yang dipakai, untuk menghasilkan laba yang memadai agar dapat membayar dividen bagi saham dan untuk menahan sisa hasil usaha yang cukup guna memenuhi kebutuhan perusahaan dimasa yang akan datang.
3. Break Event, dimana suatu perusahaan berada dalam keadaan tidak memperoleh keuntungan dan tidak pula mengalami kerugian.
4. Volume penjualan yang dihasilkan oleh kapasitas operasi perusahaan selama periode akuntansi.

### **3.4 Usulan Pemecahan Masalah /Solusi**

#### **1. Memastikan Setiap kemasan Frozen Food Kedap Udara**

Hal penting lainnya yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan makanan beku ini adalah pengemasan produk. Proses pengemasan yang baik akan mendukung kualitas produk yang dijual. Pastikan untuk menggunakan plastik khusus untuk makanan beku. Umumnya plastik pembungkus *frozen food* tidak memiliki pori sehingga makanan jadi lebih tahan lama. Kemasan yang kedap udara dan tertutup rapat tidak akan memberi ruang masuknya bakteri atau gangguan dari luar yang dapat merusak produk frozen food.

## **2. Menentukan Target Pasar dan Pelanggan yang Sesuai**

Luasnya pangsa pasar frozen food tentunya akan membuat sedikit kesulitan dalam mencari pelanggan mana yang akan disasar. Memperluas relasi dengan produsen terpercaya juga termasuk faktor dalam mendongkrak penjualan, sehingga perusahaan dapat mengukur proses pembuatan frozen food, dengan begitu dapat meminimalisir persediaan barang yang menumpuk terlalu lama di Freezer karena tidak terjual.

## **3. Menjaga Daya Tahan Produk dari Freeze Burn**

Jika semua proses produksi telah sesuai standar kualitas, produk akan terhindar dari freeze burn, karenanya menjadi penting sebagai langkah terakhir adalah pengemasan yang baik dan benar agar tahan terhadap freeze burn. Freeze Burn adalah kondisi terjadi perubahan warna, tekstur, cita rasa dan kandungan gizi pada produk makanan. Freeze burn ini biasanya terjadi karena pengemasan yang tidak sesuai standar sehingga produk frozen food tidak memiliki daya tahan yang lebih lama.

## **BAB IV**

### **PENUTUP**

#### **4.1 Kesimpulan**

Pengelolaan persediaan barang dagang merupakan salah satu faktor yang berperan dalam meningkatkan laba pada UD. Kabita Frozen Food karena tanpa adanya pengelolaan persediaan yang baik maka perusahaan tidak mengetahui kapan akan memesan dan mengeluarkan barang. Disamping itu pengelolaan persediaan barang juga sangat penting karena apabila permintaan konsumen akan suatu barang meningkat sedangkan persediaan barang tidak ada, dapat dipastikan keuntungan perusahaan akan berkurang. Dari pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa pengelolaan persediaan barang berperan terhadap peningkatan laba perusahaan. Pengelolaan Persediaan Barang pada UD. Kabita Frozen Food dikontrol dan diawasi sepenuhnya oleh Pemilik Hal ini disebabkan karena tanpa adanya pengawasan yang ketat terhadap keluar masuknya barang maka akan berpengaruh terhadap sistem dan pencatatan barang sehingga dapat berpengaruh terhadap peningkatan laba perusahaan.

#### **4.2 Saran**

1. Perusahaan akan lebih baik jika memperhatikan kualitas dan efektifitas pengelolaan persediaan yang telah ada dan terus meningkatnya demi memperoleh laba perusahaan yang optimal sesuai harapan perusahaan
2. Perusahaan hendaknya memperhatikan kondisi barang persediaan dengan meminimalkan tingkat kerusakan barang yang ada, sehingga perusahaan dapat mengoptimalkan manfaat dari pengelolaan persediaan yang ada
3. Perusahaan dapat memperhitungkan segala aspek dalam pengelolaan persediaan dan juga tidak melupakan aspek lainnya yang juga berperan penting, sehingga efektifitas laba perusahaan juga dapat ditingkatkan.

#### **4.3 Refleksi Diri**

##### **4.3.1 Relevansi**

Penulis mendapatkan ilmu selama di perkuliahan, dimana ilmu tersebut relevan terhadap pekerjaan magang, sehingga penulis dapat mengimplementasikannya dalam kegiatan kuliah kerja magang.

#### **4.3.2 Pengalaman**

Penulis mendapatkan banyak pengalaman baru selama melaksanakan kuliah kerja magang. Penulis diajarkan untuk bertanggung jawab atas pekerjaan yang diberikan serta dapat mengembangkan softskill. Selain itu penulis juga mendapat teman baru di tempat magang yang dapat menambah relasi.

#### **4.3.3 Manfaat**

Dengan adanya kegiatan kuliah kerja magang penulis mendapatkan wawasan dan pengalaman yang sangat berharga, seperti melatih kedisiplinan dan bertanggungjawab dalam melakukan pekerjaan, dapat bekerja secara team, sehingga dapat membantu penulis untuk mempersiapkan diri dalam menghadapi persaingan di dunia kerja yang akan datang.

#### **4.3.4 Kunci Sukses**

Menurut penulis kunci sukses adalah kejujuran dan kedisiplinan. Kejujuran menjadi norma yang harus dipegang teguh oleh setiap individu. Kejujuran adalah akar kepercayaan. Sementara kedisiplinan erat kaitannya dengan manajemen waktu dan konsistensi terhadap langkah-langkah untuk mencapai tujuan. Kedua karakter tersebut yang dapat menjamin kesuksesan seseorang dimasa depan.

#### **4.3.5 Tindak Lanjut**

Diharapkan dapat mempertahankan kejujuran dan kedisiplinan sebagai kunci sukses dalam bekerja, serta dapat meningkatkan ketekunan baik dalam pelaksanaan pembelajaran di perkuliahan, lingkungan organisasi lain maupun masyarakat.

## DAFTAR PUSTAKA

<https://www.mediascm.xyz/2022/04/penerapan-manajemen-persediaan-untuk.html>

<https://text-id.123dok.com/document/lq5n0rpgq-pengertian-pengelolaan-tinjauan-pustaka.html>

<https://www.harmony.co.id/blog/apa-yang-dimaksud-persediaan-barang-dagang>

Damanic, E. (2016). *Pengertian Bahan Baku.*, (p. 1).

Ristono, A. (2018). Yogyakarta: Graha Ilmu.

STIE PGRI DEWANTARA. (2021). *Pedoman Kuliah Kerja Magang (KKM)*. Jombang.

T.Hani, H. (2008). *Fungsi Persediaan, Edisi Kedua*. Yogyakarta.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1 Surat Keterangan Selesai Magang

UD. KABITA FROZEN FOOD

Joho Kidul, Sumobito

Kecamatan Sumobito, Kabupaten Jombang, Jawa Timur

Telp. (0321) 5563470

---

#### SURAT KETERANGAN MAGANG

No. 016/UDK/KKM/III/2022

Kami yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Herlinda Ury Pangestu, SM

Jabatan : Admin UD Kabita Frozen Food

Dengan ini menerangkan bahwa,

Nama : Zahrotul Firdaus

Perguruan Tinggi : STIE PGRI Dewantara Jombang

NIM : 1962206

Telah melaksanakan magang di UD. Kabita Frozen Food di bagian Administrasi Produksi selama 30 (tiga puluh) hari kerja terhitung mulai tanggal 01 Agustus 2022 s/d 01 September 2022.

Demikian Surat Keterangan Magang ini kami buat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Jombang, 05 September 2022

UD. Kabita Frozen Food

**UD. AMD  
KABITA** Frozen Food  
TELP/WA 081 615264693  
DSN JOHO CLUMPRIT 01/01  
SUMOBITO - JOMBANG

**HERLINDA URY PANGESTU, SM**

Lampiran 2 Dokumentasi Foto Kegiatan KKM



Lampiran 3 Logbook

FORMULIR KEGIATAN HARIAN MAHASISWA  
( LOGBOOK )

Nama : Zahrotul Firdaus  
 NIM : 1962206  
 Program Study : Akuntansi  
 Tempat KKM : UD. Kabita Frozen Food  
 Bagian / Bidang : Administrasi Produksi

Minggu Ke -	Tanggal	Jenis Kegiatan	Tanda Tangan
1	01 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	02 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	03 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	04 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	05 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	06 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	07 Agustus 2022	libur	-
2	08 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	09 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	

	10 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	11 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	12 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	13 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	14 Agustus 2022	libur	-
3	15 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	16 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	17 Agustus 2022	libur	-
	18 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	19 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	20 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	21 Agustus 2022	libur	-
4	22 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	23 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	24 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	

	25 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	26 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	27 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	28 Agustus 2022	libur	
5	29 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	30 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	31 Agustus 2022	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	
	1 September 2022.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat Laporan Produksi</li> <li>• Membuat Laporan Penjualan</li> <li>• Melakukan cek persediaan</li> </ul>	

Mengetahui,  
Pendamping Lapangan

**UD. AMD**  
**KABITA** *Frozen Food*  
TELP/WA 01 284593  
DSN JOHO CLUMPAN 01/01  
SUMOBITO - JOMBANG  
Herlinda Ury Pangestu, SM.



## SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI PGRI DEWANTARA

PROGRAM STUDI – AKUNTANSI (B)

PROGRAM STUDI – MANAJEMEN (B)

Jl. Prof. Moh yamin No.77 Telp. 0321-865180, Fax 0321-853807 Jombang 61471  
Email : info@stiedewantara.ac.id website: www.stiedewantara.ac.id

### PENILAIAN KULIAH KERJA MAGANG MAHASISWA

Nama : ZAHROTUL FIRDAUS  
NIM : 1962206  
Program Studi : AKUNTANSI  
Tempat Magang : UD. KABITA FROZEN FOOD  
Bagian/Bidang : ADMIN PRODUKSI

Catatan : Penilaian harap diisi dalam angka

No.	Aspek yang Dinilai	Nilai (0 - 100)
1.	Keaktifan konsultasi	90
2.	Motivasi	91
3.	Pengetahuan tentang tugas dalam obyek KKM	95
4.	Tata Bahasa dan kerapihan laporan	90
5.	Kejelasan menyampaikan laporan	90
6.	Sistematika laporan	90
7.	Kemampuan mengidentifikasi masalah	90
8.	Kemampuan memberikan alternatif pemecahan masalah	91
Jumlah		
Nilai Rata-Rata		

Jombang, 5 September 2022

Dosen Pembimbing Lapangan,

(Dra. Rachyu Purbowati MSA)



## SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI PGRI DEWANTARA

PROGRAM STUDI – AKUNTANSI (B)

PROGRAM STUDI – MANAJEMEN (B)

Jl. Prof. Moh yamin No.77 Telp. 0321-865180, Fax 0321-853807 Jombang 61471  
Email : info@stiedewantara.ac.id website: www.stiedewantara.ac.id

### PENILAIAN KULIAH KERJA MAGANG MAHASISWA STIE PGRI DEWANTARA JOMBANG

Nama : ZAHROTUL FIRDAUS  
NIM : 1962206  
Program Studi : AKUNTANSI  
Tempat Magang : UD. KABITA FROZEN FOOD  
Alamat Tempat Magang : JOHO KIDUL, SUMOBITO.  
Bagian/Bidang : ADMIN PRODUKSI

No.	Aspek Yang Dinilai	Nilai (0 - 100)
1.	Disiplin kerja	93
2.	Kerjasama dalam tim/hubungan dengan rekan kerja	91
3.	Sikap, etika dan tingkah laku saat bekerja	95
4.	Kreativitas dan ketrampilan	90
5.	Kemampuan mengaplikasikan pengetahuan akademis dalam pekerjaan	93
6.	Kemampuan menyesuaikan diri dalam pekerjaan dan lingkungan kerja	95
7.	Kemampuan berkomunikasi	94
8.	Produktivitas Kerja*	92
Jumlah		
Nilai Rata-Rata		

Catatan : Penilaian harap diisi dalam angka

\*Peserta magang menghasilkan produk/ karya

Catatan:

JOMBANG, 5 SEPTEMBER 2022

Pendamping Lapangan/Pejabat Penilai\*\*.

(Herlin dan Lusy P. SM.)

\*\* dituliskan nama pejabat penilai disertai tanda tangan dan stempel perusahaan/instansi