

**LAPORAN KULIAH KERJA MAGANG ( KKM )**

**KUALITAS PELAYANAN INTERNAL**

**CV. WAHANA SEJAHTERA FOODS**



**Oleh :**

**Bagas Maulana Pasha Aditya Prada (2061099)**

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN**

**STIE PGRI DEWANTARA JOMBANG**

**2023**

LAPORAN KULIAH KERJA MAGANG (KKM)

KUALITAS PELAYANAN INTERNAL

CV. WAHANA SEJAHTERA FOODS



Oleh :

Bagas Maulana Pasha Aditya Prada 2061099

Jombang, 11 September 2023

Menyetujui

Pendamping Lapangan

  
Arum Widiya Wati

Dosen Pembimbing Lapangan

  
Dr. Erminati Pancaningrum, ST., MSM  
NIDN.0716097202

Mengetahui,  
Ketua Prodi Manajemen

  
Dr. Erminati Pancaningrum, ST., MSM  
NIDN.0716097202

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur penulis panjatkan untuk kehadiran Tuhan Yang Maha Esa karena dengan rahmat, karunia serta taufik dan hidayah-Nya penulis mampu untuk menyelesaikan penyusunan laporan Kuliah Kerja Magang (KKM) ini dengan sebaik-baiknya dan tepat waktu. Laporan ini disusun untuk memenuhi persyaratan dalam menyelesaikan kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) jenjang strata 1 (satu) program studi Manajemen. Dalam proses pembuatan dan penyusunan laporan magang ini penulis telah banyak mendapatkan arahan, motivasi, bimbingan serta nasihat dari berbagai pihak terkait. Oleh karena itu, dengan penuh rasa terima kasih yang sebesar-besarnya izinkan penulis untuk memberikan penghormatan kepada:

1. Bapak Dr. Abd Rohim, SE., M.Si., CRA selaku Ketua Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) PGRI Dewantara Jombang.
2. Ibu Dr. Erminati Pancaningrum, ST., MSM Selaku Ketua Program Studi Manajemen STIE PGRI Dewantara Jombang.
3. Ibu Dr. Erminati Pancaningrum, ST., MSM. Selaku Dosen Pembimbing Lapangan (DPL).
4. Ibu Arum Widiya selaku Pendamping Lapangan di CV. Wahana Sejahtera Foods.
5. Seluruh tutor, staf dan karyawan CV. Wahana Sejahtera Foods.

Penulis menyadari bahwa dalam pembuatan dan penyusunan laporan Kuliah Kerja Magang (KKM) ini dapat dikatakan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, segala bentuk kritik, saran dan opini yang bersifat membangun akan mampu untuk menyempurnakan penulisan laporan Kuliah Kerja Magang (KKM) ini

yang dimana nantinya akan dapat bermanfaat bagi penulis, pembaca serta laporan-laporan yang sifatnya sama untuk kedepannya.

Jombang, 11 September 2023

Bagas Maulana Pasha A.P

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	<b>iii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>v</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>vi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>viii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
<b>1.1. Latar Belakang</b> .....	<b>1</b>
<b>1.2. Tujuan Kuliah Kerja Magang</b> .....	<b>5</b>
<b>1.3. Manfaat Kuliah Kerja Magang</b> .....	<b>6</b>
<b>1.4. Tempat Kuliah Kerja Magang</b> .....	<b>6</b>
<b>1.5. Jadwal Waktu Kuliah Kerja Magang</b> .....	<b>7</b>
<b>BAB II TINJAUAN UMUM TEMPAT KULIAH KERJA MAGANG</b>	
<b>2.1. Company Profil</b> .....	<b>9</b>
<b>2.2. Struktur Organisasi Bagian Pengadaan Barang dan Jasa</b> .....	<b>14</b>
<b>2.3. Kegiatan Umum Perusahaan</b> .....	<b>18</b>
<b>BAB III PELAKSANAAN KULIAH KERJA MAGANG</b>	
<b>3.1. Pelaksanaan Kerja Magang</b> .....	<b>25</b>
<b>3.2. Hasil Pengamatan di Tempat Magang</b> .....	<b>26</b>
<b>3.3. Usulan Pemecahan Masalah/Solusi</b> .....	<b>29</b>
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
<b>4.1. Kesimpulan</b> .....	<b>31</b>
<b>4.2. Saran</b> .....	<b>31</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>33</b>
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.2 Denah lokasi CV. Wahana Sejahtera Foods .....	7
Gambar 1.2.Sertifikat Halal – Halal CV. Wahana Sejahtera Foods .....	10
Gambar 2.3. Surat Perizinan CV. Wahana Sejahtera Foods .....	11
Gambar 2.4. Sertifikat RPH-U CV. Wahana Sejahtera Foods .....	12
Gambar 2.5 Struktur Organisasi CV. Wahana Sejahtera Foods .....	15
Gambar 2.6. Bagan proses produksi CV. Wahana Sejahtera Foods .....	20

## DAFTAR TABEL

Tabel 1.2. Rincian tahapan KKM .....	8
--------------------------------------	---

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Surat Keterangan Telah Melakukan Kuliah Kerja Magang .....	34
Lampiran 2. Penilaian Dosen Pembimbing Lapangan.....	36
Lampiran 3. Penilaian Pendamping Lapangan. ....	37
Lampiran 4. Formulir Kegiatan Harian Mahasiswa/ <i>Log Book</i> .....	38
Lampiran 6. Dokumentasi Kuliah Kerja Magang.....	44



## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Pendidikan memiliki peran yang sangat penting dalam membentuk ketrampilan dan kecakapan seseorang untuk memasuki dunia kerja. Pendidikan yang dilakukan di perguruan tinggi masih terbatas pada pemberian teori dan praktek dalam skala kecil dengan instansi yang terbatas, agar dapat memahami dan memecahkan setiap permasalahan yang muncul di dunia kerja, maka mahasiswa perlu melakukan kegiatan pelatihan kerja secara langsung di instan/lembaga yang relevan dengan program pendidikan yang diikuti, sehingga setelah lepas dari ikatan akademik di perguruan tinggi yang bersangkutan, mahasiswa bisa memanfaatkan ilmu dan pengalaman yang diperoleh selama masa pendidikan dan masa pelathian kerja untuk melanjutkan kiprahnya di dunia kerja yang sebenarnya sebab, untuk dapat terjun langsung di masyarakat tidak hanya di butuhkan pendidikan formal yang tinggi dengan perolehan nilai yang memuaskan, namun diperlukan juga ketrampilan (skill) dan pengalaman pendukung untuk lebih mengenal bidang pekerjaan sesuai dengan leahlia yang dimiliki. Oleh karena itu, mahasiswa perlu melakukan penelitian yang rinci serta terjun langsung untuk memahami setiap permasalahan yang muncul di dunia kerja.

Salah satu program yang dapat ditempuh adalah dengan melaksanakan kuliah kerja nyata (KKM)/Magang dalam suatu perusahaan KKN/Magang

adalah kegiatan akademik (intrakurikuler) yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melakukan praktek kerja secara langsung pada lembaga/instansi yang relevan dengan pendidikan yang diambil mahasiswa dalam perkuliahan. Bentuk kegiatan yang dilakukan adalah meneliti serta ikut berpartisipasi langsung dengan mengikuti semua aktifitas di lokasi KKM/Magang. Pada kesempatan kuliah kerja magang yang ditempuh pada semester tujuh ini, penulis melakukan kuliah kerja magang di perusahaan di bidang manufaktur yang bergerak di bidang rumah pemotongan daging ayam dan unggas lainnya, perusahaan tersebut adalah CV. Wahana Sejahtera Foods. Penulis melakukan kegiatan kuliah kerja magang pada tanggal 10 Juni sampai dengan 10 September atau dalam jangka waktu 2 bulan dan ditempatkan di Kantor Pusat yang bertugas pada bagian HRD, General Affair dan Teknisi.

Kualitas merupakan kelengkapan sifat juga ciri dari satu produk atau donasi yang menonjol pada kekuatan untuk memuaskan keinginan bisa dijelaskan maupun tersirat. Menurut Nasution (2019) berkata bahwa pelayanan merupakan produk bahwa tidak bisa diraba yang memasukkan cara-cara manusia dalam menentukan formalitas. Pelayanan merupakan sebuah aktivitas tidak bisa diraba dan selalu melakukan interaksi dengan konsumen dan masyarakat atau hal lain yang sudah dilayankan oleh perusahaan pemberi layanan bertujuan untuk menyelesaikan masalah pelanggan. Menurut Normawati (2018) Pelayanan adalah sebuah upaya pemberian pertolongan atau bantuan kepada orang lain, baik dengan berbentuk materi ataupun non materi supaya orang itu bisa mengatasi masalahnya masing-masing. Pelayanan

merupakan sebuah aktivitas tidak bisa diraba dan selalu melakukan interaksi dengan konsumen dan masyarakat atau urusan lain yang sudah disediakan bagi industri pemberi fasilitas bertujuan untuk menyelesaikan masalah konsumen. Sebutan publik berasal dari bahasa Inggris, publik akan bermakna umum, rakyat, dan wilayah. Kata publik seharusnya usai diperkenankan membentuk Bahasa Indonesia Baku merupakan Publik yang bermakna umum, khalayak, kerumunan. (Kuswati, 2017). Menurut Nasution (2019) kualitas pelayanan publik adalah hasil korelasi dari beragam aspek, yaitu bentuk pelayanan, sumber daya manusia sebagai pemberi jasa, cara, dan pelanggan (customers). Tingkat keunggulan pelayanan tidak dapat mengukur dari sudut penglihatan perusahaan, melainkan yang semestinya mengukur dari sudut penglihatan pelanggan (Flying, 2015). Sedangkan Menurut (Harianto, 2013) terdapat lima ukuran bahwa dapat dikenakan dalam memastikan kualitas layanan sebagai berikut:

1. Reliability (keandalan) adalah kekuatan akan mempertaruhkan layanan yang handal dan dijanjikan secara benar. apabila dipandang dibidang cara donasi restoran, hingga sebuah fasilitas yang meyakinkan merupakan ketika seorang karyawan berpengalaman memberikan pelayanan setara yang dijanjikan dan menolong pengendalian kegiatan yang dijumpai pelanggan serta aktif.

2. Responsiveness (cepat tanggap) adalah tekad akan menolong konsumen dan meneruskan pelayanan dengan cepat. apabila dilihat bertambah mendalam 94 pada layanan yang cepat responsif di sebuah restoran, dapat

dilihat dari tenaga karyawan yang cepat memberikan reparasi bagi pelanggan juga cepat menyelenggarakan ganjalan mereka.

3. Assurance (jaminan) yaitu pendapat, adab, juga kemampuan karyawan untuk menumbuhkan kepercayaan dan anutan. Pada sebuah pelayanan restoran kejelasan merupakan hal penting akan diberikan untuk pelanggannya, ibarat jaminan kedamaian dan ketenteraman saat kesepakatan dan isolasi pelanggan yang terbukti.

4. Empathy (empati) merupakan perhatian dan pengindahan menurut postur yang dibagikan untuk pelanggan. Fasilitas yang dibagikan antara karyawan pantas dapat meyakinkan perhatian mereka bagi konsumen.

5. Tangible (berwujud) ialah berbentuk manifestasi sarana, peralatan, tenaga kerja, juga material yang dipertemukan. Membuat tujuan menurut jasmani dan fasilitas yang diterima bagi konsumen. Contoh ibarat durasi gedung, sarana cafe, desain café, dengan kerapian manifestasi karyawan.

Berdasarkan uraian tersebut diatas maka penulis tertarik untuk memilih judul “KUALITAS PELAYANAN INTERNAL CV. WAHANA SEJAHTERA FOODS“

## **1.2. Tujuan Kuliah Kerja Magang**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Mengenalkan dan menyiapkan mahasiswa dalam menghadapi dunia kerja

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

1. Meningkatkan pemahaman mahasiswa tentang dunia kerja
2. Memperoleh pengalaman dari pekerjaan nyata yang sesuai dengan teori yang didapat selama proses perkuliahan.
3. Mempelajari alur proses pencatatan akuntansi penjualan dan penerimaan piutang oleh customer.
4. Meningkatkan kemampuan mahasiswa dalam memahami pengetahuan ilmu akuntansi serta aplikasinya dalam dunia kerja.
5. Meningkatkan softskill mahasiswa (kemampuan dalam berkomunikasi, meningkatkan rasa percaya diri, memperbaiki sikap dan perilaku).
6. Sebagai tolak ukur dan pembuktian akan kualitas dan kuantitas dari intelegensi mahasiswa.
7. Era globalisasi yang sangat terbuka menuntut setiap orang untuk lebih kreatif dengan program magang, mahasiswa dan instansi bisa menjadi partner sehingga dapat menciptakan sesuatu yang baru dan lebih kreatif.

8. Sebagai salah satu syarat mahasiswa untuk menempuh dan menyelesaikan mata kuliah KKM (Kuliah Kerja Magang) di STIE PGRI DEWANTARA JOMBANG

### **1.3. Manfaat Kuliah Kerja Magang**

#### **1.3.1. Manfaat Bagi Mahasiswa**

1. Mahasiswa mampu mengenal, mengetahui, dan menganalisis kondisi lingkungan dunia kerja.
2. Mahasiswa memiliki pemahaman tentang aplikasi ilmu akuntansi dalam dunia kerja.
3. Mahasiswa memiliki keterampilan berkomunikasi dan memiliki rasa percaya diri dalam bersikap dan berperilaku.

#### **1.3.2. Bagi Instansi Tempat Praktik**

1. Sarana untuk menjembatani antara instansi atau perusahaan dengan lembaga pendidikan untuk bekerja sama lebih lanjut baik bersifat akademis maupun praktis/bisnis.
2. Perusahaan dapat melihat tenaga kerja yang potensial dikalangan mahasiswa sehingga apabila suatu saat perusahaan membutuhkan karyawan dapat merekrut mahasiswa tersebut.

### **1.4. Tempat Kuliah Kerja Magang**

Nama Perusahaan : CV. Wahana Sejahtera Foods

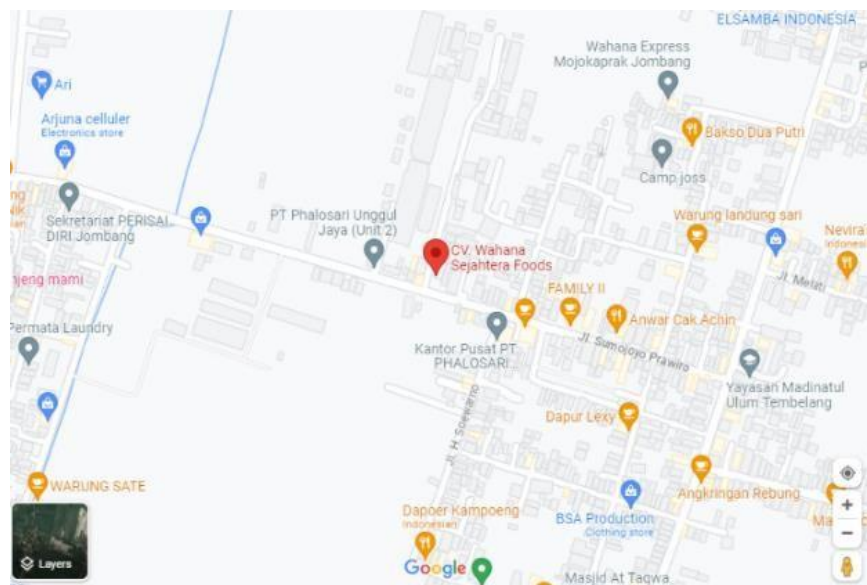
Alamat : Jl. Sumojoyo Prawiro No. 132, Bulak, Mojokrapak, Kec.

Tembelang, Kab, Jombang Kode Pos : 61452

Telepon 081235414422

CV. Wahana Sejahtera Foods merupakan jenis perusahaan dibidang manufaktur yang didirikan pada tahun 1998 oleh para praktisi yang berpengalaman di bidang masing-masing. CV. Wahana Sejahtera Foods adalah perusahaan yang bergerak di bidang rumah pemotongan daging ayam dan unggas lainnya dengan kualitas terjamin dan memberikan jaminan produk yang berkualitas pada para pelanggan dalam memenuhi kebutuhan akan daging ayam atau unggas.

*Gambar 2.1. Denah lokasi CV. Wahana Sejahtera Foods*



Sumber: <https://www.google.co.id/maps/place/CV.+Wahana+SejahteraFoods>

### **1.5. Jadwal Waktu Kuliah Kerja Magang**

Kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) di CV. Wahana Sejahtera Foods dilakukan sejak tanggal 10 Juli 2023 sampai dengan 10 September 2023 dengan rincian sebagai berikut:

NO	KEGIATAN	BULAN								
		JULI			AGUSTUS				SEPTEMBER	
		2	3	4	1	2	3	4	1	
1.	Pengenalan lingkungan kerja									
2.	Pelaksanaan kegiatan (KKM)									
3.	Pengumpulan data									
4.	Penyusunan laporan									

*Tabel 1.2. Rincian tahapan KKM*

*Sumber : Dokumen Pribadi ( 2023 )*

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 16.00 WIB.

3. Penyusunan laporan Kuliah Kerja Magang (KKM) dimulai sejak minggu ke-4 pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) berlangsung.



## **BAB II**

### **TINJAUAN UMUM TEMPAT KULIAH KERJA MAGANG**

#### **2.1. Sejarah Perusahaan**

##### **2.1.1. Waktu Berdiri Cv. Wahana Sejahtera Foods**

CV. Wahana Sejahtera Foods merupakan salah satu perusahaan yang berada di Kabupaten Jombang tepatnya beralamatkan di Jalan Sumojoyo Prawiro no.132, Dusun Bulak, Desa Mojokrapak, Kecamatan Tembelang. CV. Wahana Sejahtera Foods merupakan jenis perusahaan di bidang manufaktur yang berdiri pada bulan Maret tahun 2008 oleh para praktisi yang berpengalaman di bidang masing-masing. CV. Wahana Sejahtera Foods adalah perusahaan yang bergerak pada bidang rumah pemotongan daging ayam dan unggas lainnya.

Selaku perusahaan yang bergerak dalam bidang supplier, CV. Wahana Sejahtera Foods selalu berusaha untuk menjalin kerjasama dengan pelanggannya secara profesional dan selalu menjaga kepercayaan pelanggan akan produk yang berkualitas. CV. Wahana Sejahtera Foods juga berusaha memberikan jaminan produk yang berkualitas kepada para pelanggan dalam memenuhi kebutuhan akan daging ayam atau unggas yang dibutuhkan. Dengan jaringan yang luas, profesionalisme kerja, serta komitmen atas setiap pelayanan, kami percaya mampu memberikan produk dan jasa yang berkualitas, konsisten dan memiliki nilai tambah demi tercapainya tujuan bersama. Didukung oleh tim yang memiliki kompetensi tinggi, CV. Wahana Sejahtera Foods memberikan

Produk atas dasar Kemitraan, dimana kepuasan mitra adalah segalanya tanpa menghiraukan tujuan utama dari kegiatan usaha itu sendiri (value of money) dan kepedulian akan lingkungan dan kehidupan sekitar.

Sebagai perusahaan yang telah berdiri kurang lebih 12 tahun CV.

Wahana Sejahtera Foods telah memiliki beberapa legalitas, diantaranya adalah:

- a. Surat Perizinan Berusaha Berbasis Risiko NIB : 9120110041916
- b. Nomor Kontrol Veteriner NOMOR: 503 / 9884 /122.4/ 2051
- c. Nomor Sertifikat Halal MUI ID35420000125890421



Gambar 2.2.Sertifikat Halal – Halal Certificate CV. Wahana Sejahtera Foods

Sumber :CV. Wahana Sejahtera Foods ( 2023 )



**PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA**  
**PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO**  
**NOMOR INDUK BERUSAHA: 9120110041916**

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada:

1. Nama Pelaku Usaha	: CV WAHANA SEJAHTERA FOODS
2. Alamat Kantor	: Jalan Sumojoyo Prawiro 7, Desa/Kelurahan Mojokrapak, Kec. Tembelang, Kab. Jombang, Provinsi Jawa Timur, Kode Pos: 61452
No. Telepon	: 0321855854
Email	: wsf.mojokrapak@gmail.com
3. Status Penanaman Modal	: PMA/MDN
4. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI)	: Lihat Lampiran

NIB ini berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia selama menjalankan kegiatan usaha dan berlaku sebagai hak akses kepastian, pendaftaran kepesertaan jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan, serta bukti pemenuhan laporan pertama Wajib Laporan Ketenagakerjaan di Perusahaan (WLKP).

Pelaku Usaha dengan NIB tersebut di atas dapat melaksanakan kegiatan berusaha sebagaimana tertampir dengan tetap memperhatikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 11 Oktober 2019  
 Perubahan ke-39, tanggal: 8 Mei 2023

**Menteri Investasi/  
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal,**



Dilandatangani secara elektronik

Dicetak tanggal: 17 Juli 2023

1. Dokumen ini diterbitkan sistem OSS berdasarkan data dari Pelaku Usaha, sehingga sistem ini menjadi tanggung jawab Pelaku Usaha.

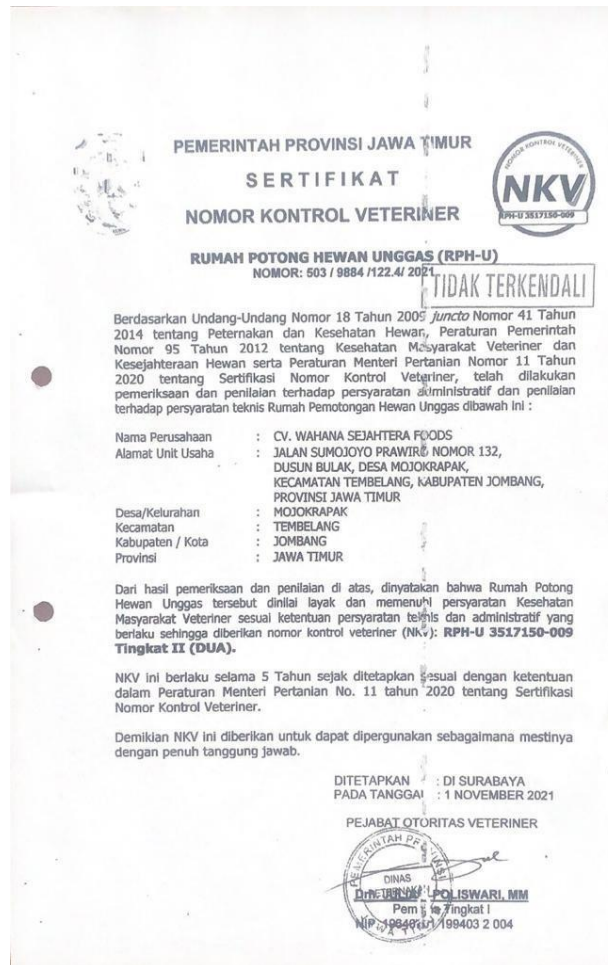
2. Dalam hal terjadi kekhawatiran isi dokumen ini akan dilakukan pembaruan sebagaimana mestinya.

3. Dokumen ini telah ditandatangani secara elektronik menggunakan sertifikat elektronik yang diterbitkan oleh BS-E-SSD.

4. Data lengkap Perizinan Berusaha dapat diperoleh melalui sistem OSS menggunakan AAI akses.



*Gambar 2.3. Surat Perizinan Bersbasis Risiko CV. Wahana Sejahtera Foods*  
 Sumber : CV. Wahana Sejahtera Foods (2023)



*Gambar 2.4. Sertifikat RPH-U CV. Wahana Sejahtera Foods*

*Sumber : CV. Wahana Sejahtera Foods (2023)*

Pelanggan adalah bagian yang tidak terpisahkan dengan kami, Oleh karena itu dalam memberikan layanan, kami selalu berusaha memberikan kualitas yang terbaik dan terjamin. Serta kami berusaha menjadi mitra bagi pelanggan yang akan mewujudkan sebuah kerjasama yang saling menguntungkan bagi kedua belah pihak.

### **2.1.2 Visi CV. Wahana Sejahtera Foods**

“Menjadi produsen ayam karkas yang halal, berkualitas, dan bertaraf nasional”

### **2.1.3. Misi CV. Wahana Sejahtera Foods**

1. Memuaskan konsumen dengan menyediakan produk-produk yang bermutu, kualitas terbaik, serta sistem distribusi yang aman, tepat waktu, dan tepat jumlah.
2. Memberikan keberkahan bagi keluarga besar perusahaan, mitra perusahaan, lingkungan, dan masyarakat sekitar.
3. Selalu melakukan peningkatan produktifitas dan kualitas sumber daya manusia.
4. Menciptakan kemanfaatan jangka panjang yang berkesinambungan dalam hubungan antara perusahaan dengan seluruh mitra perusahaan.
5. Bakti kepada lingkungan, dengan memberdayakan potensi sumber daya bagi keseimbangan dan kemanfaatan lingkungan.
6. Berlandaskan sistem manajemen mutu ISO 9001:2015 sebagai bentuk peningkatan nilai tambah bagi perusahaan dengan menjalankan etika bisnis dan pengelolaan perusahaan yang baik.

### **2.1.4. Komitmen Perusahaan**

Komitmen dari CV. Wahana Sejahtera Foods ini sendiri adalah: Pelanggan adalah bagian yang tidak dapat terpisahkan dengan CV. Wahana Sejahtera Foods, oleh karena itu dengan memberikan layanan, CV. Wahana Sejahtera Foods selalu berusaha memberikan yang terbaik dan terjamin, serta berusaha menjadi mitra bagi pelanggan yang akan mewujudkan kerjasama yang saling menguntungkan bagi kedua belah pihak.

### **2.1.5. Nilai-Nilai Perusahaan**

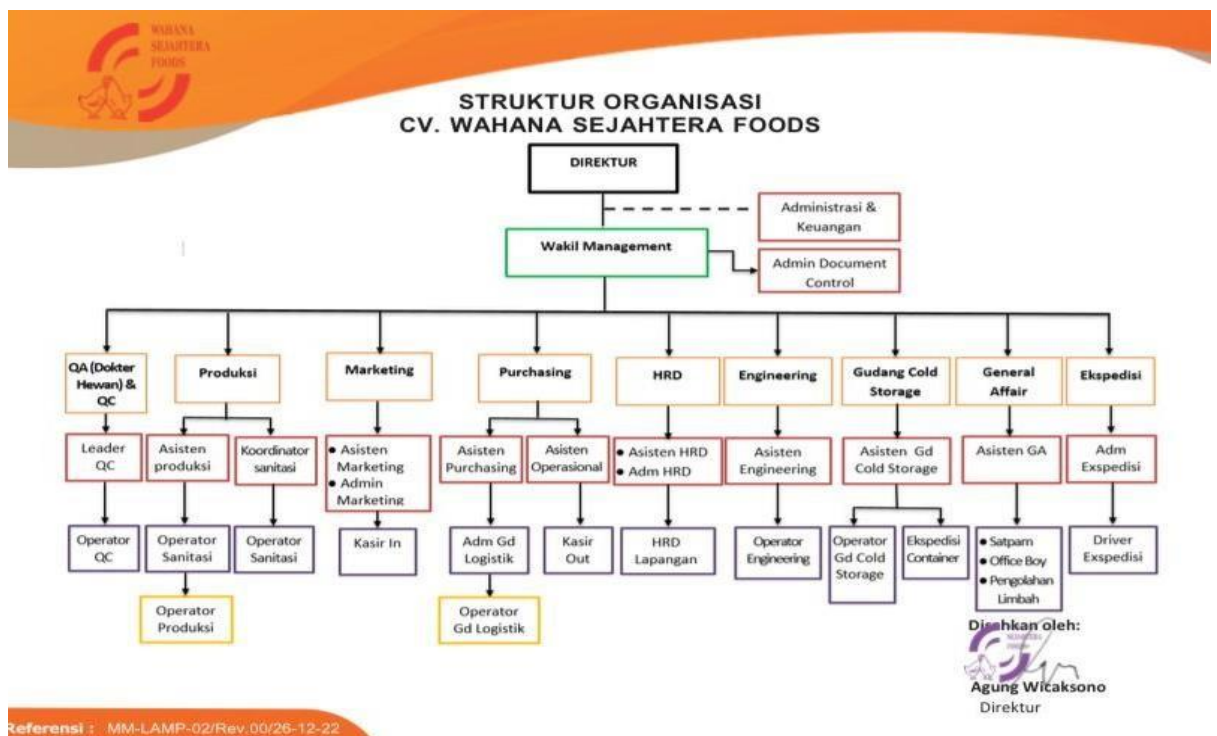
Ada beberapa nilai-nilai perusahaan, diantaranya adalah:

1. Jujur : Baik kepada diri sendiri maupun orang lain.
2. Adil : Merupakan nilai-nilai yang harus diterapkan dalam melakukan kemitraan dengan siapapun.
3. Peduli : Bahwa CV. Wahana Sejahtera Foods dibangun adalah karena kepedulian terhadap masyarakat dan nilai tersebut harus selalu ada dalam gerak langkah perusahaan, baik untuk kepentingan bisnis maupun kepentingan sosial.
4. Profesional : Yang mengandung unsur-unsur kompetensi, tanggung jawab, comperateness, dan etika profesi yang saling terkait serta tidak bisa dipisahkan.
5. Kerja Cerdas : CV. Wahana Sejahtera Foods dan elemen di dalamnya selalu mengutamakan kerja cerdas, yakni melalui pengembangan kompetensi pribadi (pengetahuan, keterampilan, dan sikap positif) dan kemampuan mengembangkan jaringan dengan stakeholder.

### **2.2. Struktur Organisasi**

Susunan dan hubungan antara bagian dan posisi perusahaan dikenal sebagai struktur organisasi. Organisasi CV Wahana Sejahtera Foods menggunakan struktur organisasi lini dan fungsional, yang menempatkan tenaga kerja berdasarkan keahlian dan spesifikasi pekerjaan yang ada. Oleh karena itu, ada kemungkinan bahwa seorang karyawan memiliki lebih dari satu pemimpin yang berpengalaman di bidang mereka. Ini karena struktur organisasi lini dan fungsional dihubungkan dengan garis tanggung jawab langsung antara

atasan dan bawahan. Menurut struktur organisasi CV. Wahana Sejahtera Foods, Direktur Utama adalah posisi tertinggi di perusahaan. Pimpinan direktur bertanggung jawab langsung terhadap direktur utama ini. Direktur bertanggung jawab atas segala hal yang terjadi di dalam dan di luar pabrik.



Gambar 2.5 Struktur Organisasi CV. Wahana Sejahtera Foods

Sumber : CV. Wahana Sejahtera Foods (2023)

Dari struktur organisasi di CV. Wahana Sejahtera Foods adapun deskripsi tugas dan wewenang dari masing-masing departemen yang ada di CV.

Wahana Sejahtera Foods Sebagai berikut:

## 1. Direktur

- a. Bertanggung jawab kepada Perusahaan atas kelancaran pelaksanaan tugas pengelolaan Perusahaan.
- b. Melaksanakan dan mengamankan program secara keseluruhan yang telah ditetapkan Perusahaan dalam pengelolaan Perusahaan.

## **2. Wakil Manajemen**

- a. Memeriksa kecukupan dokumen manual mutu pada sistem manajemen mutu
- b. Mengesahkan dokumen prosedur mutu (PM), instruksi kerja, formulir pada sistem manajemen mutu.
- c. Melakukan kegiatan sosialisasi SMM beserta kegiatan pelatihan dan induksi bagi sdm yang berada di lingkungan Perusahaan agar tercipta standar sesuai manual mutu di Perusahaan.
- d. Melaporkan pada direktur perihal SMM di Perusahaan.

## **3. QA/QC**

- a. Melakukan dan mengendalikan proses produksi sesuai dengan surat perintah pekerjaan/ DO, *produk contoh dan rencana produksi* mulai persiapan, pengelolaan, pengolahan, *mixing*, pengemasan primer, *quality control*, sampai dengan pengemasan sekunder dan siap kirim.
- b. Menjamin produk sesuai SNI karkas ayam

## **4. Marketing**

- a. Membuat daftar customer dan calon customer.
- b. Melakukan survey pasar, survey kepuasan pelanggan dan penanganan keluhan pelanggan.
- c. Membuat laporan aktifitas mingguan sesuai format yang disepakati



Dengan pimpinan dan melakukan evaluasi guna tindak lanjutnya.

- d. Melakukan penetrasi pasar untuk mencapai target penjualan yang ditetapkan oleh Perusahaan.
- e. Bertanggung jawab atas pencapaian target penjualan dan perluasan *market share*.

#### **5. Produksi**

- a. Melakukan perencanaan material/ bahan baku dan penyediaan material produksi.
- b. Bertanggung jawab atas keberhasilan produksi.
- c. Membuat produk sesuai SNI karkas ayam

#### **6. Gudang**

- a. Bertanggung jawab atas ketersediaan produk yang disimpan di Gudang penyimpanan.
- b. Melakukan dan mengendalikan penyimpanan produk sampai produk dikirim ke customer.

#### **7. Administrasi & Keuangan**

- a. Membuat dan menyajikan laporan administrasi Perusahaan yang dibutuhkan.
- b. Menyusun laporan keuangan sesuai kaidah akuntansi.
- c. Melayani proses pembayaran dan tagihan.
- d. Bertanggung jawab kepada direktur perihal kelancaran kebutuhan IT, laporan keuangan, administrasi Perusahaan dan neraca keuangan.
- e. Melakukan dokumentasi faktur pembelian dan penjualan
- f. Membuat tanda terima sesuai dengan laporan penerimaan barang.

## **8. *Human Resources Development***

- a. Rekrutmen dan seleksi karyawan baru.
- b. Training dan development kompetensi karyawan.
- c. Administrasi personalia disertai penilaian kinerja dan perencanaan karir seluruh karyawan.

## **9. *General affair***

- a. Pengadaan, pendataan, dan perawatan asset Perusahaan.
- b. Membuat laporan anggaran dan pembayaran.
- c. Mengurus perizinan dan legalitas Perusahaan

## **10. Teknisi**

- a. Merencanakan dan melaksanakan perawatan mekanis untuk mencegah kerusakan peralatan mekanik.
- b. Memecahkan masalah kerusakan dan melakukan perbaikan.\

## **11. Ekspedisi**

- a. Bertanggung jawab atas pemeliharaan & perawatan kendaraan pengiriman.
- b. Bertanggung jawab atas pengiriman produk.

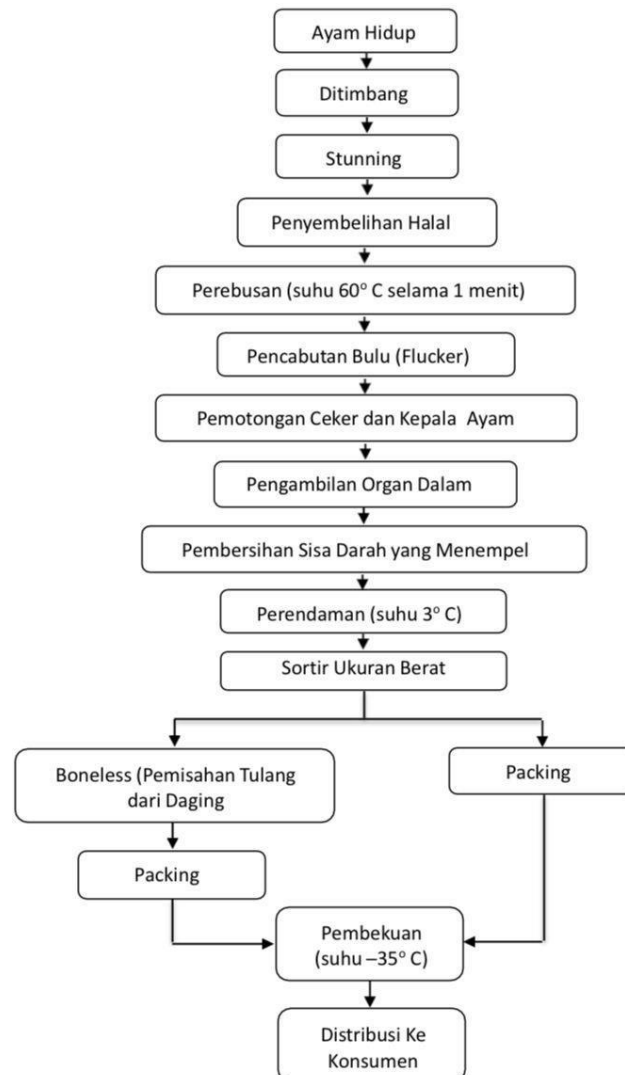
### **2.3. Kegiatan Umum Perusahaan**

Sejak berdirinya CV. Wahana Sejahtera Foods memiliki perkembangan yang signifikan dari tahun ke tahun. CV. Wahana Sejahtera Foods berfokus pada pemotongan ayam yang menghasilkan produk berkualitas dan dijamin kehalalannya, sehingga aman untuk dikonsumsi oleh konsumen yang penduduk indonesia mayoritas muslim. Hal ini ditunjukkan dengan adanya sertifikat Halal-halal Certificate yang telah diakui oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI).

CV. Wahana Sejahtera Foods bekerja keras dalam meningkatkan kualitas produk agar selalu membawa kebaikan pada konsumen dan lingkungan perusahaan.

### **2.3.1. Proses Produksi**

CV. Wahana Sejahtera Foods melakukan aktivitas produksi setiap hari, mulai dari pemotongan ayam broiler semua ukuran, ayam kampung, ayam pejantan, dan ayam merah. CV. Wahana Sejahtera Foods memiliki standar untuk pemilihan ayam dan standar untuk produk akhir. Proses produksi CV. Wahana Sejahtera Foods terdiri dari beberapa langkah yang dilakukan secara sistematis, dan berikut adalah langkah-langkahnya:



Gambar 2.6. Bagan proses produksi CV. Wahana Sejahtera Foods

Sumber: CV. Wahana Sejahtera Foods

### 2.3.2. Quality Control (Pengendalian Mutu)

Aktivitas lain yang dilakukan adalah Suatu proses yang pada intinya sebagai peninjau kualitas dari semua faktor yang terlibat dalam kegiatan produksi yang dilakukan oleh Departemen QC (Quality Control). Lingkup kontrol termasuk pada inspeksi produk, dimana setiap produk diperiksa secara visual, dan biasanya pemeriksaan secara manual dan melakukan uji lab secara

berkala untuk mendapatkan detail produk yang baik sebelum produk tersebut dijual ke pasar eksternal. Seorang yang bertugas untuk mengawasi (inspektur) akan diberikan daftar dan deskripsi kecacatan-kecacatan pada produk yang kurang baik yang tidak dapat diterima (tidak dapat di rilis).

Penekanan QC terletak pada pengujian produk untuk mendapatkan produk yang cacat. Dalam pemilihan produk yang akan diuji, biasanya dilakukan pemilihan produk secara acak (menggunakan teknik sampling). Setelah menguji produk yang cacat, hal tersebut akan dilaporkan kepada manajemen pembuat keputusan apakah produk dapat dirilis atau ditolak. Hal ini dilakukan guna menjamin kualitas dan merupakan upaya untuk meningkatkan dan menstabilkan proses produksi (dan proses-proses lainnya yang terkait) untuk menghindari, atau setidaknya meminimalkan, isu-isu yang mengarah kepada kecacatan-kecacatan di tempat pertama, yaitu pabrik. Untuk pekerjaan borongan, terutama pekerjaan-pekerjaan yang diberikan oleh instansi pemerintah, isu-isu pengendalian mutu adalah salah satu alasan utama yang menyebabkan tidak diperbaruinya kontak kerja.

### **2.3.3. Distribusi**

Aktivitas selanjutnya didukung dengan gudang penyimpanan berpendingin bersuhu  $-25$  derajat celcius berteknologi terbaru bermesin Mycom buatan jepang yang menggunakan zat oksigen rama lingkungan, diintegrasikan dengan central kontrol room yang terkoneksi internet akan memudahkan user untuk melihat suhu di cold storage secara real time dimanapun berada begitupun juga sistem racking memudahkan proses bongkar

muat barang menggunakan sistem FIFO ditunjang dengan tim gudang berpengalaman dan akurasi data stok in-out barang membuat proses pelaporan data keluar-masuk barang dari-dan ke-gudang bisa dipertanggung jawabkan secara rigid.

Dengan kecanggihan teknologi yang mumpuni serta ramah lingkungan menjadikan cold storage cabang CV. Wahana Sejahtera Foods dari Jombang Jawa Timur dengan alur distribusi kebutuhan bahan baku makanan berbahan baku ayam dan banyak varian ayam lain lebih berkualitas baik.

Selama ini alur distribusi terpusat langsung dari CV. Wahana Sejahtera Foods dari Jombang ke pelanggan yang tersebar di Jabodetabek utamanya. CV. Wahana Sejahtera Foods memiliki kantor cabang di Bekasi untuk lebih mendekatkan produk ayam Afco kepada pelanggan di daerah Jakarta, Bogor, Depok, Tangerang serta Bekasi. Dengan adanya kantor cabang di Bekasi, perusahaan optimis memaksimalkan potensi pemenuhan kebutuhan bahan baku makanan asal unggas di daerah Jabodetabek dan sekitarnya.

#### **2.3.4. Pemasaran**

Aktivitas pemasaran pembeli/pelanggan bisa langsung ke kantor marketing CV. Wahana Sejahtera Foods yang beralamat di Jl. Sumijoyo Prawiro No 132, Dsn Bulak, Ds Mojokrapak, Kec Tembelang, Kab Jombang 61452 Atau bisa menghubungi tim marketing melalui website AFKO disitu tertera no. telp yang bisa dihubungi jika pembeli ingin berkonsultasi tentang produk yang diproduksi oleh CV. Wahana Sejahtera Foods.

Dengan adanya kantor cabang AFCO di Bekasi, maka akan semakin mendekatkan produk daging unggas produksi CV. Wahana Sejahtera Foods kepada pelanggan di daerah Jabodetabek. Ditunjang dengan armada mobil dilengkapi mesin pendingin, akan menunjang pengiriman kebutuhan pelanggan dengan minimal order 500kg dalam sekali pengiriman di daerah Jakarta, Bogor, Depok, Tangerang, Dan Bekasi. Untuk mekanisme pemesanan barang di kantor Cabang AFCO Bekasi minimal order 1 hari sebelumnya mulai pukul 07.00-16.00 WIB. CV Wahana Sejahtera Foods turut serta berpartisipasi dalam pendistribusian daging ayam Afco ke seluruh wilayah Nusantara. Konsumen bisa mendapatkan produk CV. Wahana Sejahtera Foods di berbagai wilayah sebagai berikut : Jual Ayam Daerah Jakarta, Bogor, Depok, Tangerang, Bekasi, Purwakarta, Karawang, Lampung, Bandung, Kalimantan, Batam, Bali, Sumbawa, Surabaya, Timika, Jayapura, Merauke, Sorong, Manikwari , Asike, Makassar, Ambon, Manado.

### **2.3.5. Limbah**

Pengolahan limbah industri merupakan hal yang sangat penting dilakukan untuk mencegah terjadinya pencemaran lingkungan dan menimbulkan kerugian. Pengelolaan limbah CV. Wahana Sejahtera Foods ini dilakukan di Departemen *Pengolahan Limbah*. Limbah ini merupakan hasil sisa dari proses produksi yang apabila tidak diolah akan menimbulkan pencemaran dan tidak memiliki nilai ekonomis. Limbah yang dihasilkan oleh CV. Wahana Sejahtera Foods ini terdapat 2 jenis, yaitu limbah padat dan limbah cair, sebagai berikut. :

## 1. Limbah padat

Limbah padat yang dihasilkan oleh CV. Wahana Sejahtera Foods ini diolah kembali agar limbah yang dihasilkan dapat dimanfaatkan untuk pakan larva BSF (Black Soldier Fly), hasil dari ternak larva tersebut dapat menjadi pakan untuk ikan maupun dapat dijual kembali sebagai pakan hewan yang memiliki protein tinggi. Selain itu, pengolahan kembali limbah padat ditujukan agar tidak mencemari lingkungan dalam pabrik maupun lingkungan luar di sekitar pabrik.

## 2. Limbah Cair

Limbah cair CV. Wahana Sejahtera Foods adalah Air limbah yang berasal dari proses perendaman, sisa rebusan dan pencucian peralatan pemotongan hewan unggas dan limbah bulu. Untuk mengetahui kualitas air limbah dalam upaya perencanaan proses pengolahan limbah cair yang sesuai, maka dilakukan pengujian yang diawali dengan pengambilan sampel air limbah. Sampel air limbah diambil dari inlet Instalasi Pengolahan Air Limbah (IPAL) CV. Wahana Sejahtera Foods. Baku mutu yang dijadikan acuan sesuai dengan Standart Surat Keputusan Gubernur Jawa Timur Nomor 45 Tahun 2002 Tentang Baku Mutu Limbah Cair bagi Industri atau Kegiatan Usaha lainnya di Jawa Timur.



## **BAB III**

### **PELAKSANAAN KULIAH KERJA MAGANG**

#### **3.1. Pelaksanaan Kerja Yang Dilakukan Di Tempat Magang**

Kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) di CV Wahana Sejahtera Foods dilakukan sejak tanggal 10 Juli 2023 sampai dengan tanggal 10 September 2023 dengan rincian sebagai berikut:

1. Kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) dilaksanakan pada hari Senin sampai dengan hari Sabtu.
2. Kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) dimulai pada pukul 07.00 WIB sampai dengan pukul 16:00 WIB.
3. Penyusunan laporan Kuliah Kerja Magang (KKM) dimulai sejak minggu ke-4 pelaksanaan kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) berlangsung.

Lokasi yang dijadikan sebagai kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) serta dalam proses pemenuhan mata kuliah semester akhir dan penyusunan laporan Kuliah Kerja Magang (KKM) ini adalah di CV.Wahana Sejahtera Foods yang berlokasi di Jalan Sumoyono prawiro No. 132, Bulak, Mojokrapak, kec Tembelang, Kabupaten Jombang, Jawa Timur yang secara langsung bertanggung jawab kepada Ibu Diah Arini Selaku HRD di CV Wahana Sejahtera Foods. Kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) di CV. Wahana Sejahtera Foods berlangsung selama kurang lebih 2 bulan, dimana selama kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) berlangsung penulis selaku peserta kegiatan Kuliah Kerja

Magang (KKM) mengikuti keseluruhan kegiatan sesuai dengan jadwal yang telah diberikan oleh pendamping lapangan. Seluruh kegiatan selama Kuliah Kerja Magang (KKM) di CV. Wahana Sejahtera Foods telah disesuaikan dengan kebijakan yang ada pada perusahaan dengan memberikan pengetahuan, pemahaman serta visualisasi dari keseluruhan sistematika kegiatan yang ada di dalam perusahaan. Dengan tujuan, bahwa setiap peserta Kuliah Kerja Magang (KKM) mampu untuk memahami, mengelola serta mengimplementasikan ilmu-ilmu serta teori yang didapat selama kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) ke dalam kehidupan kerja untuk kedepannya. Selama kegiatan Kuliah Kerja Magang berlangsung, penulis diajak untuk dapat mengerti proses dari gaji karyawan, mengerti proses alur rekrutmen calon karyawan.

### **3.2. Hasil Pengamatan Ditempat Magang**

#### **3.2.1. Manajemen Human Resource Development**

CV. Wahana Sejahtera Foods merupakan salah satu perusahaan berskala menengah yang ada di Indonesia dengan produk utamanya berupa pematangan ayam yang siap untuk diolah oleh konsumen. Ketika peserta kuliah kerja magang mengikuti kegiatan di CV. Wahana Sejahtera Foods, Peserta diajak untuk Mengikuti Kegiatan yang ada di departemen HRD, seperti memproses lamaran pekerjaan dari calon karyawan yang ingin menjadi karyawan di CV. Wahana sejahtera Foods, Memanggil atau Membuat surat panggilan kerja yang akan dikirimkan oleh calon karyawan yang telah membuat lamaran pekerjaan tersebut, serta cara untuk melakukan interview kepada calon karyawan,

mengarahkan calon karyawan untuk tes tulis, sampai dengan pemanggilan karyawan tersebut untuk siap mulai bekerja, CV. Wahana Sejahtera Foods juga mengajak para peserta Kuliah Kerja Magang untuk mengetahui alur bagaimana penggajian karyawan selama satu bulan penuh. Di CV. Wahana Sejahtera Foods menerapkan dua sistem penggajian yaitu : Sistem penggajian secara mingguan dan juga sistem penggajian secara bulanan, sistem penggajian secara bulanan yaitu karyawan akan menerima gaji setelah karyawan tersebut telah bekerja selama satu bulan penuh, sedangkan sistem penggajian secara mingguan yaitu karyawan akan menerima gaji ketika karyawan telah bekerja selama satu minggu penuh, biasanya sistem penggajian secara mingguan diterapkan kepada karyawan baru, sementara sistem penggajian secara bulanan biasanya diterapkan kepada karyawan yang telah bekerja lama di CV. Wahana Sejahtera Foods.

Alur dari penggajian itu sendiri dimulai dari seluruh karyawan diharuskan melakukan check lock presensi, yaitu mencetak waktu di sebuah kartu yang telah disediakan oleh perusahaan, ketika kartu tersebut dimasukan ke dalam alat check lock, secara otomatis kartu tersebut akan mencetak waktu pada saat itu juga ketika karyawan masuk jam kerja perusahaan maupun akan jam pulang dari perusahaan, Setelah selesai check lock presensi, selanjutnya akan dimasukkan atau diinput oleh karyawan bagian admin HRD ke dalam sistem yang telah disediakan oleh perusahaan, dari check lock presensi tersebut maka dapat ditentukan berapa gaji yang akan diterima oleh setiap karyawan, setiap karyawan akan menerima gaji yang tidak sama, tergantung dari mereka

masuk kerja dan lama mereka bekerja. Selanjutnya data dari check lock presensi tersebut akan dimasukkan ke dalam sistem perusahaan dan akan keluar sebagai slip gaji dimana slip tersebut akan diserahkan ke kantor pusat untuk pencairan gaji, setelah gaji sudah cair maka seluruh karyawan pada hari itu dapat mengambil gaji mereka, setiap hari selalu ada divisi-divisi yang akan menerima gaji misalnya : setiap hari senin karyawan yang akan menerima gaji adalah bagian Admin, Ekspedisi dan Keamanan, setiap hari selasa karyawan yang akan menerima gaji adalah bagian Evicerasi, setiap hari rabu karyawan yang akan menerima gaji adalah bagian Packing, setiap hari kamis karyawan yang akan menerima gaji adalah bagian Quality Control (QC), Sanitasi, Punggong (PU) dan Penjualan, setiap hari jum'at karyawan yang akan menerima gaji adalah bagian Rumah Pemotongan Bebek (RPB), dan pada hari sabtu karyawan yang akan menerima gaji adalah bagian Gudang Panen dan Konstruksi.

Ketika seorang karyawan tidak dapat masuk untuk bekerja, jika dikarenakan sakit maka seorang karyawan diharuskan membawa bukti berupa surat keterangan dari dokter atau rumah sakit terkait, jika seorang karyawan tidak masuk bekerja karna ada kepeintinagn pribadi yang harus diselesaikan maka karyawan tersebut diwajibkan meminta surat izin terlebih dahulu kepada perusahaan, dan apabila seorang karyawan tidak dapat masuk bekerja akan tetapi tidak meminta izin terlebih dahulu dan tidak dapat menunjukkan surat keterangan dokter maka karyawan tersebut dianggap bolos, dan apabila karyawan tersebut bolos lebih dari dua kali dalam sebulan maka karyawan

tersebut dapat dikenakan SP atau surat peringatan, namun apabila karyawan tersebut telah mendapat SP atau surat peringatan tetap mengulanginya kembali maka karyawan tersebut akan menerima sanksi berupa membuat surat pernyataan bahwasannya karyawan tersebut berjanji tidak akan mengulangi kesalahan yang sama, namun apabila karyawan tersebut mengulanginya lagi maka karyawan tersebut akan di skorsing selama 2 minggu, jika karyawan tersebut masih tidak bisa merubah sikapnya atau masih mengulangi kesalahan, maka karyawan tersebut akan berhentikan oleh perusahaan dan tidak diperbolehkan bekerja di perusahaan tersebut atau biasa disebut dengan PHK.

### **3.3. Usulan Pemecahan Masalah/Solusi**

Selama kegiatan Kuliah Kerja Magang (KKM) berlangsung, penulis tidak menemukan kendala yang sifatnya besar ataupun signifikan. Hal ini didukung karena adanya penanganan yang terorganisir dengan baik oleh Administrasi HRD yang ada di dalam perusahaan. Hanya saja perlu memperhatikan ketelitian dalam menginput gaji karyawan. Karyawan administrasi HRD kurang teliti dalam menginput gaji karyawan karena adanya tekanan kerja yang disebabkan oleh banyaknya komplain dari karyawan produksi yang merasa gajinya kurang tidak sesuai dengan jam kerja yang mereka kerjakan. Setelah dikroscek kembali jika memang benar gaji karyawan tersebut kurang, maka karyawan tersebut berhak mengajukan kekurangan gaji. Selain banyaknya komplain dari karyawan produksi, tekanan kerja juga disebabkan dari staf administrasi keuangan yang selalu menekan karyawan administrasi HRD untuk menyelesaikan pekerjaannya dengan cepat.

Strategi Pengembangan Sumber Daya Manusia dapat menjadi solusi untuk kendala yang dihadapi. Pengembangan Sumber Daya Manusia menurut Singodimedjo (Sutrisno, 2009 : 66) adalah Proses persiapan individu-individu untuk memikul tanggung jawab yang berbeda atau lebih tinggi didalam organisasi, biasanya berkaitan dengan peningkatan kemampuan intelektual untuk melaksanakan pekerjaan yang lebih baik. Didasarkan pada kenyataan seorang karyawan akan membutuhkan serangkaian pengetahuan, keahlian dan kemampuan berkembang untuk bekerja dengan baik dan sukses pada posisi yang ditempatinya. Pengembangan sumber daya manusia merupakan hal terpenting untuk merubah sumber daya yang dimiliki organisasi, dari suatu keadaan ke keadaan lain yang lebih baik lagi.

Pengembangan sumber daya manusia bertujuan menghasilkan sumber daya yang handal dan menciptakan pegawai yang memiliki kinerja yang baik dengan cara meningkatkan pengetahuan mereka agar dapat bekerja lebih baik lagi. Dengan upaya tersebut diharapkan dapat meningkatkan kualitas, kuantitas, efisiensi waktu kerja, presensi dan dampak interpersonal yaitu meningkatkan kualitas diri pada karyawan. Secara umum tujuan pengembangan sumber daya manusia adalah untuk memastikan bahwa organisasi mempunyai orang-orang yang berkualitas untuk mencapai tujuan organisasi dan meningkatkan kinerja pertumbuhan.

## **BAB IV**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **4.1. Kesimpulan**

Di CV. Wahana Sejahtera Foods menerapkan dua sistem penggajian yaitu : Sistem penggajian secara mingguan dan juga sistem penggajian secara bulanan, sistem penggajian secara bulanan yaitu karyawan akan menerima gaji setelah karyawan tersebut telah bekerja selama satu bulan penuh, sedangkan sistem penggajian secara mingguan yaitu karyawan akan menerima gaji ketika karyawan telah bekerja selama satu minggu penuh, biasanya sistem penggajian secara mingguan diterapkan kepada karyawan baru, sementara sistem penggajian secara bulanan biasanya diterapkan kepada karyawan yang telah bekerja lama di CV. Wahana Sejahtera Foods.

Pengembangan sumber daya manusia merupakan hal terpenting untuk merubah sumber daya yang dimiliki organisasi, Dengan upaya tersebut diharapkan dapat meningkatkan kualitas, kuantitas , efisiensi waktu kerja, presensi dan dampak interpersonal yaitu meningkatkan kualitas diri pada karyawan.

#### **4.2. Saran**

Setelah Praktikan menarik kesimpulan dari pelaksanaan Kuliah Kerja Magang di CV. Wahana Sejahtera Foods, maka Peserta magang mencoba memberikan saran-saran yang berkaitan dengan pelaksanaan Kuliah Kerja Magang dengan harapan dapat bermanfaat bagi pembaca, perusahaan dan

khususnya bagi Praktikan sendiri, agar dalam pelaksanaan kerja yang sesungguhnya dapat diterapkan lebih baik lagi. Saran-saran yang akan Peserta magang berikan adalah sebagai berikut:

a. Bagi mahasiswa yang akan melaksanakan Kuliah Kerja Magang, diharapkan untuk dapat menambah dan mendalami ilmu yang dipelajari di perkuliahan agar dalam pelaksanaan Kuliah Kerja Magang tidak banyak mendapatkan kesulitan.

b. Praktikan berharap agar budaya keakraban antar pegawai di instansi harus lebih ditingkatkan, supaya kesenjangan sosial tidak terjadi atau paling tidak bisa diminimalisir. Selain itu bidang pemasaran tetap mempertahankan keramahan dan komunikasi yang baik dengan mahasiswa Kuliah Kerja Magang dan menjadikan pengalaman Kuliah Kerja Magang sebagai wadah untuk menyaring calon karyawan yang berpotensi untuk direkrut oleh perusahaan di masa mendatang dari kalangan mahasiswa.



## DAFTAR PUSTAKA

*Satria, Budi.2020.CV. Wahana Sejahtera Foods*


CV. Wahana Sejahtera Foods. 2020. Retrieved from CV. Wahana  
<https://www.afco.co.id/>02 April 2020 (11:00)

Notoatmodjo,Soekidjo. 2010. *Pengembangan Sumber Daya Manusia*.  
Penerbit Rineka Cipta Jakarta

Priyono. 2010. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Penerbit Zifatama  
Publisher.

## LAMPIRAN

### Lampiran 1. Surat Keterangan Telah Melakukan Kuliah Kerja Magang

  
**WAHANA  
SEJAHTERA  
FOODS**

**SURAT KETERANGAN**

Yang bertanda tangan dibawah ini :


Nama : Diah Arini  
Jabatan : Kepala Hrd CV. Wahana Sejahtera Foods

Menerangkan bahwa Mahasiswa yang tersebut dibawah ini :

Nama : Bagas Maulana Pasha AP  
NIM : 2061099  
Prodi : Manajemen Pemasaran  
Kampus : Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi (STIE) PGRI Dewantara Jombang

Telah melaksanakan Kuliah Kerja Magang (KKM) di CV. Wahana Sejahtera Foods terhitung mulai tanggal 10 Juni 2023 – 10 September 2023.

Demikian surat keterangan ini dibuat, agar digunakan sebagaimana mestinya.

Jombang, 12 September 2023  
CV Wahana Sejahtera Foods  
  
Diah Arini  
Kepala HRD CV. WSF

---

**KANTOR PUSAT WSF**  
Jl. Sumojoyo Prawiro No. 132  
Bulak Mojokrapak Kec. Tembelang Kabupaten  
Jombang Jawa Timur 61452  
Telp/Fax 0321-855854

**GUDANG WSF**  
Dsn. Plosogerang Ds. Plosogeneng  
Kec. Tembelang, Kabupaten Jombang  
Jawa Timur 61452  
Telp. 0321-8491626

**CABANG BEKASI**                      **CABANG BANDUNG**                      **CABANG BALI**



# SERTIFIKAT MAGANG

Diberikan kepada :

**BAGAS MAULANA PASHA A.P**

*Telah melaksanakan Kuliah Kerja Magang Pada CV. Wahana Sejahtera Foods  
Terhitung mulai dari tanggal, 10 Juli 2023 Sampai dengan 10 September 2023*



**DIAH ARINI  
Ka. HRD CV. WSF**



**ARUM WIDIYA WATI  
Pendamping Lapangan**

## Lampiran 2. Penilaian Dosen Pembimbing Lapangan



**SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI PGRI DEWANTARA**  
**PROGRAM STUDI – AKUNTANSI (BAIK SEKALI)**  
**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 : Bagas Maulana Pasha Aditya Prada  
NIM : 2061099  
Program Studi : Manajemen  
Tempat Magang : CV. Wahana Sejahtera Foods  
Bagian/Bidang : Admin Kantor

No.	Aspek yang Dinilai	Nilai (0 - 100)
1.	Keaktifan konsultasi	92
2.	Motivasi	92
3.	Pengetahuan tentang tugas dalam obyek KKM	92
4.	Tata Bahasa dan kerapihan laporan	92
5.	Kejelasan menyampaikan laporan	92
6.	Sistematika laporan	92
7.	Kemampuan mengidentifikasi masalah	92
8.	Kemampuan memberikan alternatif pemecahan masalah	92
Jumlah		
Nilai Rata-Rata (Jumlah : 8 )		92

Catatan : Penilaian harap diisi dalam angka

Jombang, 20 September 2023

Dosen Pembimbing Lapangan,

Dr. Erminati Pancaningrum, ST., MSM  
NIDN.0716097202

### Lampiran 3. Penilaian Pendamping Lapangan



SEKOLAH TINGGI ILMU EKONOMI PGRI DEWANTARA  
 PROGRAM STUDI – AKUTANSI – AKREDITASI (A)  
 PROGRAM STUDI – MANAJEMEN – AKREDITASI (B)  
 Jln 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 : Bagas Maulana Pasha Aditya Prada  
 NIM : 2061099  
 Program Studi : Manajemen Pemasaran-A3 2020  
 Tempat Magang : CV. Wahana Sejahtera Foods  
 Alamat Tempat Magang : Jl. Sumojoyo Prawiro No. 132, Bulak, Mojokrapak, Kec. Tembelang, Kab. Jombang Kode Pos : 61452  
 Bagian/Bidang : Admin Kantor

No.	Aspek Yang Dinilai	Sangat Kurang (<40)	Kurang (40-54)	Cukup (55-64)	Baik (65-79)	Sangat Baik (≥80)
1.	Disiplin Kerja					80
2.	Kerjasama dalam tim/hubungan dengan rekan kerja					80
3.	Kreatifitas dan tingkah laku saat berkerja					85
4.	Kreatifitas dan Keterampilan					80
5.	Kemampuan mengaplikasikan pengetahuan akademis dalam pekerjaan				75	
6.	Kemampuan menyesuaikan diri dalam pekerjaan dan lingkungan kerja					80
7.	Kemampuan berkomunikasi					85
8.	Produktifitas kerja*					83

Catatan:.....  
 .....




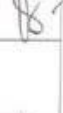
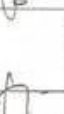




Jombang, 11 September 2023  
 Pendamping Lapangan,




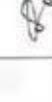
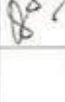

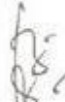

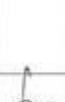

  
 (Arum Widiya Wati)








## Lampiran 4. Formulir Kegiatan Harian Mahasiswa/Log Book

### FORMULIR KEGIATAN HARIAN MAHASISWA








Nama : Bagas Maulana Pasha Aditya Prada  
 NIM : 2061099  
 Program Studi : Manajemen Pemasaran 2020  
 Tempat KKM : CV. Wahana Sejahtera Foods  
 Bagian/Bidang : Admin Kantor








Minggu ke-	Tanggal	Jenis Kegiatan	Paraf Pendamping
1.	Senin, 10 Juli 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melihat wilayah CV.WAHANA SEJAHTERA FOODS</li> <li>Membantu menginput catatan harian Flow Meter sumur 1,2,3,4,dan 5 pada Bulan Februari dan Maret</li> </ul>	
	Selasa, 11 Juli 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>Membantu menginput catatan harian Flow Meter sumur 1,2,3,4,dan 5 pada Bulan April dan Mei</li> </ul>	
	Rabu, 12 Juli 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menginput pengeluaran kas bagian General Affair pada Wahana Sejahtera Foods pada bulan Februari 2023</li> </ul>	
	Kamis, 13 Juli 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menginput pengeluaran kas bagian General Affair pada Wahana Sejahtera Foods pada bulan Maret 2023</li> </ul>	
	Jum'at, 14 Juli 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menginput pengeluaran kas bagian General Affair pada Wahana Sejahtera Foods pada bulan April 2023</li> </ul>	
	Sabtu, 15 Juli 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menginput pengeluaran kas bagian General Affair pada Wahana Sejahtera Foods pada bulan Mei 2023</li> </ul>	
2.	Senin, 17 Juli 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menginput pengeluaran kas bagian General Affair pada Wahana Sejahtera Foods pada bulan Juni 2023</li> </ul>	
	Selasa 18 Juli 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menginput pengeluaran kas bagian Pusat General Affair pada Wahana Sejahtera Foods pada tanggal 17 Februari - 25 Maret 2023</li> </ul>	
	Rabu, 19 Juli 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>Libur tahun baru islam</li> </ul>	
	Kamis, 20 Juli 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>Menginput pengeluaran kas bagian Pusat General Affair pada Wahana Sejahtera Foods pada tanggal 25 bulan Maret - 15 April 2023</li> </ul>	




	Jum'at, 21 Juli 2023	• Menginput pengeluaran kas bagian Pusat General Affair pada Wahana Sejahtera Foods pada tanggal 15 April - 16 Juni 2023	
	Sabtu, 22 Juli 2023	• Menginput pengeluaran kas bagian Pusat General Affair pada Wahana Sejahtera Foods pada tanggal 16 Juni-7 Juli 2023	
3.	Senin, 24 Juli 2023	• Membuat design stiker doa keluar masuk WC / Kamar Mandi • Membuat design stiker doa setelah wudlu	
	Selasa, 25 Juli 2023	• Revisi design stiker doa keluar masuk WC / Kamar Mandi	
	Rabu, 26 Juli 2023	• Membantu menyiapkan idcard dan membantu mempersiapkan pelabelan untuk inventaris peralatan pada kantor	
	Kamis, 27 Juli 2023	• Menempelkan stiker doa setelah wudhu dan stiker doa masuk,keluar wc • Menginput pengeluaran kas bagian Pusat General Affair pada Wahana Sejahtera Foods pada tanggal 7 Juli – 13 Juli 2023	
	Jum'at, 28 Juli 2023	• Menginput pengeluaran kas bagian Pusat General Affair pada Wahana Sejahtera Foods pada tanggal 13 Juli –25 Juli 2023 • Menempel label inventaris pada GA, Divisi Ekspedisi, Divisi Dokumen Kontrol	
	Sabtu, 29 Juli 2023	• Menginput pengeluaran kas bagian pada General Affair pada Wahana Sejahtera Foods pada tanggal 1 Juli – 20 Juli 2023 • Menempel label inventaris HRD dan Divisi Penjualan	
4.	Senin, 31 Juli 2023	• Menginput data CV Lamaran baru yang masuk pada tanggal 31 Juli 2023 • Memanggil dan absensi calon calon karyawan interview tanggal 31 Juli 2023	
	Selasa, 01 Agust 2023	• Menginput data CV Lamaran baru yang masuk pada tanggal 1 Agustus 2023 • Memanggil dan absensi calon calon karyawan interview 1 Agustus 2023	

	Rabu, 02 Agust 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput data CV Lamaran baru yang masuk pada tanggal 2 Agustus 2023</li> <li>• Memanggil dan absensi calon calon karyawan interview tanggal 2 Agustus 2023</li> </ul>	
	Kamis, 03 Agust 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Memotong kertas sleeve card</li> <li>• Menginput CV Lamaran baru yang masuk pada tanggal 3 Agustus 2023</li> <li>• Memanggil dan absensi calon calon karyawan interview tanggal 3 Agustus 2023</li> </ul>	
	Jum'at, 04 Agust 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput CV lamaran baru yang masuk pada tanggal 4 Agustus 2023</li> <li>• Menginput serta scan data calon karyawan baru pada tanggal 4 Agustus 2023</li> <li>• Memanggil dan absensi calon calon karyawan interview tanggal 4 Agustus</li> </ul>	
	Sabtu, 05 Agust 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput CV lamaran baru yang masuk pada tanggal 5 Agustus 2023</li> <li>• Menginput serta scan data calon karyawan yang masuk pada 5 Agustus 2023</li> <li>• Memanggil dan absensi calon karyawan interview tanggal 5 Agustus 2023</li> </ul>	
5.	Senin, 07 Agust 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput data NIK calon karyawan WSF</li> <li>• Menginput CV lamaran baru yang masuk pada tanggal 7 Agustus 2023</li> <li>• Menginput serta scan data calon karyawan baru pada tanggal 7 Agustus 2023</li> <li>• Memanggil dan absensi calon karyawan interview pada tanggal 7 Agustus 2023</li> </ul>	
	Selasa, 08 Agust 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput data NIK calon karyawan WSF</li> <li>• Menginput CV lamaran baru yang masuk pada tanggal 8 Agustus 2023</li> <li>• Menginput serta scan data calon karyawan baru pada tanggal 8 Agustus 2023</li> <li>• Memanggil dan absensi calon karyawan interview pada tanggal 8 Agustus 2023</li> </ul>	
	Rabu, 09 Agust 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput CV lamaran baru yang masuk pada tanggal 09 Agustus 2023</li> <li>• Menginput serta scan data calon karyawan yang masuk pada 09 Agustus 2023</li> <li>• Memanggil serta Absensi calon karyawan interview tanggal 09 Agustus 2023</li> </ul>	



	Selasa, 22 Agust 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput serta scan data calon karyawan yang masuk pada 22 Agustus 2023</li> <li>• Menginput CV lamaran baru yang masuk tanggal 22 Agustus 2023</li> <li>• Memanggil serta absensi karyawan interview tanggal 22 Agustus 2023</li> </ul>	
	Rabu, 23 Agust 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput serta scan data calon karyawan yang masuk pada 23 Agustus 2023</li> <li>• Menginput CV lamaran baru yang masuk tanggal 23 Agustus 2023</li> <li>• Memanggil serta absensi karyawan interview tanggal 23 Agustus 2023</li> </ul>	
	Kamis, 24 Agust 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput serta scan data calon karyawan yang masuk pada 24 Agustus 2023</li> <li>• Menginput CV lamaran baru yang masuk tanggal 24 Agustus 2023</li> <li>• Memanggil serta absensi karyawan interview tanggal 24 Agustus 2023</li> </ul>	
	Jum'at, 25 Agust 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput serta scan data calon karyawan yang masuk pada 25 Agustus 2023</li> <li>• Menginput CV lamaran baru yang masuk tanggal 25 Agustus 2023</li> <li>• Memanggil serta absensi karyawan interview tanggal 25 Agustus 2023</li> </ul>	
	Sabtu, 26 Agust 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput CV lamaran baru yang masuk tanggal 26 Agustus 2023</li> <li>• Memanggil serta absensi karyawan interview tanggal 26 Agustus 2023</li> </ul>	
8.	Senin, 28 Agust 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput serta scan data calon karyawan yang masuk pada 28 Agustus 2023</li> <li>• Menginput CV lamaran baru yang masuk tanggal 28 Agustus 2023</li> <li>• Memanggil serta absensi karyawan interview tanggal 28 Agustus 2023</li> </ul>	
	Selasa, 29 Agust 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput serta scan data calon karyawan yang masuk pada 29 Agustus 2023</li> <li>• Menginput CV lamaran baru yang masuk tanggal 29 Agustus 2023</li> <li>• Memanggil serta absensi karyawan interview tanggal 29 Agustus 2023</li> </ul>	

	Rabu, 30 Agust 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput serta scan data calon karyawan yang masuk pada 30 Agustus 2023</li> <li>• Menginput CV lamaran baru yang masuk tanggal 30 Agustus 2023</li> <li>• Memanggil serta absensi karyawan interview tanggal 30 Agustus 2023</li> </ul>	
	Kamis, 31 Agust 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput serta scan data calon karyawan yang masuk pada 31 Agustus 2023</li> <li>• Menginput CV lamaran baru yang masuk tanggal 31 Agustus 2023</li> <li>• Memanggil serta absensi karyawan interview tanggal 31 Agustus 2023</li> <li>• Pendaftaran kartu RFID</li> </ul>	
	Jum'at, 01 Sept 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput serta scan data calon karyawan yang masuk pada 01 September 2023</li> <li>• Menginput CV lamaran baru yang masuk tanggal 01 September 2023</li> <li>• Memanggil serta absensi karyawan interview tanggal 01 September 2023</li> </ul>	
	Sabtu, 02 Sept 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput serta scan data calon karyawan yang masuk pada 02 September 2023</li> <li>• Menginput CV lamaran baru yang masuk tanggal 02 September 2023</li> <li>• Memanggil serta absensi karyawan interview tanggal 02 September 2023</li> </ul>	
9	Senin, 04 Sept 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput serta scan data calon karyawan yang masuk pada 04 September 2023</li> <li>• Menginput CV lamaran baru yang masuk tanggal 04 September 2023</li> <li>• Memanggil serta absensi karyawan interview tanggal 04 September 2023</li> </ul>	
	Selasa, 05 Sept 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput serta scan data calon karyawan yang masuk pada 05 September 2023</li> <li>• Menginput CV lamaran baru yang masuk tanggal 05 September 2023</li> <li>• Memanggil serta absensi karyawan interview tanggal 05 September 2023</li> </ul>	
	Rabu, 06 Sept 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput serta scan data calon karyawan yang masuk pada 06 September 2023</li> <li>• Menginput CV lamaran baru yang masuk tanggal 06 September 2023</li> <li>• Memanggil serta absensi karyawan interview tanggal 06 September 2023</li> </ul>	

Kamis, 07 Sept 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput serta scan data calon karyawan yang masuk pada 07 September 2023</li> <li>• Menginput CV lamaran baru yang masuk tanggal 07 September 2023</li> <li>• Memanggil serta absensi karyawan interview tanggal 07 September 2023</li> </ul>	
Jum'at 08 Sept 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Menginput serta scan data calon karyawan yang masuk pada 07 September 2023</li> <li>• Menginput CV lamaran baru yang masuk tanggal 07 September 2023</li> <li>• Memanggil serta absensi karyawan interview tanggal 07 September 2023</li> </ul>	
Sabtu, 09 Sept 2023	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Penutupan Kegiatan KKM Di CV.Wahana Sejahtera Foods.</li> </ul>	

Jombang, 09 September 2023  
Pendamping Lapangan,

  
( Arum Widiya Wati )

## Lampiran 6. Dokumentasi Kuliah Kerja Magang



