

## Manajemen Produksi Menggunakan Pendekatan 6M pada PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang

### *Production Management Using the 6M Approach at PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang*

Muh. Ikhwan\*<sup>1</sup>, Yohana Agustina<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang  
Jl. H. Datu Sulolipu, Menge

<sup>2</sup>Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian Peternakan, Universitas Muhammadiyah Malang  
Jl Raya Tlogomas No 246 Malang

\*Email: ikhwan230602@gmail.com

(Diterima 20-04-2025; Disetujui 04-07-2025)

#### ABSTRAK

Manajemen produksi merupakan elemen penting dalam operasional perusahaan untuk memastikan produk dihasilkan sesuai dengan spesifikasi permintaan customer, dalam menghadapi persaingan global, PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang dituntut untuk menerapkan strategi produksi yang inovatif dan berkelanjutan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis implementasi manajemen produksi pada PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang dengan pendekatan 6M *Men* (Sumber Daya Manusia), *Machinery*, (Mesin dan Teknologi), *Materials* (Bahan Baku), *Methods* (Metode Produksi), *Markets* (Pasar), dan *Money* (Modal dan Keuangan). Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif dengan teknik purposive sampling. Data dikumpulkan melalui wawancara, observasi, dan dokumentasi, jumlah responden pada penelitian ini adalah 10 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang menerapkan sistem rekrutmen tenaga kerja yang profesional, seleksi ketat pemasok bahan baku, metode produksi berdasarkan GMP dan SOP yang berpedoman pada skema keamanan pangan FSSC 22000 V6, strategi pemasaran dengan metode *marketing mix*, dan dari sisi keuangan, pengelolaan modal dilakukan secara terstruktur untuk mendukung keberlanjutan bisnis.

Kata kunci: manajemen, produksi, pangan, strategi, ciomas

#### ABSTRACT

*Production management is an important element in the company's operations to ensure that products are produced in accordance with the specifications of customer demand, in the face of global competition, PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang is required to implement innovative and sustainable production strategies. This study aims to analyze the implementation of production management at PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang with the approach of 6M Men (Human Resources), Machinery, (Machinery and Technology), Materials, Methods (Production Methods), Markets, and Money (Capital and Finance). This study uses a descriptive qualitative method with purposive sampling technique. Data was collected through interviews, observations, and documentation, the number of respondents in this study was 10 people. The results of the study show that PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang implements a professional labor recruitment system, strict selection of raw material suppliers, production methods based on GMP and SOPs guided by the FSSC 22000 V6 food safety scheme, marketing strategies with a marketing mix method, and from a financial perspective, capital management is carried out in a structured manner to support business sustainability.*

*Keywords: management, production, food, strategy, ciomas*

#### PENDAHULUAN

Mahardiansyah Suhadi, (2024); Rudiawan et al., (2021) manajemen produksi adalah ilmu yang mencakup perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, dan pengawasan kerja untuk mencapai tujuan dengan memanfaatkan sumber daya yang ada. Manajemen produksi merupakan aspek penting yang perlu diperhatikan dalam operasional perusahaan dalam keberhasilan suatu produk yang dihasilkan. Tujuan manajemen produksi adalah untuk memastikan bahwa barang atau jasa yang dihasilkan memiliki kualitas yang sesuai dengan standar, diproduksi dalam jumlah yang optimal, serta dapat diselesaikan tepat waktu (Ifah 2021). Dalam era globalisasi dan persaingan bisnis yang ketat, perusahaan dituntut untuk menerapkan strategi produksi yang inovatif guna meningkatkan daya saing dan memenuhi kebutuhan pasar yang semakin beragam. Pemahaman

terhadap konsep, prinsip, dan strategi dalam manajemen produksi menjadi sangat penting bagi keberlangsungan bisnis.

PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang adalah perusahaan yang bergerak pada sektor perunggasan PT Japfa Comfeed Indonesia Tbk (JPFA). Saat ini PT Ciomas Adisatwa telah memiliki 16 unit Rumah Potong Ayam (RPA), di mana Unit Pemalang merupakan salah satu Rumah Potong Ayam (RPA) terbesar diantara unit lainnya dengan kapasitas pemotongan sekitar 60.000 ekor ayam broiler per hari dan didukung sekitar 700 tenaga kerja.

PT Ciomas Adisatwa berkomitmen untuk menyediakan produk olahan protein hewani serta memberikan solusi yang tepat untuk kebutuhan para pengusaha dan penyedia pangan modern. Saat ini, PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang tidak hanya fokus pada pemenuhan pasar domestik, tetapi juga telah mulai mengembangkan pangsa pasar tingkat internasional. Tepat pada bulan April 2024, PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang melakukan ekspor sebanyak 50 ton karkas ayam ke Singapura.

Dalam industri pangan, terutama pada sektor perunggasan, manajemen produksi merupakan aspek yang sangat krusial yang dapat menentukan keberlanjutan dan daya saing suatu perusahaan. PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang memainkan peran penting dalam memenuhi permintaan pasar dengan senantiasa menjaga kualitas, efisiensi produksi, serta kepatuhan terhadap standar yang berlaku.

Rudiawan et al., (2021) keberhasilan suatu produk yang dihasilkan oleh perusahaan memerlukan perhatian yang cermat dari manajemen dalam memilih enam elemen penting, yang dikenal sebagai **6M** yaitu, *Men* (Sumber Daya Manusia), *Machinery* (Mesin dan Teknologi), *Materials* (Bahan Baku), *Methods* (Metode Produksi), *Markets* (Pasar), dan *Money* (Modal)

Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap keamanan pangan serta tuntutan akan produk berkualitas tinggi, PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang dituntut untuk menerapkan sistem produksi yang tidak hanya efektif, tetapi juga berorientasi pada kualitas dan keberlanjutan. Dalam konteks ini, penerapan teknologi, optimalisasi produksi, serta kepatuhan terhadap regulasi kesehatan dan halal menjadi faktor utama yang mempengaruhi keberhasilan produksi. Selain itu, tantangan seperti fluktuasi harga bahan baku, efisiensi tenaga kerja, serta penerapan standar internasional turut menjadi faktor yang perlu diperhatikan dalam pengelolaan produksi di perusahaan ini.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis bagaimana manajemen produksi yang diterapkan oleh PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang dalam menghadapi tantangan industri perunggasan berdasarkan pendekatan **6M** dan bagaimana prosedur pengendalian kualitas produk PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang. Dengan memahami aspek-aspek manajemen produksi yang diterapkan, diharapkan penelitian ini dapat menjadi referensi bagi perusahaan lain atau UMKM dalam meningkatkan efektivitas produksi.

## METODE PENELITIAN

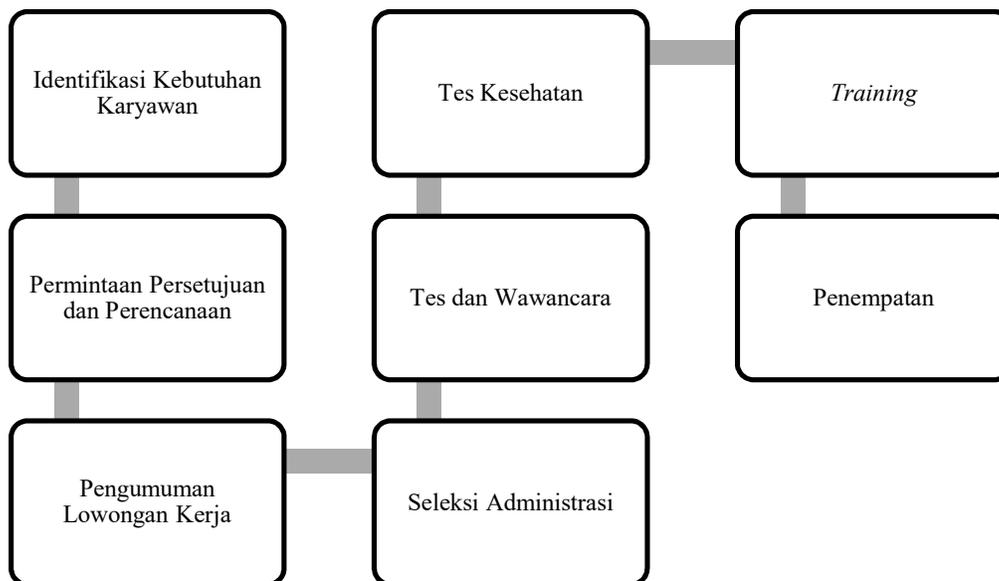
Penelitian ini dilakukan di PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang tepatnya di Kecamatan Ampelgading, Kabupaten Pemalang, Provinsi Jawa Tengah pada tanggal 12 Agustus – 12 Desember. Penelitian ini menggunakan metode kualitatif deskriptif, menurut Ifah, (2021); Rika Yulia Putri, Mia Rosmiati, (2022) penelitian kualitatif deskriptif digunakan untuk mendeskripsikan dan menggambarkan fenomena yang ada, baik itu fenomena yang bersifat ilmiah maupun rekayasa manusia. Adapun teknik pengambilan sampel pada penelitian ini yaitu dengan purposive sampling. Teknik purposive sampling adalah teknik pengambilan dan penentuan sampel yang ditentukan oleh peneliti dengan pertimbangan tertentu. Pertimbangan – pertimbangan dalam teknik purposive sampling bisa beragam dan bergantung pada kebutuhan dari penelitian yang akan dilakukan (Maharani and Bernard 2018; Rika Yulia Putri, Mia Rosmiati 2022). Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Maharani and Bernard 2018) metode kualitatif deskriptif cenderung menggunakan teknik wawancara, observasi, dan dokumentasi dalam proses pengumpulan data. Jumlah informan yang diwawancarai sebanyak 10 orang, masing – masing informan adalah karyawan PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang, diantaranya Staf *Procution Planning and Inventory Control* (PPIC), Staf Departemen Personalia, SPV Produksi *Boneless*, SPV Produksi *Cut Up*, Operator Produksi, *Head of Quality Assurance*, Staf *Health Safety and Environment* (HSE), SPV *Warehouse*, *Leader Warehouse*, Staf *Credit Control* (CC). Untuk mengetahui implementasi manajemen produksi dan pengendalian kualitas pada produk yang diterapkan, teknik analisis data

dilakukan secara deskriptif, yaitu dengan mendeskripsikan hasil observasi dan informasi yang didapatkan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. *Men* (Sumber Daya Manusia)

Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Suryani, Rindaningsih, and Hidayatulloh 2023) Sumber Daya Manusia (SDM) adalah aset perusahaan yang harus dikembangkan agar memberikan kontribusi yang optimal bagi keberlangsungan perusahaan, perusahaan memberikan pelatihan dan pengembangan kepada Sumber Daya Manusia (SDM) untuk mengasah kemampuan agar menghasilkan output yang berkualitas. Untuk mendapatkan Sumber Daya Manusia (SDM) yang sesuai dengan kriteria yang diinginkan, perusahaan akan membuka lowongan pekerjaan kepada masyarakat, hal ini adalah langkah pertama untuk mengetahui potensi dan profil masing – masing calon tenaga kerja. Adapun proses pengumuman lowongan kerja PT Ciomas Adisatwa Unit Pemasang yaitu:



Gambar 1. Alur Penerimaan Tenaga Kerja

- a. Identifikasi Kebutuhan Karyawan  
Proses rekrutmen diawali dengan identifikasi kebutuhan tenaga kerja oleh masing-masing departemen, baik itu di bagian produksi, distribusi, *quality control*, maupun administrasi. Kebutuhan ini kemudian disampaikan kepada bagian *Human Resources Development* (HRD) untuk dianalisis lebih lanjut.
- b. Permintaan Persetujuan dan Perencanaan  
Setelah kebutuhan karyawan diidentifikasi, *Human Resources Development* (HRD) akan mengajukan permintaan rekrutmen kepada *Head of Unit* untuk mendapatkan persetujuan terkait anggaran dan alokasi posisi.
- c. Pengumuman Lowongan Kerja  
*Human Resources Development* (HRD) kemudian mengumumkan lowongan pekerjaan secara internal dan eksternal.
- d. Seleksi Administrasi  
Seluruh dokumen lamaran kerja yang masuk akan diseleksi secara administratif oleh tim *Human Resources Development* (HRD). Seleksi ini bertujuan untuk menilai kelengkapan dan kesesuaian dokumen pelamar dengan kriteria yang telah ditentukan.

e. Tes dan Wawancara

Wawancara yang dilakukan oleh *Human Resources Development* (HRD) untuk menilai kepribadian, motivasi kerja, serta tes teknis khusus bagi posisi yang membutuhkan keahlian tertentu di bidang *Quality Control* (QC).

f. Tes Kesehatan

Tahap selanjutnya adalah tes kesehatan menyeluruh atau *Medical Check-Up* (MCU). Ini menjadi syarat wajib mengingat perusahaan bergerak di industri pangan yang mengutamakan kesehatan dan kebersihan.

g. Pelatihan

Karyawan baru mengikuti program orientasi yang mencakup pelatihan keselamatan dan kesehatan kerja (K3), Standar Operasional Prosedur (SOP), serta standar keamanan pangan.

h. Penempatan

Karyawan yang telah menjalani pelatihan akan ditempatkan sesuai kebutuhan dan menjalani masa percobaan.

PT Ciomas Adisatwa Unit Pernalang memiliki system rekrutmen dan manajemen Sumber Daya Manusia (SDM) yang professional dan terstruktur. Dengan penerapan prinsip transparansi dan akuntabilitas dalam seluruh proses rekrutmen, perusahaan berupaya untuk menciptakan lingkungan kerja yang kondusif dan produktif.

2. Machinery (Mesin dan Teknologi)

Ardiansyah, (2023) teknologi memainkan peran penting dalam transformasi ekonomi dan bisnis, memaksimalkan potensi dari teknologi secara tepat dan efektif dapat memperoleh keuntungan yang berkelanjutan. Teknologi memberikan dampak yang signifikan pada perusahaan, baik dari pengembangan produk, pemasaran, hingga manajemen oprasi.

Dalam industri pengolahan ayam potong, pemanfaatan teknologi menjadi kunci utama untuk meningkatkan efektifitas produksi, menjaga kualitas produk, dan memenuhi standar internasional. PT Ciomas Adisatwa Unit Pernalang telah mengadopsi berbagai inovasi teknologi guna memastikan setiap tahap produksi berjalan optimal. Berikut adalah beberapa teknologi yang digunakan:

a. Mesin *Blower* pada *Shalter*

Mesin *blower* berfungsi untuk menjaga sirkulasi udara yang baik di dalam shelter, menciptakan lingkungan yang sehat bagi ayam dan meningkatkan kualitas produksi.

b. *Shackle* (Alat Gantung Ayam)

Sistem ini digunakan untuk menggantung ayam secara otomatis dalam jalur produksi, mempercepat proses dan memastikan kelancaran distribusi ke tahap berikutnya.

c. *Stunning* (Pemingsanan dengan Aliran Listrik Rendah)

Teknologi *stunning* digunakan untuk membuat ayam tidak sadar sebelum disembelih, meningkatkan kesejahteraan hewan dan memastikan proses pemotongan yang lebih efektif.

d. *Scalding* (Perendaman Air Panas)

Alat perendaman air panas yang digunakan untuk mempermudah pencabutan bulu setelah penyembelihan.

e. *Defeathering* (Pencabutan Bulu Otomatis)

Mesin *defeathering* menghilangkan bulu ayam secara cepat dan efisien, mengurangi kebutuhan tenaga kerja manual serta mempercepat produksi.

f. *Spray Washing*

Sistem pencucian ini memastikan ayam dalam keadaan bersih sebelum masuk ke proses pengolahan selanjutnya, mengurangi risiko kontaminasi.

g. Mesin *Leg Cutter*.

Mesin ini dirancang untuk memotong kaki ayam dengan presisi tinggi, mendukung produksi dalam skala besar dengan hasil yang seragam.

h. *Drum Chiller*

Proses pendinginan dalam *drum chiller* membantu menjaga kesegaran ayam setelah pemotongan.

i. *Mesin Grading*

Mesin *grading* berperan dalam mengelompokkan ayam berdasarkan ukuran dan berat, sehingga memenuhi standar spesifikasi pasar yang berbeda.

j. *Mesing Pemotongan Karkas Ayam*

Dengan teknologi pemotongan otomatis, ayam dapat dibagi menjadi beberapa bagian dengan ukuran yang presisi sesuai dengan permintaan pelanggan.

k. *Vacum Seal*

Sistem pengemasan vakum memastikan produk tetap segar lebih lama dengan menghilangkan udara yang dapat menyebabkan oksidasi atau pertumbuhan mikroorganisme.

l. *Metal Detector*

Alat ini digunakan untuk mendeteksi kemungkinan adanya benda asing berbahan logam dalam produk ayam, menjaga keamanan pangan dan kepatuhan terhadap standar industri.

m. *Blast Freezing* (Pembekuan Cepat)

Teknologi pembekuan cepat ini mempertahankan kesegaran daging ayam dengan mengurangi kerusakan sel akibat pembekuan lambat.

n. *Cold Storage* (Penyimpanan Dingin)

Fasilitas penyimpanan bersuhu rendah memastikan kualitas produk tetap terjaga hingga didistribusikan ke pasar domestik maupun internasional.

o. Ruang Produksi dengan Kontrol Suhu

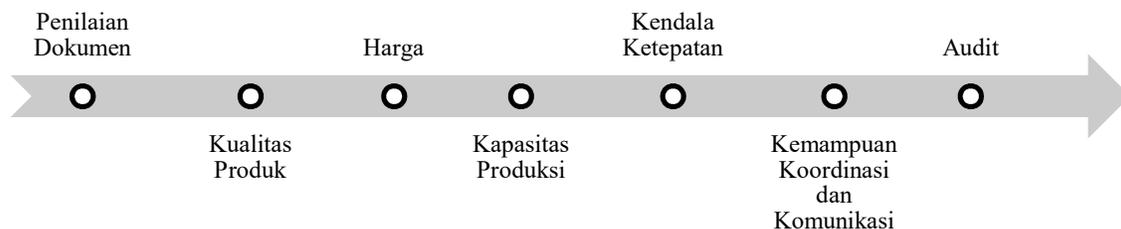
Area produksi yang dikontrol suhunya berfungsi untuk menjaga kualitas daging ayam selama proses pemotongan dan pengemasan, mengurangi risiko kontaminasi, serta meningkatkan daya simpan produk.

Dengan implementasi teknologi, PT Ciomas Adisatwa Unit Pemasok dapat meningkatkan efektifitas operasional, memastikan kualitas produk tetap unggul, serta memperkuat daya saing di pasar nasional dan internasional. Teknologi tidak hanya berkontribusi pada peningkatan produktivitas, melainkan juga berfungsi sebagai jaminan bahwa setiap tahap produksi dilalui dengan higienis dan memenuhi standar kualitas yang terjamin.

3. *Materials* (Bahan Baku)

Pengelolaan persediaan bahan baku memegang peran penting dalam penjadwalan produksi pada perusahaan manufaktur. Nuraeni & Santoso, (2024) proses produksi yang efektif membutuhkan penjadwalan yang terencana serta manajemen persediaan yang optimal, penjadwalan produksi yang tepat memastikan pemanfaatan sumber daya secara maksimal dan mendukung kelancaran operasional perusahaan.

Dalam rangka memenuhi standar kualitas dan kebutuhan pasar yang semakin meningkat, PT Ciomas Adisatwa Unit Pemasok menerapkan beberapa kriteria dalam pemilihan pemasok bahan baku. Kriteria tersebut meliputi:



Gambar 2. Kriteria pemilihan pemasok

a. Penilaian Dokumen

Pemasok wajib menyertakan dokumen pendukung seperti sertifikasi perusahaan, profil perusahaan, dan legalitas perusahaan. Sertifikasi yang dimiliki pemasok, seperti sertifikat halal, ISO, atau sertifikasi lainnya, menjadi pertimbangan utama dalam penilaian ini. Legalitas perusahaan yang jelas menunjukkan kredibilitas pemasok dalam menjalankan usahanya.

b. Kualitas Produk

Kualitas bahan baku yang disuplai harus memenuhi standar yang telah ditetapkan oleh PT Ciomas Adisatwa Unit Pemasang. Penilaian ini meliputi kesesuaian spesifikasi, kebersihan, kesegaran, dan keamanan produk. Kualitas yang konsisten sangat penting untuk menjaga reputasi produk di pasar.

c. Harga

Penentuan harga bahan baku menjadi salah satu aspek penting dalam pemilihan pemasok. Harga yang ditawarkan harus kompetitif dan sebanding dengan kualitas produk yang diberikan. PT Ciomas Adisatwa Unit Pemasang juga mempertimbangkan stabilitas harga yang ditawarkan pemasok dalam jangka panjang.

d. Kapasitas Produksi

Pemasok harus memiliki kapasitas produksi yang memadai untuk memenuhi kebutuhan bahan baku secara berkelanjutan. Kemampuan pemasok dalam menjaga volume produksi sesuai permintaan sangat krusial agar tidak mengganggu proses operasional produksi perusahaan.

e. Kendala Ketepatan

Kemampuan pemasok dalam menjaga ketepatan waktu pengiriman bahan baku menjadi aspek yang diperhatikan. Keterlambatan pengiriman dapat berdampak langsung terhadap kelancaran proses produksi. Oleh karena itu, pemasok yang dapat memenuhi jadwal pengiriman dengan konsisten akan lebih diutamakan.

f. Kemampuan Koordinasi dan Komunikasi

Hubungan yang baik antara perusahaan dan pemasok didukung oleh kemampuan koordinasi dan komunikasi yang efektif. Pemasok yang responsif terhadap permintaan, keluhan, dan perubahan spesifikasi akan lebih mudah diajak bekerja sama dalam jangka panjang.

g. Audit

PT Ciomas Adisatwa Unit Pemasang secara rutin melakukan audit terhadap pemasok untuk memastikan kepatuhan terhadap standar yang telah ditetapkan. Audit ini mencakup pengecekan terhadap proses produksi, sistem manajemen mutu, dan pemenuhan persyaratan lain yang relevan.

Melalui sistem seleksi tersebut, PT Ciomas Adisatwa Unit Pemasang memastikan bahwa pemasok yang dipilih mampu menyediakan bahan baku dengan kualitas terbaik, harga yang kompetitif, serta pelayanan yang sesuai dengan kebutuhan perusahaan.

4. Methods (Metode Produksi)

Upaya menjaga kualitas produk PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemasang membuat pedoman kerja *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang berpedoman pada FSSC 22000 V6 yang telah diintegrasikan dengan ISO 22000:2018, ISO/TS 22002-1 dan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) serta kegiatan pendukung seperti audit internal.

*Good Manufacturing Practices* (GMP) memberikan prinsip dasar dan Standar Operasional Prosedur (SOP) memberikan panduan operasional rinci. Implementasi yang selaras dari kedua aspek ini adalah kunci untuk memastikan keberhasilan manajemen keamanan pangan dan produksi perusahaan.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemasang selalu melakukan audit internal setiap minggu, setiap tahap proses produksi dapat dievaluasi secara menyeluruh untuk memastikan kepatuhan

terhadap pedoman *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang sudah ditetapkan. Audit internal juga membantu mengidentifikasi potensi masalah lebih awal, sehingga tindakan perbaikan dilakukan dengan cepat dan PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang dapat menjamin bahwa produk yang dihasilkan memenuhi persyaratan. Adapun alur produksi dan peran *Quality Control* (QC) dalam menjaga kualitas produk yaitu:

**Tabel 1. Alur Pra - Produksi**

No.	Pra – Produksi	
	Proses	QC Check
1.	Penerimaan Ayam Hidup	Dokumentasi kesehatan, pemeriksaan visual
2.	Pengistirahatan Ayam ( <i>Shelter</i> )	Observasi kesehatan, pengurangan stress, pengistirahatan minimal 30 menit
3.	<i>Unloading</i>	Pemeriksaan antemortem (Pengecekan Kondisi Kesehatan Ayam)

Dalam tahap pra – produksi perusahaan melakukan proses istirahat dan pemeriksaan terhadap ayam yang telah dikirim untuk memastikan kondisi kesehatan dan mengurangi stres pada ayam. Langkah ini menjadi upaya awal untuk meminimalisir risiko adanya permasalahan pada bahan baku.

**Tabel 2. Alur Penyembelihan dan Pengolahan Awal**

No.	Penyembelihan dan Pengolahan Awal	
	Proses	QC Check
1.	<i>Hanging</i>	Memastikan ayam digantung dengan benar
2.	<i>Stunning</i>	Memastikan aliran listrik bertegangan rendah
3.	<i>Killing</i>	Pengeluaran darah sempurna
4.	<i>Bleeding</i>	Pengeluaran darah optimal, memastikan darah ditampung pada bak penyimpanan darah

Setelah kondisi ayam dinyatakan baik dan aman untuk diproses, ayam akan dipindahkan ke ruang *dirty* untuk melakukan proses pengolahan awal. Ruang *dirty* adalah area di mana ayam masih memiliki bulu, darah, hati, ampela, jeroan, kepala, dan kaki (ceker). Dalam proses penyembelihan, posisi ayam akan terbalik, dengafn kaki berada diatas dan kepala di bawah. Selanjutnya, proses *stunning* akan dilakukan, di mana ayam akan dipingsankan di dalam ruang khusus yang gelap dan dilengkapi dengan aliran listrik bertegangan rendah. Tujuan dari proses ini adalah agar ayam berada dalam keadaan tenang selama penyembelihan, sehingga mengurangi kemungkinan gerakan yang dapat menimbulkan luka fisik pada ayam.

**Tabel 3. Alur Pemrosesan Karkas**

No.	Pemrosesan Karkas	
	Proses	QC Check
1.	<i>Scalding</i>	Memastikan suhu air panas, waktu perendaman sesuai SOP
2.	<i>Evisceration</i>	Pengeluaran jeroan tanpa kontaminasi
3.	Penyiraman Karkas	Karkas bersih, tidak ada sisa bulu/kotoran
4.	Pemotongan Ceker	Potongan rapi
5.	<i>Washing &amp; Chilling</i>	Memastikan suhu air <i>chilling</i> , waktu pendinginan optimal sesuai SOP

Pada alur pemrosesan karkas, ayam akan dimasukan ke dalam air panas untuk mempermudah proses pencabutan bulu. Setelah proses pencabutan bulu selesai, jeroan akan akan dikeluarkan dari dalam perut melalui bagian bawah kerongkongan ayam secara manual, selanjutnya ayam dibersihkan melewati *spray washing* yang akan menyemprotkan air dari sisi luar dan dalam rongga ayam. Ayam kemudian akan melewati mesin *leg cutter* untuk pemotongan ceker yang lebih cepat dan presisi. Setelah itu ayam akan memasuki *drum chiller* yang telah di isi air, klorin *food grade*, dan es batu untuk membersihkan dan mendinginkan karkas.

**Tabel 4. Alur Pemrosesan Lanjutan dan Pengemasan**

No.	Pemrosesan Lanjutan dan Pengemasan	
	Proses	QC Check
1.	<i>Re-Hanging</i>	Karkas aman, alat higienis, posisi sayap di atas dan posisi kaki di bawah
2.	<i>Grading</i>	Pemeriksaan berat, suhu, dan kondisi karkas
3.	<i>Cutting</i>	Potongan rapi, sesuai standar bagian
4.	<i>Plastic Packing</i>	<i>Plastic food</i> sesuai permintaan customer, berat produk sesuai, label lengkap
5.	<i>Metal Detector</i>	Deteksi benda asing logam, mesin dikalibrasi

Pada alur pemrosesan lanjutan, karkas yang telah keluar dari *drum chiller* akan digantung dengan posisi sayap di atas dan kaki di bawah untuk di pindahkan pada ruang *clean*. Ruang *Clean* adalah area yang di mana bahan baku sudah tidak memiliki bulu, darah, hati, ampela, jeroan, kepala, dan kaki (ceker). setelah karkas sampai ruang *clean* akan dilakukan proses *grading* untuk mensortir karkas berdasarkan beratnya, selanjutnya karkas diproses beberapa bagian sesuai permintaan customer diantaranya, *Whole Chicken, Cut Up, Boneless, Parting*, dan *Mincend MDM*. Selanjutnya proses pengemasan kemudian proses pemeriksaan *metal detector*, pada proses ini untuk menghindari adanya benda asing seperti logam pada produk yang telah diproses.

**Tabel 5. Alur Pembekuan dan Penyimpanan**

No.	Pembekuan dan Penyimpanan	
	Proses	QC Check
1.	<i>Blast Freezing</i>	Suhu -18°C s/d -35°C, waktu <i>blast</i> sesuai SOP
2.	<i>Final Packing</i>	Packing kardus/karung kuat sesuai permintaan customer
3.	<i>Anteroom</i>	Penimbangan ulang barang sesuai dengan keterangan pada kardus/karung
4.	<i>Cold Storage</i>	Suhu -20°C s/d -25°C, pencatatan suhu harian

Selanjutnya, dalam proses pembekuan, produk yang termasuk dalam kategori *frozen food* akan dimasukkan ke dalam ruang *blast freezing* untuk mempercepat proses pembekuan. Setelah melewati tahap *blast freezing*, produk akan memasuki proses pengemasan akhir sesuai dengan permintaan pelanggan, apakah produk akan dikemas menggunakan kardus atau karung. Setelah proses pengemasan akhir selesai, produk akan ditimbang kembali untuk memastikan beratnya sesuai dengan informasi yang tertera pada kardus atau karung. Selanjutnya, produk akan diserahkan kepada *Departemen Warehouse* untuk proses penyimpanan di ruang *cold storage*

**Tabel 6. Alur Distribusi**

No.	Distribusi	
	Proses	QC Check
1.	<i>Chill Room Kirim (CRK)</i>	Memastikan suhu ruang tetap dingin dan stabil 0°C - 4°C
2.	<i>Loading Dock</i>	Truk suhu -18°C s/d -25°C, pengawasan waktu <i>loading</i>

Pada alur distribusi produk dengan kategori *fresh food* akan disimpan sementara pada ruang *Chill Room Kirim (CRK)* agar tetap menjaga kesegaran produk. Produk yang dimasukkan pada ruang *Chill Room Kirim (CRK)* adalah produk yang berasal langsung dari ruang produksi tanpa memasuki ruang *blast freezing* terlebih dahulu. Selanjutnya produk yang sudah siap untuk didistribusikan akan dipindahkan ke *loading dock*, pada proses ini produk yang telah keluar dari *cold storage* dan *Chill Room Kirim (CRK)* akan dilakukan pemeriksaan oleh *Quality Control (QC)* yang bertugas untuk memastikan produk yang akan dikirim sudah sesuai dengan pesanan dan kualitas yang baik.

Dengan penerapan alur produksi yang terstruktur dan sistem pengendalian kualitas yang ketat, perusahaan dapat memastikan mutu dan keamanan produk ayam potong. Peran *Departemen Quality Control (QC)* meliputi pemeriksaan awal ayam hidup, pengawasan terhadap proses produksi, serta validasi akhir produk yang telah diselesaikan sebelum pengiriman. Tujuan dari langkah-langkah tersebut untuk memastikan bahwa mutu produk tetap terjaga, sehingga kepercayaan pelanggan dapat terus terjaga.

## 5. Markets (Pasar)

Lestari, (2022) pasar adalah kegiatan interaksi antara penjual dan pembeli dalam menetapkan harga suatu produk, demikian pasar dapat diartikan sebagai tempat menetapkan harga, secara sederhana pasar dapat diastikan sebagai tempat bertemunya penjual dan pembeli dalam melakukan transaksi. Agar produk diminati oleh pembeli, penjual harus menentukan strategi marketing yang tepat agar produk dapat diperjualbelikan. PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang menggunakan *marketing mix* sebagai langkah untuk memasarkan produknya.

*Marketing mix* adalah kegiatan pemasaran yang dilakukan dengan cara digabung atau bersama-sama (Lestari, Musyahidah, and Istiqamah 2019), adapun konsep *marketing mix* terdiri dari empat elemen, yaitu *Product* (produk), *Price* (harga), *Place* (tempat/saluran distribusi) dan *Promotion* (Promosi):

### a. *Product* (Produk)

Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Vildayanti, Ekonomi, and Luhur 2020) produk adalah segala sesuatu yang dapat ditawarkan, dimiliki, digunakan, atau dikonsumsi sehingga bisa memuaskan kebutuhan dan keinginan. PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang menawarkan produk ayam potong dengan berbagai jenis potongan dan ukuran yang berbeda-beda dari 0,5 kg – 2 kg. Produk yang dipasarkan telah terjamin kualitas dan kehalalannya, karena perusahaan telah memperoleh sertifikasi halal, FSSC 22000 V6, dan telah menjalani pengawasan ketat dari *Departemen Quality Control* (QC) perusahaan. Adapun jenis produk yang dipasarkan oleh PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang diantara lain sebagai berikut:

**Tabel 7. Nama Produk PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang**

No	Nama Produk	Keterangan
1.	<i>Whole Chicken</i>	Ayam karkas tanpa kepala, leher, cecker, hati, ampela, dan jeroan
2.	<i>Cut Up</i>	Potongan ayam karkas yang menjadi beberapa bagian, biasanya ayam dipotong menjadi 2 bagian sampai 14 bagian berdasarkan customer/pembeli
3.	<i>Parting</i>	Potongan ayam karkas satu jenis, satu pack berisi paha/dada/sayap
4.	<i>Boneless</i>	Ayam tanpa tulang, potongan ayam berasal dari dada atau paha yang sudah terpisah dengan tulang ayam
5.	<i>By Product</i>	Produk yang terdiri dari hati, jantung, ampela, kulit, kerongkongan, kepala, leher, tulang paha, lemak, usus, kaki atau cecker, dan bulu ayam.
6.	<i>Minced MDM</i>	Olahan daging ayam cincang menggunakan mesin

### b. *Price* (Harga)

Harga adalah jumlah uang yang dibutuhkan konsumen untuk mendapatkan produk guna memenuhi kebutuhan atau keinginan yang belum terpenuhi (Vildayanti et al. 2020). PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang memiliki harga jual produk yang sangat bervariasi karena setiap produk yang ditawarkan memiliki berbagai ukuran yang berbeda. Penetapan harga jual untuk produk yang dipasarkan pada perusahaan ada 2 yaitu, sistem kontrak dan mingguan. Sistem kontrak digunakan untuk customer seperti restoran dan industri makanan olahan, penetapan harga biasanya di tentukan pada awal hingga batas yang ditentukan. Sistem mingguan untuk penetapan harga jual pada pasar modern dan tradisional, dimana harga selalu ditentukan dalam setiap minggu.

### c. *Place* (Lokasi)

W. Lestari et al., (2019) lokasi dapat diartikan sebagai tempat melayani konsumen, dapat juga diartikan sebagai tempat perusahaan untuk menjadikan produk dapat diperoleh dan tersedia bagi konsumen/customer sasaran. Menurut Poluan et al., (2019) tempat setidaknya memperhatikan elemen penting seperti saluran pemasaran, cakupan pasar, pengelompokan, lokasi dan transportasi yang baik. PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang terletak berdekatan dengan unit-unit lainnya, yaitu Unit Pabelan, Magelang, dan Boyolali. Pengelompokan ini mempermudah kerjasama antar unit dalam memenuhi permintaan pelanggan. Selanjutnya, Pemalang memiliki kedekatan geografis dengan Provinsi Jawa Barat dan Jawa Timur, yang memungkinkan unit-unit yang berada di Provinsi Jawa Barat dan Jawa Timur tetap dapat

menjalin kerjasama dengan Unit Pemalang. Selain itu, Pelabuhan Tanjung Emas yang berlokasi di Kota Semarang memiliki jarak yang cukup dekat dengan Unit Pemalang, sehingga mendukung kemampuan perusahaan dalam memenuhi permintaan produk dari luar Pulau Jawa.

d. *Promotion* (Promosi)

PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang menerapkan metode *personal selling* yang dilakukan oleh sales perusahaan. Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Nuprilianti 2016; Purnama, Rialdy, and Ekonomi 2019; Rohaeni 2016) *personal selling* adalah metode promosi melalui penyajian secara lisan dalam suatu pembicaraan dengan calon pembeli agar dapat mempengaruhi pembeli. Tujuan penggunaan metode *personal selling* pada PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang untuk memberikan wadah bagi para customer agar dapat berkonsultasi secara langsung tentang produk, harga, dan jenis produk yang diinginkan, serta dapat melakukan kesepakatan apabila menginginkan pesanan secara khusus.

6. *Money* (Modal dan Keuangan)

Modal dan keuangan, uang merupakan alat tukar yang diterima secara umum, uang didefinisikan sebagai sesuatu yang tersedia dan secara umum diterima sebagai alat pembayaran bagi para pembeli (Arhas and Suprianto 2019; Dwiyama 2018). Keuangan merupakan bagian utama dalam perusahaan manufaktur, karena uang akan menjadi penunjang pada seluruh kegiatan perusahaan.

Pada perusahaan PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang keuangan dikontrol langsung oleh Departemen of Finance & Accounting. Fungsi modal dan keuangan pada PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang diantaranya sebagai penyedia dana usaha, investasi pengembangan, menunjang ekspansi bisnis, pengelolaan risiko.

Modal berperan sebagai sumber penyedia dana usaha, membiayai seluruh aktifitas operasional perusahaan seperti pembelian bahan baku, pembayaran tenaga kerja, perawatan fasilitas, dan biaya operasional lainnya. Modal juga digunakan sebagai investasi pengembangan jangka panjang, seperti pengembangan teknologi dan perluasan fasilitas produksi.

Selain digunakan sebagai investasi dan pembiayaan, modal juga akan menunjang ekspansi bisnis, perusahaan dapat mengembangkan jaringan distribusi ke pasar internasional serta meningkatkan kapasitas produksi untuk perusahaan. Dalam perusahaan manufaktur pengelolaan risiko sangat penting untuk diperhatikan, sehingga diperlukan penyediaan modal cadangan untuk mengantisipasi risiko bisnis seperti fluktuasi harga bahan baku, perubahan permintaan pasar, atau hambatan distribusi.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang, manajemen produksi perusahaan mencerminkan penerapan pendekatan **6M**, yang terdiri dari *Men* (Sumber Daya Manusia), *Machinery* (Mesin dan teknologi), *Materials* (Bahan baku), *Methods* (Metode produksi), *Markets* (Pasar), dan *Money* (Modal). Keenam faktor tersebut saling berinteraksi dan memiliki pengaruh yang signifikan terhadap kegiatan operasional perusahaan.

Dari segi *men* (Sumber Daya Manusia), perusahaan menerapkan proses rekrutmen yang profesional dan terstruktur, dimulai dari identifikasi kebutuhan tenaga kerja, seleksi administratif, tes kesehatan, pelatihan, hingga penempatan. Pendekatan ini bertujuan untuk memastikan bahwa tenaga kerja yang dihasilkan adalah kompeten dan sesuai dengan kebutuhan perusahaan.

Dari sisi *materials* (Bahan Baku), perusahaan menerapkan seleksi yang ketat terhadap pemasok dengan memperetimbangkan dokumen pendukung, kualitas produk, harga, kapasitas produksi, ketepatan pengiriman, serta jalur komunikasi yang efektif. Penggunaan *methods* (Metode Produksi) yang terstruktur sesuai dengan pedoman *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Standar Operasional Prosedur (SOP) yang disusun berdasarkan FSSC 22000 V6, memastikan bahwa proses produksi berjalan dengan aman.

Untuk *market* (Pasar), PT Ciomas Adisatwa Unit Pemalang menerapkan strategi *marketing mix* yang mencakup *product* (Produk), *price* (Harga), *Place* (Lokasi), dan *promotion* (Promosi). Produk yang dihasilkan telah bersertifikasi halal dan FSSC 22000 V6. Harga yang ditawarkan disesuaikan berdasarkan sistem kontrak atau mingguan. Selain itu, lokasi usaha yang strategis secara geografis

mempermudah proses kerja sama dengan unit lain, serta kedekatan dengan pelabuan turut mendukung proses distribusi ke berbagai wilayah. Dari segi promosi perusahaan mengimplementasikan metode *personal selling* demi menjalin interaksi langsung dengan pelanggan.

Aspek *money* (Modal dan Keuangan) dikelola oleh *Departemen Finance and Accounting (F&A)* yang bertugas memastikan ketersediaan dana untuk oprasi, investasi, dan ekspansi bisnis. Pengelolaan modal ini juga mencakup penyediaan cadangan untuk mengantisipasi risiko bisnis.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, Wildan Mahendra. 2023. "Peran Teknologi Dalam Transformasi Ekonomi Dan Bisnis Di Era Digital." *JMEB Jurnal Manajemen Ekonomi & Bisnis* 1(01):11–22. doi: 10.59561/jmeh.v1i01.89.
- Arhas, Sitti Hardiyanti, and Suprianto Suprianto. 2019. "The Effectiveness of 6M Implementation at Artebo MSME." *Jurnal Ad'ministrare* 6(2):249. doi: 10.26858/ja.v6i2.15531.
- Dwiyama, Fajri. 2018. "Unsur Manajemen Dalam Pengelolaan Lembaga Pendidikan Islam Di Indonesia." *Adaara: Jurnal Manajemen Pendidikan Islam* 6(1):675–95. doi: 10.35673/ajmpi.v7i1.312.
- Ifah, Ari Arifah. 2021. "Analisis Sistem Pengendalian Manajemen Dalam Upaya Meningkatkan Kinerja Manajemen Produksi ( Studi Kasus Pada Pt. Liebra Permana Bawen Kabupaten Semarang)." *JMB: Jurnal Manajemen Dan Bisnis* 10(2):309–15. doi: 10.31000/jmb.v10i2.4584.
- Lestari, Suprihatin. 2022. "Mengenal Dan Membaca Pasar." *Al-Mizan: Jurnal Ekonomi Syariah* 5(II):10.
- Lestari, Warni, Sitti Musyahidah, and Rabaniah Istiqamah. 2019. "Strategi Marketing Mix Dalam Meningkatkan Usaha Percetakan Pada CV. Tinta Kaili Dalam Perspektif Ekonomi Islam." *Jurnal Ilmu Ekonomi Dan Bisnis Islam* 1(1):63–84. doi: 10.24239/jiebi.v1i1.5.63-84.
- Maharani, Sri, and Martin Bernard. 2018. "Analisis Hubungan Resiliensi Matematik Terhadap Kemampuan Pemecahan Masalah Siswa Pada Materi Lingkaran." *JPMI (Jurnal Pembelajaran Matematika Inovatif)* 1(5):819. doi: 10.22460/jpmi.v1i5.p819-826.
- Mahardiansyah Suhadi, Deri Hanafy Dahar. 2024. "Strategi Manajemen Produksi Dalam Karya Film Dokumenter Garis Pelakon - Kemenparekraf." *Jurnal Sains Manajemen* 6(1):52–58.
- Nuprilianti, Nanda Purnama. 2016. "Pengaruh Personal Selling, Brand Image , Word of Mouth Terhadap Keputusan Pembelian Mobil." 5:1–18.
- Nuraeni, Novita, and Bambang Santoso. 2024. "Peranan Manajemen Persediaan Bahan Baku Terhadap Penjadwalan Produksi PT XYZ." *Jurnal Bisnis Dan Manajemen (JURBISMAN)* 2(2):1–15.
- Poluan, F. M. A., S. L. Mandey, and I. W. J. Ogi. 2019. "Strategi Marketing Mix Dalam Meningkatkan Volume Penjualan (Studi Pada Minuman Kesehatan Instant Alvero)." *Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis Dan Akuntansi* 7(3):2969–78.
- Purnama, Nadia Ika, Novien Rialdy, and Fakultas Ekonomi. 2019. "Pengaruh Kualitas Produk Dan Personal Selling Terhadap Kepuasan Pelanggan Alat-Alat Bangunan Pada PT . Rodes Chemindo Medan." 1(1):174–81.
- Rika Yulia Putri, Mia Rosmiati, Wawan Gunawan. 2022. "Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis." *Mimbar Agribisnis: Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis* 8(2):866–84.
- Rohaeni, Heni. 2016. "PERANAN PROMOSI MELALUI PERSONAL." IV(2).
- Rudiawan, Hendri, Kata Kunci, and Manajemen Produksi. 2021. "Peranan Manajemen Produksi Dalam Menyelaraskan Kinerja Perusahaan." *Jurnal Manajemen FE-UB* 9(2):66.
- Suryani, ida Rindaningsih, and Hidayatulloh. 2023. "SYSTEMATIC LITERATURE REVIEW ( SLR ): PELATIAHAN." 363–70.
- Vildayanti, Rina Ayu, Fakultas Ekonomi, and Universitas Budi Luhur. 2020. "Analisis Strategi

Marketing Mix ( 4p ) Dalam Meningkatkan Volume Penjualan Pada Perusahaan Jasa Periklanan Bigevo Di Jakarta Selatan Tahun 2019.” 03:272.