

# DISTRIBUSI PANGAN



“PRAKTIK BAIK DISTRIBUSI”  
PANGAN  
(MENGURANGI SUSUT DAN LIMBAH PANGAN)

FOR  
FAST MOVING CONSUMER GOODS  
COMPANY



# PENGERertian DISTRIBUSI

- Distribusi adalah merupakan sebuah proses yang memiliki tujuan akhir bahwa barang atau jasa yang berasal dari produsen dapat diterima oleh konsumen, baik untuk dikonsumsi maupun digunakan untuk kepentingan produksi lainnya. Dalam proses distribusi, diperlukan adanya pihak penyalur barang atau jasa yang disebut sebagai produsen. Pihak ini dapat merupakan saluran yang langsung dibuat oleh produsen ataupun lembaga independen yang berdiri sebagai distributor barang maupun jasa tersebut.

# FUNGSI DISTRIBUSI

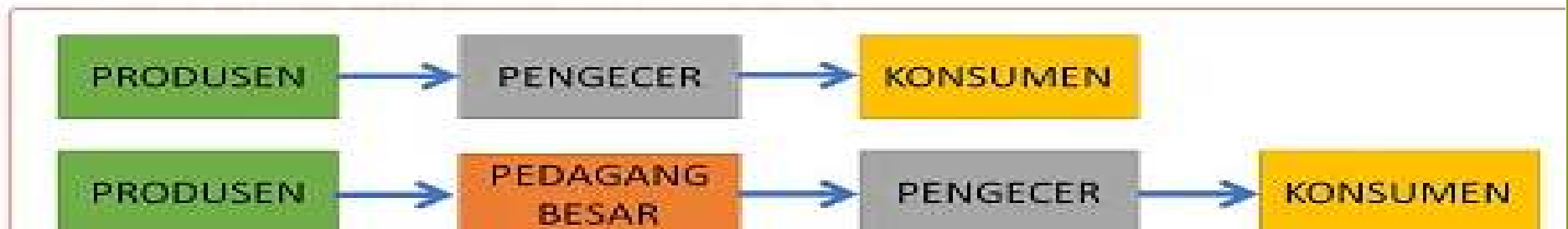
- 1) **Pengangkutan** :sebagai saluran pengangkutan barang maupun jasa dari produsen kepada konsumen maupun kepada distributor lokal lainnya.
- 2) **Penjualan** : menjadi sarana perpindahan hak barang dari produsen kepada konsumen melalui distributor. Dalam hal ini, tentu akan melibatkan proses penjualan sebagai ketentuan perpindahan barang. Dengan adanya penjualan, maka produsen dapat melakukan proses produksi barang lagi.
- 3) **Pembelian** :Distribusi memungkinkan adanya jalur barang menuju konsumen, sehingga konsumen dapat membeli barang atau jasa yang mereka butuhkan.
- 4) **Penyimpanan**: Barang-barang yang memiliki jumlah produksi banyak, atau tahan lama dapat disimpan terlebih dahulu untuk menjamin ketersediaan barang dalam jangka panjang. Hal ini juga berfungsi untuk mengantisipasi kelangkaan barang, sementara banyak konsumen membutuhkan barang tersebut.
- 5) **Standarisasi kualitas barang**:untuk menjaga kualitas barang yang akan dipasarkan sehingga menjamin kontinuitas produksi dan konsumsi barang tersebut.
- 6) **Penanggung Resiko**: fungsi menjamin barang yang diterima konsumen menjadi layak pakai atau dikonsumsi. Kerusakan barang atau jasa pada proses pengirimannya menjadi tanggung jawab dari distributor. Dengan adanya tanggung jawab ini, barang yang diterima oleh konsumen sesuai dengan harapan baik dari produsen maupun bagi konsumen yang membutuhkan barang tersebut

# JENIS SALURAN DISTRIBUSI

## SALURAN DISTRIBUSI LANGSUNG



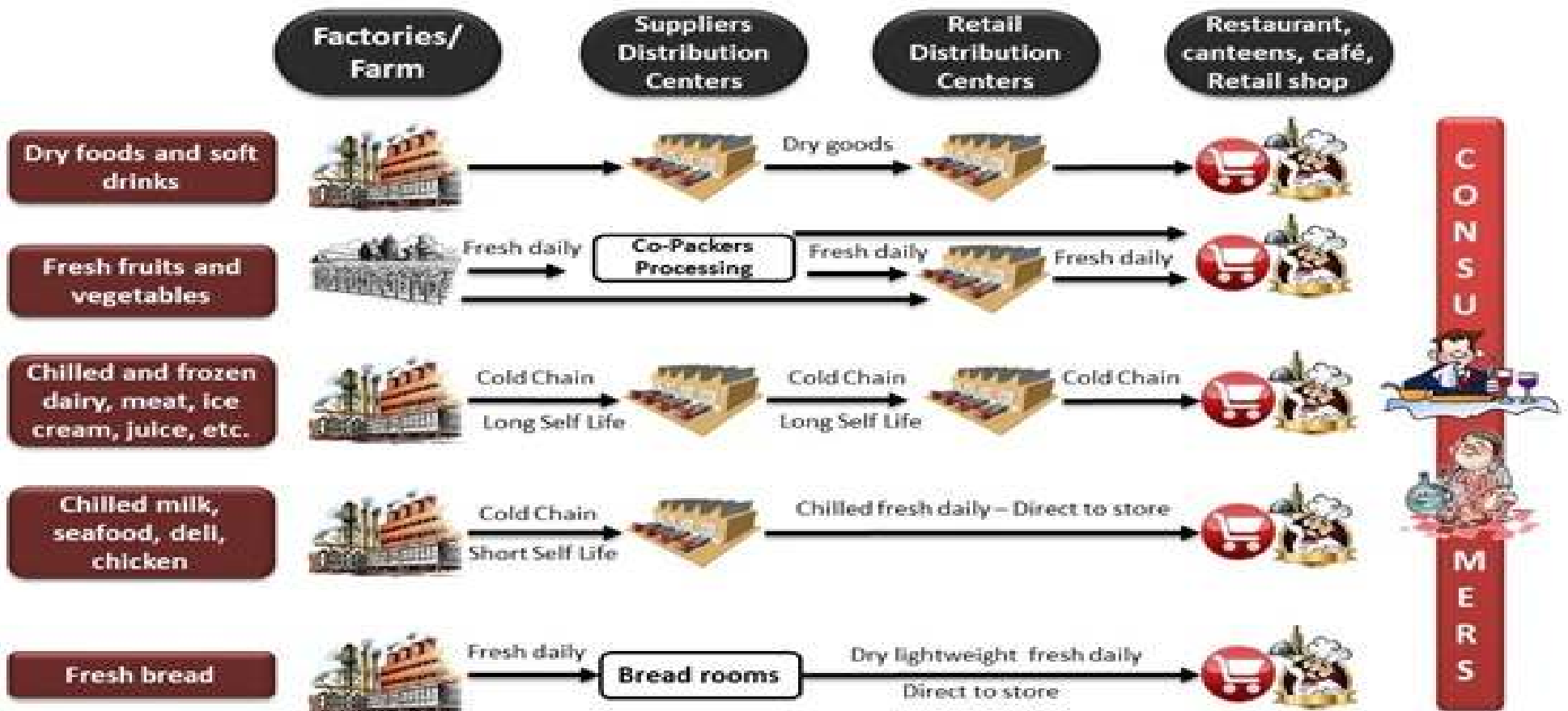
## SALURAN DISTRIBUSI TIDAK LANGSUNG



# 1. ALUR RANTAI PASOK PANGAN



## 2. ALUR RANTAI PASOK PANGAN



# 1.RANTAI PASOK PRODUK PANGAN SEGAR/FRESH

---

- (seperti sayuran segar, bunga, buah-buahan). Secara umum, rantai pasok ini meliputi: petani, pengumpul, grosir, importir dan eksportir, pengecer dan toko-toko khusus. Pada dasarnya, seluruh tahapan rantai pasok ini memiliki karakteristik khusus, produk ditanam atau diproduksi dari pedesaan.
- Proses utama adalah penanganan, penyimpanan, pengemasan, pengangkutan, dan terutama perdagangan produk ini.



## 2. Rantai Pasok Produk Pangan Olahahan

---

- (seperti makanan ringan, makanan sajian, produk makanan kaleng). Pada rantai pasok ini, produk pertanian dan perikanan digunakan sebagai bahan baku dalam menghasilkan produk-produk pangan yang memiliki nilai tambah yang lebih tinggi. Dalam banyak hal, proses pengawetan dan pendinginan akan memperpanjang masa guna (*shelf life*) dari produk pangan yang dihasilkan.

# OPERATIONAL (PENERAPAN 5G)

- GHP (*good handling practice*) prosedur yang bertujuan untuk mencegah proses pencemaran yang dapat ditimbulkan dari kesalahan dalam proses penanganan, pengangkutan dan penyusunan selama proses perpindahan, baik dari dan kedalam kendaraan, dari dan kedalam gudang. (***in-bound***)
- GDP (*good distribution practice*) yaitu prosedur yang bertujuan untuk mencegah proses pencemaran dari ketidaksesuaian proses penyaluran produk menurut kategori produk pangan dan persyaratan produk termasuk saluran pemasaran (*distribution channel*) dan rantai dingin (*Cold Chain*). (temperature mobil yg digunakan, loading handling (***outbound***))
- GWP (*Good Warehouse Practices*): yaitu prosedur yang bertujuan untuk mencegah proses pencemaran yang dapat ditimbulkan dari kesalahan dalam proses penyimpanan di dalam gudang, seperti batas jumlah tumpukan, penyimpanan yang ber samaan dengan bahan kimia dan bahan berbahaya, suhu ruangan, dan lain sebagainya. (penyusunan barang sesuai category) (***in-bound***)
- GRP (*Good Retail Practices*): yaitu prosedur yang bertujuan untuk mencegah proses pencemaran yang dapat ditimbulkan dari kesalahan dalam tata cara penyusunan dan penyajian produk di retail (toko). Prosedur ini adalah pengembangan dari prosedur GWP. (***out-bound***)
- GLP (*Good Laboratory Practices*): yaitu prosedur yang bertujuan untuk mencegah terjadinya kesalahan analisa dalam proses pemeriksaan produk di laboratorium.



# GHP & GWP (Warehouse)

- Penerapan WMS : Warehouse Management System ( FIFO, FEFO, LIFO)
- Penerapan 5R di area Gudang ( untuk pencegahan pencemaran product, kebersihan product)
- ***Penerapan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOPs)*** : dokumen yang berisikan prosedur baku/langkah-langkah yang harus diikuti untuk memastikan kebersihan dari lingkungan produk pangan, baik yang kontak langsung dengan produk maupun yang tidak kontak langsung, agar produk terhindar dari pencemaran
- ***Traceability System*** : *system penelusuran semua informasi product yang disimpan dan yang didistribusikan sesuai identitas produk, sehingga setiap produk pangan akan memiliki kode unik yang mampu memberikan informasi yang cepat pada rantai pasok pangan (Gambar 1) mengenai sumber (source) produk, proses produksi (process) dan penyaluran (distribusi) produk, sehingga dapat mengurangi potensi resiko penggunaan produk yang telah terkontaminasi hingga tingkat konsumen*
- KPI : Menerapkan KPI ( Key Performance Indicator) atas kinerja setiap manpower yang berada di lingkungan Warehouse.





# GDP

( Good Distribution Practice)

- ✓ Penyediaan Armada sesuai category product ( Frozen & Chill)
- ✓ Manpower yang berpengalaman dalam pendistributian ( Head, SPV, Koordinator, Staff Admin, Staff Loader)
- ✓ Handling Product
- ✓ Pengaturan Armada sesuai lokasi tujuan
- ✓ Pengaturan waktu Delivery yang disesuaikan dengan Jam Receiving toko ( untuk penerimaan barang fresh)
- ✓ Monitoring GPS
- ✓ Report Delivery



# GDP

( Good Distribution Practice)

- **Penyediaan Armada sesuai category product ( Frozen & Chill)**
  - Tersedianya Armada yang baik dan ter-maintaince secara konsisten
  - Pengecekan / Check List Kondisi Armada secara rutin
  - Setiap Supir harus mengetahui SOP pengiriman Product Chill & Frozen
  - selama dalam perjalanan maupun di saat serah terima barang dengan customer

## 2.MANPOWER

---

- ✓ Menempatkan semua personil yang memenuhi kriteria Penempatan
- ✓ Adanya SOP yang dilaksanakan secara konsisten oleh Manpower di bagian Pendistributian
- ✓ Membuat KPI masing-masing personil sebagai parameter pencapaian

## 3.HANDLING PRODUCT

- ✓ Melakukan Pengawasan terhadap kegiatan loading /muat product agar selalu mengikuti SOP Handling Product yang telah ditentukan oleh Perusahaan
- ✓ Handling Product meliputi ( kebersihan, kerapihan, penyusunan yang baik, pengecekan tgl expiry, kondisi product)
- ✓ Memastikan kesesuaian barang-barang yang dimuat dengan dokumen pengiriman ( surat jalan, invoice, po)
- ✓ Melakukan serah terima barang
- ✓ Melakukan penyegelan armada ( disaat kegiatan muat selesai)



## 4.PENGATURAN ARMADA

---

- ✓ Pengecekan Kondisi Armada sebelum barang dimuat : penerapan Form Checklist Armada
- ✓ Pengaturan / pengecekan suhu sebelum muat
- ✓ Persiapan biaya operational delivery
- ✓ Pengecekan kesiapan personil delivery

## 5.PENGATURAN WAKTU DELIVERY

---

- ✓ Planner untuk pengiriman ( routing) : agar setiap pengiriman terkirim dengan tepat waktu maka team distribusi harus membuat perencanaan kiriman / routing Max H-1 Delivery.
- ✓ Waktu pengiriman disesuaikan dengan jam operational toko/customer
- ✓ Perencanaan Penempatan Supir : supir yang mengirim product adalah supir yang telah berpengalaman dalam pengiriman ke alamat tujuan customer

## 5. MONITORING GPS

- Team Distribusi wajib memonitor setiap armada secara real time dengan tujuan:
  1. untuk mengetahui realisasi pengiriman secara actual apakah terkirim sesuai dengan set routing.
  2. Untuk mengetahui keberadaan armada disetiap titik
  3. Untuk mengetahui titik pemberhentian supir apakah sewaktu berhenti mengikuti sop penggunaan armada atau tidak

## 6.REPORT DELIVERY

---

- ✓ LAPORAN SUKSES KIRIM
- ✓ LAPORAN BARANG DITOLAK
- ✓ LAPORAN BARANG PENDING
- ✓ LAPORAN BARANG DI REJECT
- Laporan diatas adalah laporan yang tersedia secara system yang dapat dibaca oleh bagian yang terkait yaitu team sales, team finance & acct, team warehouse, team delivery. Sehingga semua team mengetahui secara real status pengiriman dan dapat melakukan next action sesuai dengan masing-masing status delivery tersebut

# GRP (GOOD RETAIL PRACTICE)

- *Pihak Toko Menyusun product sesuai category product.*
- *Pihak Toko Memisahkan product sesuai category product.*
- *Pihak Toko harus mengikuti Sop Penyimpanan product di toko sesuai informasi yang tertera pada product.*
- *Pihak Toko harus menginformasikan kerusakan barang di toko beserta penyebab kerusakan product tersebut agar dapat ditelusuri lebih detail*
- *Pihak Toko mengikuti SOP return yang telah disepakati antara Principal, Distributor dengan Pihak Toko.*

# SUMMARY

- Dengan mengikuti serangkain praktik baik dalam slide ini maka dapat mengurangi resiko barang ditolak saat pengiriman maupun saat product telah berada di toko/pihak customer
- Mengurangi penyusutan / limbah Pangan di pihak Principal,Distributor, Customer.
- Menjaga kualitas product sampai kepada customer / konsumen
- Meningkatkan daya beli Customer/Konsumen

THANK YOU

