



ANDANG S. INDARTONO

Tata Kelola Logistik Pakan di Masa Pandemi



Foto: Infovet/Ridwan

Khusus untuk jagung yang menjadi bahan baku utama komponen penyusun pakan yang seringkali terbatas, maka pengelolaan logistiknya harus ditata dengan baik.

Dalam sistem pendistribusian bahan baku pakan ke pabrik, serta produk hasilnya, yakni pakan ternak, baik dari sejak di pabrik, agen, hingga ke ritel yakni peternak, sangat dibutuhkan adanya sistem logistik yang baik dan efisien, terlebih pada saat terjadinya pandemi seperti saat ini.

Logistik pada hakikatnya merupakan suatu proses yang terintegrasi dalam keseluruhan rantai perusahaan, sejak dari internal perusahaan, vendor, pelanggan, operator dan lainnya. Logistik bertanggung jawab atas pergerakan produk dari pabrik sampai pengiriman di pelanggan. Logistik bukan pengiriman dan penerimaan barang semata, namun juga termasuk di dalamnya lalu lintas dan sistem pergudangan. Lima hal utama yang harus diperhatikan dalam sistem logistik yakni pemindahan produk, pemindahan informasi, waktu dan layanan, biaya, serta integrasi sistem logistik.

Terlebih di masa pandemi seperti saat ini, dimana terjadi berbagai pembatasan pergerakan sosial di tingkat pusat maupun daerah, industri pakan telah melakukan berbagai

upaya penting, antara lain dengan meningkatkan efisiensi logistik pakan. Salah satu langkah strategis untuk melakukan efisiensi logistik pakan adalah dengan memprediksi atau *forecasting* kebutuhan pakan bagi peternak atau konsumen pabrik pakan. Poin-poin penting tersebut antara lain yakni target *feed intake*, populasi pemeliharaan pelanggan, lama waktu pemeliharaan, *feed* program dan asumsi jumlah kematian ternak yang dipelihara.

Sangat perlu untuk dilakukan berbagai upaya agar perkiraan produksi pakan bisa lebih akurat, misalnya meningkatkan monitoring, penyediaan data yang lebih akurat danantisipasi jika terjadi perubahan yang sifatnya mendadak, seperti panen cepat karena ayam sakit, atau harga sedang bagus. Langkah berikutnya yang dapat dilakukan agar dapat meningkatkan efisiensi logistik pakan yakni dengan menjaga kualitas pakan selalu konsisten, jumlah barang tidak berkurang, tepat waktu pengiriman, kemasan tidak rusak, serta ongkos kirim yang kompetitif. Untuk menghindari terjadinya kualitas pakan yang turun, maka sangat penting untuk memperhatikan masalah formulasi pakan, kemasan yang baik, lama waktu penyimpanan, kondisi penyimpanan, lama pengiriman dan kondisi pengiriman, serta manajemen penyimpanannya.



Dengan demikian, logistik pakan yang baik harus mampu meningkatkan efisiensi dan efektivitas kegiatan, sehingga dapat meningkatkan daya saing bahan baku lokal. Jika hal itu dapat direalisasikan, maka dengan sendirinya akan meningkatkan porsi pemakaian bahan baku lokal dalam industri pakan. Penggunaan bahan baku lokal yang efisien dapat meningkatkan tingkat keuntungan tersendiri dengan berbagai kelebihan yang dimiliki, seperti harga yang kompetitif, tingkat kesegaran yang lebih baik dan membantu perekonomian daerah.

Jika sistem manajemen logistik yang efisien dapat tercapai, maka hal itu akan mampu meningkatkan keuntungan tersendiri bagi para pelaku industri pakan, dengan menekan semua lini kegiatan dan mengurangi adanya penyusutan yang terjadi karena kerusakan barang atau kebocoran selama proses pengiriman ke konsumen. Sistem logistik yang efektif dapat dicirikan dari sistem yang dibangun dapat menghadapi segala situasi dan kondisi yang terjadi, sehingga mampu meningkatkan strategi manajemen dalam mengambil keputusan untuk meningkatkan keuntungan perusahaan.

Khusus untuk jagung yang menjadi bahan baku utama dalam komponen penyusun pakan, yang seringkali dalam kondisi ketersediaan jagung yang terbatas, maka pengelolaan logistiknya harus ditata dengan baik. Saat ini lokasi pabrik pakan di Indonesia sebagai pengguna jagung ternyata masih terkonsentrasi di Pulau Jawa. Hal itu membawa konsekuensi perlunya penerapan secara ketat manajemen logistik yang baik untuk dapat meningkatkan efisiensi produksi pakan, sehingga memiliki daya saing yang baik di pasar. Untuk dapat meningkatkan performa sistem logistik bahan baku pakan berupa jagung tersebut, perlu dilakukan pembenahan dalam hal efisiensi bea cukai, kualitas infrastruktur perdagangan dan transportasi, kemudahan pengaturan pengiriman internasional dengan harga bersaing, peningkatan kompetensi dan kualitas jasa logistik, serta frekuensi pengiriman yang tepat waktu.

Menjaga Kualitas Produk Pakan

Tata kelola logistik yang tidak baik bisa mengakibatkan buruknya kualitas pakan yang diterima peternak. Turunnya kualitas pakan yang diproduksi dapat terjadi karena adanya kontaminasi mikrobia merugikan seperti *Salmonella*, *E. coli*, *Clostridia*, *Listeria* dan *Camphylobacter* yang bisa berefek pada kejadian penyakit pada manusia (*food borne disease*) yang mengonsumsi daging atau telur ayam yang pakannya terkontaminasi mikroba merugikan tersebut.

Untuk meminimalkan risiko tersebut, perlu dilakukan beberapa hal yang harus diantisipasi dalam hal manajemen logistik pakan. Beberapa upaya itu antara lain yakni kemasan pakan yang dipakai harus higienis, selalu menjaga kebersihan truk atau sarana transportasi pakan yang lain, penerapan biosekuriti ketat antar lokasi produksi dan pergudangan pakan, senantiasa menjaga hygiene dan sanitasi gudang, serta penerapan prinsip *first in-first out* (FIFO) pakan. Pakan yang dikeluarkan atau dikirim ke konsumen adalah yang paling awal masuk gudang, bukan sebaliknya. Selain menjaga agar tidak terjadi banyak risiko kontaminasi mikrobia merugikan, penerapan FIFO juga dimaksudkan untuk menjaga kesegaran produk pakan yang diterima konsumen.

Sumber-sumber risiko munculnya kontaminasi harus dapat diidentifikasi sehingga dapat diminimalkan kemunculannya. Hal ini disebabkan sumber-sumber kontaminasi bisa berasal dari mana saja, seperti dari bahan baku pakan itu sendiri, gudang yang tidak bersih, atau sumber daya manusia yang menangani bahan baku yang tidak menjaga hygiene dan sanitasi. Pada proses

distribusi bahan baku pakan ke pabrik atau dalam proses produksi pakan juga dapat terjadi kontaminasi mikrobia berbahaya, yang berasal dari debu yang beterbangan, tikus, serangga, burung liar ataupun hewan peliharaan seperti anjing dan kucing.

Penataan Sistem Pergudangan

Manajemen pergudangan pakan merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk menerima (*receiving*) dan menyimpan (*storing*) barang, serta mempersiapkannya sebelum pengiriman atau distribusi, yang bertujuan utama untuk menjaga karakteristik bahan baku atau produk pakan selama waktu penyimpanan, segera setelah penanganan pasca panen dan pengeringan.

Pengelolaan pergudangan pakan yang baik akan dapat mendukung efektivitas dan efisiensi logistik pakan yang baik. Dalam sebuah pelatihan tentang pengelolaan logistik pakan melalui aplikasi daring pada beberapa waktu lalu, dibahas beberapa prinsip dasar pergudangan yang baik, yakni gudang yang ada harus digunakan kapan pun pada saat diperlukan, fasilitas gudang harus sesuai untuk komoditas yang akan disimpan, fasilitas penyimpanan harus dipilih untuk mencapai biaya yang paling efektif dan mendukung operasi pengiriman logistik yang praktis dan setiap fasilitas harus menyimpan tingkat stok yang sesuai dengan memperhatikan masa simpan pada kondisi yang sesuai pula.

Untuk menjaga kualitas bahan pakan dalam penyimpanan di gudang, harus diperhatikan faktor-faktor penyebab terjadinya kehilangan kualitas dan kuantitas bahan selama penyimpanan, seperti jamur, serangga, rodensia, respirasi dan migrasi uap air. Demikian juga dengan beberapa hal yang mempengaruhi pertumbuhan jamur yakni kadar air, temperatur bahan baku pakan, kondisi biji-bijian yang disimpan, material asing dalam bahan baku, serta keberadaan mikroorganisme lain dalam bahan baku seperti serangga dan kutu. Dalam menghindari tumbuhnya jamur, maka suhu dalam gudang sebaiknya dijaga pada kisaran 25-30° C dengan kelembapan RH: 65-93%. Untuk pengendalian jamur, dapat dilakukan secara kimia ataupun fisik. Cara kimia dapat dilakukan dengan menggunakan asam propionat dan asam asetat, sedangkan cara fisik selain mengontrol suhu dan kelembapan, juga dapat dilakukan dengan melepas gas tertentu ke dalam gudang.

Terdapat 11 prosedur dalam menjalankan manajemen pergudangan yang baik, yakni:

- Menjalankan prinsip FIFO.
- Tumpukan barang disusun dengan aman.
- Membuat *layout* (*plan layout*) barang untuk kemudahan akses dan menemukan barang.
- Pencatatan semua perpindahan barang, kehilangan (*losses*) pada *form* yang sesuai dan benar.
- Mengarsipkan segera semua dokumen dan catatan (*recording*).
- Melakukan perencanaan: barang/staf/transportasi yang dibutuhkan.
- Menjaga keamanan barang.
- Menjaga kebersihan gudang harian/mingguan/bulanan.
- Membuang segera barang yang rusak.
- Komunikasi secara efektif.
- Melakukan persediaan (*inventory*) barang secara regular.

Andang S. Indartono,
Pengurus Asosiasi Ahli Nutrisi dan Pakan Indonesia (AINI)