



RINGKASAN

RIFQI FAIRUZ MUTTAQIN. Penerapan *Good Warehouse Practices* (GWP) Di PT Maya Food Industries. *Application of Good Warehouse Practices (GWP) in PT Maya Food Industries*. Dibimbing oleh M AGUNG ZAIM ADZKIYA

PT Maya Food Industries merupakan salah satu produsen ikan kaleng yang memproduksi berbagai macam merk. Ikan merupakan bahan pangan yang sangat cepat mengalami proses pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lain. Pengolahan yang dapat diterapkan untuk memperlambat pembusukan ikan adalah pengalengan dengan sterilisasi suhu tinggi. Produk akhir ikan kaleng yang telah dikemas memerlukan jaminan mutu dan keamanan pangan selama proses penyimpanan dengan menggunakan sistem pergudangan yang baik atau *Good Warehouse Practices* (GWP). Penerapan *Good Warehouse Practices* (GWP) meliputi infrastruktur gudang, fasilitas gudang, proses pergudangan, sanitasi dan hygiene, *pest control*, dan keamanan gudang. Tujuan pelaksanaan kegiatan PKL di PT Maya Food Industries yaitu mempelajari proses pergudangan bahan baku dan penerapan *Good Warehouse Practices* (GWP).

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam mendapatkan informasi yang diperlukan meliputi metode deskriptif, baik dalam memperoleh data primer maupun data sekunder. Data primer diperoleh dengan ikut serta secara langsung pada bagian *warehouse* dengan cara pengamatan, wawancara, dan berpartisipasi aktif. Data sekunder didapat melalui studi pustaka dari berbagai sumber seperti jurnal, dan informasi pada media elektronik yang kredibel. Data hasil pengamatan baik data primer dan sekunder dilakukan analisis mengikuti Perka BNPB tentang pergudangan dan *Singapore Food Agency (SFA)* tahun 2011 tentang *good warehouse practices*.

Penerapan GWP di PT Maya Food Industries sudah cukup baik. Penerapan GWP yang telah memenuhi persyaratan yaitu, mengenai bangunan dan penerapan tata letak yang telah sesuai, memiliki fasilitas gudang yang dapat mempermudah proses pergudangan, adanya langkah mengenai pengendalian hama gudang, adanya perhatian pada sanitasi dan kebersihan pekerja, dan proses pergudangan telah dilakukan dengan baik untuk menjamin mutu dan keamanannya sesuai standar. Ketidaksesuaian penerapan GWP yang ditemukan yaitu pada bagian bangunan gudang berupa kawat kasa pada ventilasi berlubang atau robek dan bahan tambahan pangan yang terkadang mengalami *over capacity*. Selain itu, ketidaksesuaian ditemukan pada tata letak gudang berupa bahan pasta tomat yang ditiptkan pada gudang *packaging*. Saran tindakan perbaikan yang dapat dilakukan oleh perusahaan adalah perusahaan perlu mengadakan pengecekan bangunan gudang secara berkala sehingga apabila ada bagian bangunan gudang yang mengalami kerusakan dapat dilakukan perbaikan dengan cepat. Perusahaan juga perlu mengevaluasi tentang pengadaan bahan tambahan pangan karena pengadaan bahan harus disesuaikan dengan kapasitas gudang. Perusahaan perlu melakukan evaluasi terhadap gudang pasta tomat sehingga mutu bahan dapat terjamin kemananannya.

Kata kunci: gudang, GWP, ikan, pengalengan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.