

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT Maya Food Industries merupakan salah satu produsen ikan kaleng yang memproduksi berbagai macam merk ikan kaleng, yaitu Botan, Ranessa, dan Alamindo. Pendistribusian produk ikan kaleng PT Maya Food ini meliputi seluruh wilayah Indonesia bahkan hingga luar negeri. Ikan adalah sumber protein hewani yang kaya akan vitamin dan mineral esensial. Ikan merupakan produk laut yang mengandung asam lemak rantai panjang Omega-3 yang kurang dimiliki bahkan tidak dimiliki produk daratan (hewani dan nabati) dan Omega-6, yang berperan dalam pertumbuhan dan kesehatan (Dewi *et al.* 2018). Akan tetapi, ikan merupakan bahan pangan yang sangat cepat mengalami proses pembusukan dibandingkan dengan bahan makanan lain. Bakteri dan perubahan kimiawi pada ikan sejak mati menyebabkan pembusukan. Mutu hasil perikanan tergantung pada mutu bahan mentahnya dan cara penanganan pasca tangkap hingga cara pemasarannya (Marpaung 2015). Oleh karena itu, penanganan dan pengolahan ikan perlu dilakukan dengan cepat dan tepat sehingga kualitas ikan dapat terjaga. Apabila cara penanganan salah, maka tidak mungkin dihasilkan produk perikanan yang bermutu baik, demikian juga pada pengolahannya harus dilakukan dengan benar supaya tahan lama serta nutrisinya tidak berkurang (Arini dan Subekti 2019).

Teknik pengawetan pangan yang dapat diterapkan untuk produk perikanan adalah pengawetan dengan suhu tinggi, contohnya adalah pengalengan ikan dengan menggunakan proses sterilisasi. Pengalengan memiliki daya simpan ikan yang jauh lebih bagus dibandingkan pengawetan lain. Selama proses pengalengan, ikan atau hasil perikanan lain akan dimasukkan dalam suatu wadah yang ditutup rapat agar udara maupun mikroorganisme perusak yang datang dari luar tidak dapat masuk. Selanjutnya, wadah akan dipanaskan pada suhu tertentu dalam jangka waktu tertentu untuk mematikan mikroorganisme yang ikut terbawa pada produk yang dikalengkan (Widnyana dan Suprpto 2019).

Proses penyimpanan di PT Maya Food industries dilakukan di dalam gudang. Terdapat empat gudang penyimpanan yaitu gudang bahan baku (*raw material*) yang berisi ikan, gudang bahan tambahan pangan (*additive*) yang berisi xanthan gum, gula, dan garam, gudang bahan pengemas (*packing material*) yang berisi karton dan kaleng, dan gudang produk akhir/jadi (*finished product*) yang berisi ikan kaleng dalam karton. 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* bertujuan untuk menjamin mutu dan keamanan pangan bahan baku dan produk akhir pada saat proses penyimpanan dalam gudang. Penerapan GWP meliputi infrastruktur gudang, fasilitas gudang, proses pergudangan, sanitasi dan *hygiene, pest control*, dan keamanan gudang. Penerapan GWP diharapkan dapat menjamin mutu dan keamanan produk pangan sehingga tidak ada lagi kasus kontaminasi pada produk pada saat proses penyimpanan bahan baku dan produk akhir. Selain itu, penerapan GWP juga diharapkan akan mempermudah perusahaan untuk melakukan pelacakan ketika ada produk *reject* yang tidak disengaja berada di tangan konsumen.

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.

1.2 Rumusan Masalah

Bedasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka perumusan masalah yang muncul yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan *good warehouse practices* (GWP) di PT Maya Food Industries?
2. Bagaimana upaya dalam meningkatkan GWP di PT Maya Food Industries?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah sebagai syarat untuk melaksanakan tugas akhir, memperoleh keterampilan dan kemampuan serta gambaran yang nyata tentang dunia kerja di industri pangan, dan untuk mengaplikasikan ilmu yang telah didapatkan semasa kuliah. Tujuan khusus pelaksanaan kegiatan PKL yaitu mempelajari penerapan *good warehouse practices* (GWP) di PT Maya Food Industries dan memberikan solusi apabila terdapat ketidaksesuaian dalam penerapan GWP untuk meningkatkan GWP.

1.4 Manfaat

Manfaat pelaksanaan PKL di PT Maya Food Industries bagi mahasiswa diantaranya dapat memperoleh ilmu baru mengenai pengolahan pangan dan mengenai penerapan GWP, memperoleh pengalaman kerja secara langsung dan mampu meningkatkan *soft skills*, sehingga dapat digunakan sebagai bekal bagi mahasiswa ketika terlibat di dunia kerja. Manfaat kegiatan PKL bagi perguruan tinggi yaitu memberi kesempatan kepada mahasiswa untuk mendapat pengalaman kerja secara nyata di industri pangan, sebagai bahan evaluasi terkait pemahaman mahasiswa dalam menerima pelajaran selama kuliah, dan membentuk kerja sama yang baik dengan industri. Bagi perusahaan, manfaat kegiatan PKL yaitu membentuk kerja sama yang baik dengan institusi pendidikan.

1.5 Ruang lingkup

Ruang lingkup digunakan untuk memperjelas masalah yang akan dibahas agar tidak terjadi pembahasan yang meluas atau menyimpang, maka perlu dibuat batasan masalah yang membuat sebuah kegiatan menjadi lebih fokus dan konsisten pada tujuan yang telah ditetapkan sebelumnya. Ruang lingkup pelaksanaan kegiatan penerapan *good warehouse practices* (GWP) di PT Maya Food mencakup seluruh gudang bahan-bahan produksi. Gudang PT Maya Food Industries meliputi gudang bahan baku, gudang bahan tambahan pangan, gudang bahan pengemas, dan gudang produk jadi.