



RINGKASAN

NANDA NURUL ALIFIA. Penerapan *Good Warehouse Practices* (GWP) pada proses produksi ayam potong di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk. (*Implementation of Good Warehouse Practices in Chicken Slaughterhouse Industry at PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk*). Dibimbing oleh DWI YUNI HASTATI.

PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk merupakan salah satu perseroan yang bergerak di bidang pemotongan ayam dan pengolahan ayam terintegrasi dengan *cold storage*. Daging ayam merupakan salah satu produk yang sangat rentan terhadap mikroba, sehingga diperlukan adanya sistem penyimpanan dan pengemasan yang baik. Penyimpanan merupakan salah satu faktor penting dalam menjaga mutu bahan baku maupun produk jadi agar tidak mengalami penyimpangan dan diharapkan tetap dalam keadaan baik hingga sampai ke tangan konsumen. Proses penyimpanan ini dilakukan pada bangunan gudang dengan sistem yang disebut *Good Warehouse Practices* (GWP). Penerapan GWP secara umum meliputi infrastruktur gudang, fasilitas gudang, proses pergudangan, sanitasi dan *hygiene* karyawan, serta *pest control* dan keamanan gudang.

Tujuan dilakukannya kegiatan Praktik Kerja Lapangan di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk adalah untuk mengetahui proses produksi ayam potong, mempelajari dan mengevaluasi penerapan *Good Warehouse Practices* (GWP) serta memberikan masukan dan saran yang dapat dilakukan perusahaan terhadap tindakan perbaikan jika ditemukan ketidaksesuaian. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan pengamatan secara langsung di lapangan.

Penerapan GWP (*Good Warehouse Practices*) secara keseluruhan telah dilakukan dengan baik, memiliki fasilitas gudang, dan memiliki langkah untuk pengendalian hama. Perusahaan juga menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO) pada mekanisme pergudangannya. Prinsip FIFO adalah di mana barang yang pertama masuk ke dalam gudang, itulah barang pertama yang akan keluar dari gudang. Namun, ada beberapa parameter pada penerapan GWP yang belum terlaksana dengan baik. Pada permukaan lantai masih ada yang bercelah, retak, berlubang dan terdapat genangan air. Atap atau langit-langit terdapat kondensasi, dan gagang pintu *cold storage* rusak. Selain itu, pada aspek mekanisme pergudangan juga ditemukan adanya permasalahan pada beberapa hari seperti sistem FIFO belum terlaksana dengan baik serta suhu di ruang *cold storage* tidak sesuai dengan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

Permasalahan tersebut telah diatasi dengan baik oleh pihak perusahaan. Tindakan perbaikan yang dilakukan yaitu dengan membuat Laporan Kerusakan Mesin (LKM) yang akan diserahkan ke bagian teknik untuk segera memperbaiki infrastruktur yang rusak. Selain itu perusahaan juga melakukan evaluasi terhadap kinerja karyawan dengan cara menerapkan kedisiplinan kerja, pelatihan secara berkala, dan dilakukan *briefing* kepada operator gudang sebelum menjalankan aktivitas kerja khususnya dalam menangani hal tentang cara penggunaan dan pembacaan alamat produk pada sistem FIFO. Sehingga diharapkan aktivitas pergudangan dapat berjalan secara efektif dan efisien.

Kata Kunci: daging ayam, FIFO, GWP, penyimpanan