



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk merupakan salah satu perseroan yang bergerak di bidang usaha pembibitan untuk memproduksi ayam komersial, pemotongan ayam dan pengolahan ayam terintegrasi dengan *cold storage*. Selain itu perusahaan juga memproduksi pakan ternak (pakan ayam pedaging, pakan ayam petelur, pakan ayam bibit, pakan konsentrat, pakan puyuh dan beberapa jenis pakan lainnya), *day old chicks*, *live bird* dan broiler serta produk makanan olahan. Sejalan dengan strategi perusahaan untuk menyediakan produk yang berkualitas, perusahaan selalu memperhatikan kualitas produk mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk jadi. Produk yang bermutu baik berasal dari bahan baku yang berkualitas, proses produksi dan penyimpanan yang sesuai.

Salah satu produk yang sangat rentan terhadap mikroba adalah daging ayam, 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 dan mendapat kepercayaan (Singh 2015). Proses penyimpanan ini dilakukan pada bangunan gudang. Produk jadi yang telah dikemas memerlukan jaminan mutu dan keamanan pangan melalui sistem pergudangan dan distribusi yang baik. Praktik dalam pengelolaan sistem pergudangan yang baik biasa kita kenal dengan sebutan *Good Warehouse Practices* (GWP). Penerapan GWP ini biasanya diikuti dengan sistem *Good Distribution Practices* (GDP) (Bekic *et al.* 2015). PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk selalu memperhatikan mutu produk mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk jadi. Terdapat 2 gudang dalam proses penyimpanan di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk yaitu *Finish Good Warehouse* (FGWH) dan *Dry Good Warehouse* (DGWH). DGWH terdiri dari gudang penyimpanan bumbu, gudang bahan kimia dan gudang bahan pengemas.

Kegiatan pergudangan harus memiliki sistem penyimpanan yang baik agar dapat menunjang kelancaran proses produksi maupun aktivitas pergudangan. Dalam hal ini salah satu aspek suatu gudang dapat dikatakan efektif dan efisien dilihat dari penyimpanan material ataupun produk (Pitoy *et al.* 2020). Penerapan GWP secara umum meliputi infrastruktur gudang, fasilitas gudang, mekanisme pergudangan, sanitasi dan *hygiene* karyawan, serta *pest control* dan keamanan gudang. Penerapan GWP yang efektif diharapkan mampu untuk mempertahankan mutu, menjamin keamanan pangan, serta dapat mencegah adanya pencemaran yang ditimbulkan dari kesalahan dalam proses penyimpanan di dalam gudang. Selama penyimpanan di dalam gudang, kondisi produk pangan perlu dipantau dan diawasi secara rutin atau berkala. Jika mulai terjadi kerusakan pada unit produk maka harus segera ditindak lanjuti.



1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada topik Penerapan *Good Warehouse Practices* (GWP) pada Proses Produksi Ayam Potong di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk, sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan *Good Warehouse Practices* (GWP) di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk?
2. Apa saja tindakan perbaikan yang telah dilakukan apabila terdapat ketidaksesuaian pada penerapan *Good Warehouse Practices* (GWP) di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk?

1.3 Tujuan

Tujuan dilakukannya kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini terbagi menjadi dua, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum dilakukannya PKL ini adalah untuk memberikan masukan dan saran yang dapat dilakukan perusahaan terhadap tindakan perbaikan jika ditemukan ketidaksesuaian. Sedangkan tujuan khusus dilakukannya kegiatan PKL ini adalah untuk mengetahui proses produksi ayam potong, mempelajari dan mengevaluasi penerapan *Good Warehouse Practices* (GWP) di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk.

1.4 Manfaat

Manfaat pelaksanaan PKL di PT Sreeya Sewu Indonesia Tbk diharapkan dapat membantu dalam menerapkan dan mengevaluasi penerapan *Good Warehouse Practices* (GWP) yang belum berjalan dengan baik di perusahaan. Selain itu membantu melakukan tindakan perbaikan, serta memberikan solusi mengenai ketidaksesuaian yang terdapat di perusahaan agar dapat dijadikan bahan referensi. Manfaat bagi perguruan tinggi yaitu dapat menjalin kerja sama dengan perusahaan sehingga dapat menciptakan mahasiswa yang berkompeten di bidangnya.

1.5 Ruang Lingkup

Aspek yang dipelajari pada kegiatan PKL ini adalah aspek keamanan mutu pangan dengan 6 ruang lingkup meliputi infrastruktur gudang, fasilitas gudang, proses pergudangan, sanitasi dan *hygiene* karyawan, serta *pest control* dan keamanan gudang yang dapat mempengaruhi mutu produk ayam potong yang diproduksi dan siap didistribusikan. Ruang lingkup tersebut dipilih untuk menjamin bahwa semua aspek yang terkait sesuai dengan standar dan spesifikasi yang ditetapkan oleh perusahaan. Hal ini sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Nasional Penanggulangan Bencana Nomor 06 Tahun 2009 tentang Pedoman Pergudangan.