

RINGKASAN

FARADINA SALBILLA PUTRI. Penerapan *Good Warehouse Practices* (GWP) di PT Sriboga Bakeries Integra, Bogor. *Application of Good Warehouse Practices* (GWP) in PT Sriboga Bakeries Integra, Bogor. Dibimbing oleh ANDES ISMAYANA.

Roti pada umumnya dibuat dari bahan baku tepung terigu yang dicampur dengan air, garam, gula, lemak dan ragi yang kemudian dipanggang. Salah satu industri yang memproduksi berbagai jenis roti seperti roti manis, roti tawar dan *bread crumb* adalah PT Sriboga Bakeries Integra (SBI), untuk memastikan kualitas dan konsistensi dari masing-masing produk. PT SBI selalu memperhatikan proses mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk jadi, karena produk yang bermutu baik berasal dari bahan baku berkualitas, proses produksi, dan penyimpanan yang sesuai. Penyimpanan merupakan salah satu faktor penting dalam menjaga mutu bahan baku maupun produk jadi agar tidak terjadi penyimpangan sehingga diharapkan tetap dalam keadaan baik dan mendapat kepercayaan konsumen. Penyimpanan dilakukan dengan mengoptimalkan sistem pergudangan dan menerapkan *Good Warehouse Practices* (GWP) pada gudang. Penerapan GWP secara efektif diharapkan dapat menjamin mutu dan keamanan pangan. Tujuan khusus PKL di perusahaan ini yaitu mempelajari proses pergudangan bahan baku dan mempelajari penerapan GWP di PT SBI.

Pengumpulan data selama PKL dilakukan dengan menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan melakukan pengamatan dan wawancara secara langsung. Data sekunder diperoleh melalui literatur baik jurnal maupun buku yang digunakan untuk mendukung data primer. Penyimpanan di dalam gudang memiliki fungsi yaitu menyimpan, mempertahankan mutu dan melindungi produk baik secara fisik, kimia maupun mikrobiologi sehingga tidak mengalami kerusakan atau penurunan mutu.

Penerapan GWP di perusahaan ini sudah cukup baik. Hal ini telah memenuhi persyaratan yaitu, mengenai bangunan dan penerapan tata letak yang telah sesuai, memiliki fasilitas gudang yang dapat mempermudah proses pergudangan serta adanya langkah pencegahan mengenai pengendalian hama dan pengendalian keamanan gudang. Pada penerapan GWP yang belum sesuai yaitu pada penyimpanan peralatan kebersihan untuk program sanitasi gudang, penerapan sistem *First in First Out* (FIFO) serta terdapat penyimpanan suhu bahan baku yang tidak sesuai. Perusahaan perlu memastikan peralatan kebersihan dipelihara dengan baik, disimpan ditempat khusus sarana kebersihan serta perlu melakukan evaluasi terhadap kinerja karyawan khususnya staf gudang agar gudang selalu terawat dan produk terjamin mutu dan keamanannya. Evaluasi dapat dilakukan dengan menerapkan disiplin kerja dan penyuluhan kepada pekerja mengenai penerapan sistem FIFO agar dapat berjalan dengan semestinya.

Kata kunci : gudang, GWP, roti, penyimpanan.

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 mengumumkannya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.