



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan PKL	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
2.3 Tahapan Pelaksanaan PKL	2
2.4 Analisis Data	3
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah Perusahaan	3
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	3
3.3 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	4
3.4 Struktur Organisasi	4
3.5 Kebijakan Mutu	5
4 ASPEK PROSES PRODUKSI ROTI MANIS	5
4.1 Bahan Baku, Bahan Penunjang dan Bahan Tambahan	5
4.1.1 Bahan Baku	6
4.1.2 Bahan Penunjang	7
4.1.3 Bahan Tambahan	7
4.2 Proses Produksi	8
4.2.1 Persiapan dan Penimbangan Bahan Baku (<i>preparation</i>)	8
4.2.2 Pencampuran dan Pengadukan I (<i>sponge mixing</i>)	8
4.2.3 Fermentasi Pertama (<i>first fermentation</i>)	9
4.2.4 Pencampuran dan Pengadukan II (<i>dough mixing</i>)	9
4.2.5 <i>Dividing dan Rounding</i>	9
4.2.6 <i>Filling dan Make Up</i>	9
4.2.7 <i>Panning</i>	10
4.2.8 Fermentasi Akhir (<i>final fermentation</i>)	10
4.2.9 Pemanggangan (<i>baking</i>)	10
4.2.10 Pendinginan (<i>cooling</i>) dan Pengemasan (<i>packing</i>)	10
5 PENERAPAN <i>GOOD WAREHOUSE PRACTICES</i> (GWP)	11
5.1 Infrastruktur Gudang Bahan Baku	11
5.1.1 Bangunan	11
5.1.2 Tata Letak Gudang	12
5.2 Fasilitas Gudang	13
5.2.1 Palet	13

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

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





5.2.2 Rak Gudang	13
5.2.3 Timbangan	14
5.2.4 <i>Trolley</i>	14
5.2.5 Alat Pemadam Api Ringan (APAR)	15
5.2.6 Penerangan	15
5.2.7 <i>Thermohygrometer</i>	16
5.3 Proses Pergudangan	16
5.3.1 Penyediaan Barang	16
5.3.2 Penerimaan dan Penanganan Barang	16
5.3.3 Penyimpanan Barang	17
5.3.4 Pengeluaran Barang	18
5.4 Sanitasi dan Kebersihan Karyawan	19
5.5 <i>Pest Control</i>	19
5.6 Keamanan Gudang	21
5.7 Permasalahan Gudang	21
5.7.1 Penerapan Sistem FIFO	21
5.7.2 Suhu Penyimpanan yang Tidak Sesuai	22
6 SIMPULAN DAN SARAN	23
6.1 Simpulan	23
6.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	25



DAFTAR TABEL

1 Penyimpanan bahan baku berdasarkan suhu	17
---	----

DAFTAR GAMBAR

1 Logo PT Sriboga Bakeries Integra	4
2 Palet plastik	13
3 Rak gudang alas berlubang	14
4 Rak gudang alas rata	14
5 Timbangan	14
6 <i>Trolley</i>	15
7 Alat Pemadam Api Ringan (APAR)	15
8 <i>Thermohygrometer</i>	16
9 Label <i>allergen area</i>	18
10 <i>UV insect</i>	20
11 <i>Rodent Trigonal Trap</i>	20
12 <i>Poli Vinil Chloride (PVC) yellow strip curtain</i>	20
13 Label FIFO	22



14 Label FIFO dengan penambahan identitas

22

DAFTAR LAMPIRAN

1	<i>Layout</i> gudang <i>raw material chiller room</i>	26
2	<i>Layout</i> gudang <i>raw material</i> penyimpanan suhu ruang	27
3	<i>Layout</i> gudang <i>packing material</i>	28
4	Formulir kontrol suhu <i>chiller</i> gudang bahan baku	29
5	Formulir kartu stok	30

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.

