

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

PT Sriboga Bakeries Integra (SBI) merupakan salah satu produsen roti yang memproduksi roti dengan merek Le Gitt serta telah didistribusikan ke berbagai wilayah di Jabodetabek. Roti merupakan produk fermentasi berbahan dasar terigu yang sering dikonsumsi masyarakat. Roti disebut sebagai produk fermentasi karena menggunakan ragi dalam pembentukan rasa dan aroma. PT SBI memiliki beberapa varian rasa roti manis yang banyak diminati oleh konsumen seperti roti manis *yummy chocolate*, *original cheese*, *vanilla custard*, *coffee cream*, *strawberry* dan *blueberry*. Untuk memastikan kualitas dan konsistensi dari setiap produk, PT SBI selalu memperhatikan kualitas produk mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk jadi. Produk yang bermutu baik berasal dari bahan baku yang berkualitas, proses produksi yang sesuai dan penyimpanan.

Penyimpanan merupakan salah satu faktor penting dalam menjaga mutu bahan baku maupun produk jadi agar tidak mengalami penyimpangan dan diharapkan tetap dalam keadaan baik sehingga mendapat kepercayaan konsumen. Proses penyimpanan pada perusahaan ini dilakukan pada bangunan gudang, dan terdapat tiga gudang di PT SBI yaitu gudang bahan baku (*raw material*), gudang bahan pengemas (*packing material*) dan produk jadi (*finished good*).

Penyimpanan yang baik dapat diterapkan yaitu dengan mengoptimalkan sistem pergudangan atau menerapkan *Good Warehouse Practices* (GWP) pada gudang. Penerapan GWP dilakukan untuk menjamin sistem mutu dan keamanan pangan berjalan dengan baik selama proses penyimpanan bahan baku hingga produk jadi dan siap didistribusikan. Penerapan GWP secara umum meliputi infrastruktur gudang, fasilitas gudang, proses pergudangan, sanitasi dan *hygiene* karyawan, serta *pest control* dan keamanan gudang. Penerapan GWP yang efektif diharapkan mutu dan keamanan pangan dapat selalu terjamin dan mencegah proses pencemaran yang dapat ditimbulkan dari kesalahan dalam proses penyimpanan di dalam gudang.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dilaksanakannya kegiatan praktik kerja lapangan adalah sebagai syarat untuk melaksanakan tugas akhir, memperoleh keterampilan dan kemampuan serta gambaran yang nyata tentang dunia kerja di industri pangan, juga dapat mengimplementasikan ilmu yang telah didapat selama masa perkuliahan.

Tujuan khusus yaitu:

1. Mempelajari proses pergudangan bahan baku
2. Mempelajari penerapan GWP di PT Sriboga Bakeries Integra.

