



DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	1
2.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan PKL	1
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
2.2.1 Data Primer	2
2.2.2 Data Sekunder	2
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	2
3.1 Sejarah Perusahaan	2
3.2 Lokasi dan Tata Letak	3
3.3 Visi dan Misi	3
3.4 Struktur Organisasi	3
3.5 Ketenagakerjaan	4
3.6 Kebijakan Mutu	4
3.7 Produk yang dihasilkan Perusahaan	5
4 PROSES PRODUKSI	5
4.1 Bahan Baku	5
4.1.1 Pati Jagung (<i>Corn Starch</i>)	5
4.1.2 Air	6
4.2 Bahan Pengemas	7
4.3 Proses Produksi	7
4.3.1 Proses Pencampuran	7
4.3.2 Proses Pencetakan	8
4.3.3 Proses Pengukusan	9
4.3.4 Proses Pemotongan	9
4.3.5 Proses Pengeringan	10
4.3.6 Proses Penyortiran	10
4.3.7 Proses Pengemasan dan Pelabelan	11
5 PENERAPAN <i>GOOD WAREHOUSE PRACTICES</i> PADA PT SUBAFOOD PANGAN JAYA	12
5.1 Organisasi Gudang	12
5.2 Infrastruktur Gudang	12
5.2.1 Bangunan Gudang	12
5.2.2 Tata Letak Gudang	13
5.2.3 Fasilitas Gudang	14
5.3 Proses Pergudangan	18





5.3.1	Proses Penerimaan	18
5.3.3	Proses Distribusi	20
5.4	Sanitasi	20
5.5	Budaya 5R / 5S	20
5.6	<i>Pest Control</i>	21
5.7	Keamanan Gudang	22
5.8	Dokumentasi	22
5.9	Permasalahan pada Gudang	23
5.9.1	Penerapan FIFO (<i>First In First Out</i>) yang Kurang Maksimal	23
5.9.2	Terdapat lantai yang memiliki permukaan yang tidak rata	23
5.9.3	Terdapat fasilitas seperti lampu yang mati atau rusak pada beberapa bagian	23
6	Simpulan dan Saran	23
6.1	Simpulan	23
6.2	Saran	24
	DAFTAR PUSTAKA	24
	LAMPIRAN	25



DAFTAR GAMBAR

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1	Logo PT Subafood Pangan Jaya	2
2	Mesin Air RO	6
3	<i>Mixer Horizontal</i>	8
4	Ilustrasi alat <i>Screen</i>	8
5	Mesin <i>Steam Box</i>	9
6	Mesin <i>cutter</i>	10
7	Proses pengeringan	10
8	Kepingan bahun lolos penyortiran	11
9	Kemasan karton	11
10	<i>Forklift Diesel</i>	14
11	<i>Forklift Electric</i>	14
12	<i>Hand pallet</i>	15
13	<i>Pallet Kayu</i>	15
14	<i>Pallet Plastik</i>	15
15	<i>Pallet Besi</i>	16
16	Rak gudang	16
17	APAR (Alat Pemadam Api Ringan)	16
18	Lampu penerangan	17
19	Alat kebersihan	17
20	<i>V Trap</i>	21
21	<i>Glue Trap</i>	21
22	<i>Lat Baiting</i>	22

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



DAFTAR LAMPIRAN

1	<i>Layout</i> PT Subafood Pangan Jaya	3
2	Struktur Organisasi PT Subafood Pangan Jaya	4
3	Jenis-jenis produk yang dihasilkan oleh PT Subafood Pangan Jaya	29
4	Lanjutan Jenis-jenis produk yang dihasilkan oleh PT Subafood Pangan Jaya	30
5	Persyaratan Kualitas Air Minum	31
6	Diagram Alir proses produksi	32
7	Syarat Mutu Bihun Jagung	33
8	<i>Layout</i> Gudang Bahan Baku (<i>Raw Material</i>)	34
9	<i>Layout</i> Gudang <i>Finished Goods</i>	35

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.