



RINGKASAN

AULIA NURZAFA. Penerapan *Good Warehouse Practices* (GWP) di PT Gambino Artisan Prima, Jakarta Pusat. *Implementation of Good Warehouse Practices (GWP) in PT Gambino Artisan Prima, Jakarta Pusat*. Dibimbing oleh AI IMAS FAIDOH FATIMAH.

PT Gambino Artisan Prima (GAP) merupakan salah satu produsen minuman kopi *ready to drink* (RTD) yang menyediakan berbagai varian rasa mulai dari kopi hitam original sampai varian latte yang telah terdistribusi ke berbagai wilayah di Indonesia. PT GAP selalu memperhatikan mutu produk mulai dari penerimaan bahan baku hingga penyimpanan dan pendistribusian produk jadi. Penyimpanan merupakan faktor penting dalam menjaga mutu bahan baku maupun produk jadi karena apabila penyimpanan tidak sesuai maka terdapat peluang terjadinya kerusakan maupun kontaminasi. Penyimpanan yang baik dilakukan dengan mengoptimalkan sistem pergudangan dan menerapkan *Good Warehouse Practices* (GWP). Salah satu aspek dalam GWP adalah sistem *First Expired First Out* (FEFO) yang sudah berjalan tetapi belum terkendali dengan baik dan menyebabkan produk keluar tidak sesuai dan sulit untuk terlacak. Penyimpanan produk jadi belum terkendali dengan baik sehingga produk masih sering terpisah-pisah karena tempat penyimpanan yang kurang. Tujuan PKL di perusahaan ini yaitu mempelajari penerapan *Good Warehouse Practices* (GWP) di PT GAP.

Data yang diperoleh selama PKL merupakan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan melakukan pengamatan serta ikut terlibat langsung dan berperan aktif dalam proses pergudangan serta melakukan diskusi langsung kepada pembimbing lapangan, *staff* dan karyawan PT GAP. Data sekunder diperoleh melalui literatur baik jurnal maupun buku yang digunakan untuk mendukung data primer.

Secara umum mengacu pada ISO / TS 22002-1 bagian sistem pergudangan, penerapan GWP di PT Gambino Artisan Prima sudah cukup baik, namun terdapat beberapa aspek yang masih belum sesuai. Pada aspek bangunan gudang, kurangnya ventilasi udara serta pertemuan antar dinding masih membentuk sudut mati. Aspek fasilitas gudang, belum terdapat rak aluminium untuk menaruh bahan baku dan belum terdapat pengukur suhu dan kelembapan di setiap ruang. Pada aspek penyimpanan dan mekanisme pergudangan seperti sistem FEFO yang diterapkan oleh perusahaan belum terlaksana dan terkendali dengan baik. Pada aspek sanitasi, PT GAP sudah memfasilitasi sanitasi dengan baik yaitu dengan disediakannya wastafel tetapi 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. Pada aspek dokumentasi, pengisian dan pengawasan dokumen-dokumen seperti formulir sanitasi dan kartu stok belum terlaksana dengan baik. Salah satu saran perbaikan untuk meningkatkan penerapan GWP adalah pembuatan sistem informasi inventori gudang dan menerapkan disiplin kerja dan sosialisasi kepada pekerja mengenai penerapan GWP dan sistem FEFO serta evaluasi secara berkala agar dapat berjalan dengan semestinya.

Kata Kunci : Penyimpanan, produk kopi, penerapan *Good Warehouse Practices*

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