

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Penyimpanan dan persediaan merupakan salah satu faktor penting dalam menjaga mutu produk. Penyimpanan bahan baku maupun produk jadi harus selalu terkendali sehingga produk selalu aman dan diharapkan tetap dalam keadaan baik saat sampai ke tangan konsumen. Pengendalian sistem persediaan dengan tepat akan memudahkan perusahaan untuk menjalankan kegiatan operasional dan menjaga kelancaran siklus operasi perusahaan (Singh & Singh, 2015). Pengorganisasian persediaan perlu dilakukan untuk menghindari ketidakefisienan kerja dan menciptakan keteraturan persediaan, dalam pengorganisasian persediaan diperlukan adanya sistem pengendalian dan pencatatan persediaan karena akan berpengaruh terhadap proses produksi dan laporan keuangan perusahaan (Wambua et al., 2015).

PT Gambino Artisan Prima (GAP) merupakan salah satu produsen minuman kopi *ready to drink* (RTD) yang telah didistribusikan ke berbagai wilayah di Indonesia. Kopi yang diproduksi memiliki banyak varian rasa yang diminati oleh konsumen seperti varian rasa Hari-Hari dan Latte. Minuman kopi PT GAP memiliki rasa yang familiar di lidah orang Indonesia karena biji kopi yang dipakai berasal dari berbagai daerah penghasil kopi di Indonesia. Untuk memastikan mutu dan konsistensi dari setiap produk, PT GAP selalu memperhatikan mutu produk mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk jadi. Produk bermutu baik berasal dari bahan baku yang berkualitas, proses produksi dan penyimpanan yang sesuai serta pendistribusian yang tepat hingga sampai ke konsumen.

Proses penyimpanan di PT GAP dilakukan di dalam gudang. Terdapat tiga gudang penyimpanan yang berbeda 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 higiene karyawan. Penerapan GWP yang efektif diharap dapat menjadikan mutu dan keamanan pangan selalu terjamin dan mencegah proses pencemaran yang dapat ditimbulkan dari kesalahan dalam proses penyimpanan di dalam gudang.

Penyimpanan produk pangan juga mempunyai peranan penting, misalnya untuk mempertahankan mutu produk sebelum diolah atau dipasarkan. Proses penyimpanan dan penggudangan juga terkait dengan kerusakan atau penurunan mutu produk. Berbagai kerusakan produk meliputi kerusakan fisik, kimiawi dan biologis. Pada penyimpanan suhu rendah, apabila dalam proses penyimpanan kurang terkendali dapat mengalami kerusakan. Penyebab kerusakan pada produk basah terutama adalah kapang, khamir dan bakteri. Sedangkan pada penggudangan produk kering kerusakan produk terutama oleh hama gudang, kutu, dan tikus. Bentuk kerusakannya dapat bermacam-macam seperti bau busuk,

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



berair, berjamur, maupun terkontaminasi. Selama penyimpanan kondisi produk pangan perlu dipantau dan diawasi secara rutin. Jika mulai terjadi kerusakan pada unit produk maka harus segera ditindak karena dapat menulari unit-unit produk lain yang masih baik (Soekarto dan Yuliatmoko 2018).

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pemaparan latar belakang di atas, Rumusan masalah yang muncul adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana penerapan *Good Warehouse Practices* (GWP) di PT Gambino Artisan Prima, Jakarta Pusat?
2. Bagaimana upaya dalam meningkatkan GWP di PT Gambino Artisan Prima, Jakarta Pusat?

## 1.3 Tujuan

Tujuan umum dari Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT GAP adalah untuk memperoleh gambaran nyata mengenai kerja di industri pangan dan memperluas wawasan dalam lingkup kerja sehingga mahasiswa mampu mengembangkan ilmu yang dimiliki. Tujuan khusus PKL adalah untuk mempelajari penerapan *Good Warehouse Practices* (GWP) di PT Gambino Artisan Prima, Jakarta Pusat.

## 1.4 Manfaat

Manfaat pelaksanaan PKL di PT Gambino Artisan Prima bagi mahasiswa diantaranya dapat memperoleh ilmu baru mengenai pengolahan pangan dan mengenai penerapan GWP, memperoleh pengalaman kerja secara langsung dan mampu meningkatkan *soft skills*, sehingga dapat digunakan sebagai bekal bagi mahasiswa ketika terlibat di dunia kerja. Manfaat kegiatan PKL bagi perguruan tinggi yaitu memberi kesempatan kepada mahasiswa untuk mendapat pengalaman kerja secara nyata di industri pangan, sebagai bahan evaluasi terkait pemahaman mahasiswa dalam menerima pelajaran selama kuliah, dan membentuk kerja sama yang baik dengan industri. Bagi perusahaan, manfaat kegiatan PKL yaitu membentuk kerja sama yang baik dengan institusi pendidikan.

