

STANDAR AVA DI PT SELERA HARUM INTI PANGAN, BEKASI, JAWA BARAT

Oleh:

Ildha Juliana

Iman Sabarisman, S.T.P., M.Si.

Universitas Gadjah Mada

Bulaksumur, Caturtunggal, Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman, Daerah Isitimewa
Yogyakarta 55281

Email: julianaildha@gmail.com

RANGKUMAN

PT Selera Harum Inti Pangan merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri pangan dengan olahan produk yang dihasilkan yaitu berupa produk *Frozen Food*. PT Selera Harum Inti Pangan berdiri pada tahun 2017 yang didirikan oleh Bapak Tatang Suharta, selain itu PT Selera Harum Inti Pangan memiliki lokasi pabrik di Bekasi, Jawa Barat. Selama melakukan magang di PT Selera Harum Inti Pangan di tempatkan pada bagian divisi *warehouse* atau pergudangan. Pada kegiatan pergudangan di PT Selera Harum Inti Pangan belum sepenuhnya menerapkan *Good Warehouse Practices* berdasarkan standar *Good Warehouse Practices* (GWP) AVA. Tujuan dalam penerapan *Good Warehouse Practices* untuk menjamin mutu dan keamanan pangan pada produk. Terdapat beberapa klausul yang belum menerapkan GWP berdasarkan standar AVA, yaitu pada klausul 1 mengenai tempat, klausul 3 mengenai penyimpanan ruang pendingin atau beku, dan klausul 4 mengenai kondisi penyimpanan. Apabila perusahaan belum menerapkan *Good Warehouse Practices* dengan baik maka dapat menyebabkan penurunan mutu pada produk yang di akibatkan oleh kontaminasi atau kerusakan bahan baku produk. Oleh karena itu sebaiknya perusahaan Pada klausul 1 mengenai tempat, sebaiknya perusahaan melakukan perbaikan dan perawatan secara berkala, membuat garis pembatas mengenai antar pallet satu dengan lainnya, menambahkan tirai plastik PVC terutama pada pintu utama gudang, serta menambahkan penutup pada setiap lampu di area gudang. Pada klausul 3 mengenai penyimpanan ruang pendingin atau beku yaitu sebaiknya perusahaan menggunakan fasilitas alat pengukur dan pengatur suhu seperti HOB0 Analog Data Logger yang menggunakan sistem pemantauan jarak jauh. Pada klausul 4 mengenai kondisi penyimpanan yaitu sebaiknya perusahaan menggunakan sistem *class based dedicated*



UNIVERSITAS
GADJAH MADA
storage

**PENERAPAN GOOD WAREHOUSE PRACTICES BERDASARKAN STANDAR AVA DI PT SELERA
HARUM INTI PANGAN, BEKASI,
JAWA BARAT**

ILDHA JULIANA, Iman Sabarisman, S.T.P., M.Si

Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

untuk mengklasifikasikan barang berdasarkan kelasnya, serta perusahaan sebaiknya memperhatikan jarak pallet penyimpanan dengan dinding sebesar 5cm.

Kata kunci: *Good Warehouse Practices*, Keamanan pangan, *Warehouse*



PENERAPAN GOOD WAREHOUSE PRACTICES BERDASARKAN STANDAR AVA DI PT SELERA HARUM INTI PANGAN, BEKASI, JAWA BARAT

ILDHA JULIANA, Iman Sabarisman, S.T.P., M.Si

Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

**IMPLEMENTATION OF GOOD WAREHOUSE PRACTICES BASED ON AVA
STANDARD IN PT SELERA HARUM INTI PANGAN, BEKASI, JAWA BARAT**

By:

Ildha Juliana

Iman Sabarisman, S.T.P., M.Si.

Gadjah Mada University

Bulaksumur, Caturtunggal, Depok District, Sleman Regency, Yogyakarta Special Region
55281

Email: julianaildha@gmail.com

SUMMARY

PT Selera Harum Inti Pangan is a company engaged in the food industry with processed products, namely Frozen Food products. PT Selera Harum Inti Pangan was founded in 2017 by Mr. Tatang Suharta, besides that PT Selera Harum Inti Pangan has a factory location in Bekasi, West Java. During his internship at PT Selera Harum Inti Pangan, he was placed in the warehouse or warehousing division. In warehousing activities at PT Selera Harum Inti Pangan, it has not yet fully implemented Good Warehouse Practices based on AVA's Good Warehouse Practices (GWP) standards. The purpose of implementing Good Warehouse Practices is to ensure the quality and food safety of the product. There are several clauses that have not implemented GWP based on the AVA standard, namely clause 1 regarding place, clause 3 regarding refrigerated or frozen storage, and clause 4 regarding storage conditions. If the company has not implemented Good Warehouse Practices properly, it can cause a decrease in product quality due to contamination or damage to product raw materials. Therefore, it is better for the company in clause 1 regarding the place, the company should carry out periodic repairs and maintenance, make a dividing line between pallets with one another, add PVC plastic curtains, especially at the main door of the warehouse, and add a cover to every light in the warehouse area. In clause 3 regarding the storage of refrigerated or frozen rooms, the company should use facilities for measuring and controlling temperatures such as the HOB0 Analog Data Logger that uses a remote monitoring system. In clause 4 regarding storage conditions, the company should use a class-based dedicated storage system to classify goods by class, and the company should pay attention to the distance between the storage pallet and the wall by 5cm.

Keywords: Good Warehouse Practices, Food safety, Warehouse