

LOGISTIK UNTUK PERISHABLE GOODS

Oleh: Isya Nafia, A.Md.T, S.T.

Junior Consultant | Supply Chain Indonesia

Apa itu *Perishable Goods*?

Perishable goods adalah barang-barang yang mudah rusak atau membusuk dan tidak bisa bertahan lama tanpa penanganan yang tepat. Contoh barang yang termasuk dalam kategori *perishable goods* antara lain makanan segar seperti buah-buahan, sayuran, daging, dan produk susu, serta obat-obatan dan produk biologi lainnya yang memerlukan suhu yang tepat untuk menjaga kualitasnya.

Karena sifatnya yang mudah rusak, pengiriman dan penyimpanan barang-barang ini harus dilakukan dengan hati-hati dan harus memperhatikan faktor-faktor seperti suhu, waktu pengiriman, pengemasan, dan penanganan yang tepat.

Logistik untuk *Perishable Goods*

Logistik untuk *perishable goods* harus dilakukan dengan hati-hati untuk memastikan bahwa produk tetap segar dan berkualitas selama pengiriman dan penyimpanan.



Berikut adalah beberapa strategi yang dapat digunakan dalam logistik untuk *perishable goods*:

Penanganan yang baik saat pengiriman: Barang yang mudah rusak harus dikemas dengan hati-hati dan diberi tanda khusus agar mudah diidentifikasi. Peralatan transportasi seperti truk dan kapal harus dilengkapi dengan fasilitas penyimpanan yang sesuai dengan suhu dan kelembaban untuk menjaga kualitas produk

selama pengiriman.

Pengawasan suhu: Produk yang mudah rusak biasanya harus disimpan pada suhu tertentu agar tetap segar. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengawasan suhu dan kontrol yang ketat selama transportasi dan penyimpanan.

Pengemasan yang tahan lama: Produk yang mudah rusak harus dikemas dengan bahan yang tahan lama dan kuat sehingga dapat melindungi produk selama transportasi dan penyimpanan.

Pengiriman dengan waktu yang singkat: Semakin lama waktu pengiriman, semakin besar kemungkinan produk menjadi rusak. Oleh karena itu, logistik untuk barang yang mudah rusak harus mengutamakan pengiriman dengan waktu yang singkat.

ARTIKEL

Penyimpanan yang tepat: Ketika barang tersebut tiba di lokasi tujuan, mereka harus disimpan pada suhu dan kelembaban yang tepat agar tetap segar. Peralatan penyimpanan seperti lemari pendingin dan freezer harus dijaga agar tetap berfungsi dengan baik.

Pelatihan karyawan: Karyawan yang terlibat dalam pengiriman dan penyimpanan barang yang mudah rusak harus dilatih dengan baik dalam teknik-teknik pengiriman dan penyimpanan yang tepat. Mereka juga harus tahu bagaimana cara mengidentifikasi produk yang rusak dan tahu apa yang harus dilakukan jika produk tersebut rusak atau terkontaminasi.

Dalam rangka untuk memastikan produk *perishable goods* tetap segar dan berkualitas selama pengiriman dan penyimpanan, logistik harus memperhatikan beberapa strategi tersebut.

Transportasi untuk *Perishable Goods*

Transportasi untuk *perishable goods* harus memperhatikan beberapa hal, seperti:

- a. **Kendaraan dengan sistem pendingin:** Pengiriman *perishable goods* harus dilakukan dengan kendaraan yang memiliki sistem pendingin yang tepat. Ini penting untuk menjaga suhu produk selama transportasi agar tetap segar dan tidak rusak. Kendaraan yang digunakan harus terjamin kebersihannya dan bebas dari bau atau kontaminan yang dapat mempengaruhi kualitas produk.
- b. **Peralatan penyimpanan dengan sistem pendingin:** Selain kendaraan, peralatan penyimpanan seperti *cold storage* atau *reefer container* juga harus memiliki sistem pendingin yang sesuai dengan jenis produk yang akan disimpan.
- c. **Pengiriman sesuai jadwal:** Pengiriman *perishable goods* harus dilakukan sesuai jadwal yang telah ditentukan. Hal ini sangat penting agar produk dapat tiba pada tujuan dalam waktu yang singkat dan tetap segar.
- d. **Pemantauan suhu:** Suhu selama transportasi dan penyimpanan harus terus dipantau dan dicatat. Hal ini penting untuk memastikan bahwa suhu tetap sesuai dengan persyaratan dan produk tetap segar.
- e. **Pengemasan yang tepat:** Barang-barang harus dikemas dengan baik agar tidak rusak selama transportasi. Pengemasan yang baik juga dapat membantu menjaga suhu produk dan menghindari kontaminasi.
- f. **Pengiriman dengan metode udara atau laut:** *Perishable goods* dapat dikirim melalui udara atau laut tergantung pada jarak pengiriman dan jenis produk. Pengiriman melalui udara lebih cepat, tetapi lebih mahal, sedangkan pengiriman melalui laut lebih lambat, tetapi lebih murah.



ARTIKEL

Untuk memastikan pengiriman *perishable goods* yang aman dan efektif, penting untuk memperhatikan faktor-faktor di atas dan melakukan koordinasi yang baik antara produsen, pihak pengirim, dan pihak penerima barang.

Cara Penanganan *Perishable Goods*

Perishable goods memerlukan penanganan khusus agar tetap segar dan tidak rusak selama pengiriman dan penyimpanan. Berikut adalah beberapa cara handling *perishable goods* yang dapat dilakukan:

- a. **Penyiapan dan pengemasan barang secara benar:** Periksa kualitas dan kemasan barang sebelum dikirim. Pastikan produk dalam keadaan segar dan sesuai dengan persyaratan pengiriman, serta kemas dengan bahan yang tahan lama dan kuat untuk melindungi produk.
- b. **Pengendalian suhu:** Pastikan suhu selama transportasi dan penyimpanan sesuai dengan persyaratan produk. Jangan biarkan suhu naik atau turun terlalu banyak karena dapat mempercepat kerusakan produk.
- c. **Penggunaan alat dan peralatan yang tepat:** Pengiriman dan penyimpanan *perishable goods* memerlukan alat dan peralatan khusus seperti kendaraan dengan sistem pendingin dan peralatan penyimpanan yang sesuai dengan suhu produk.
- d. **Kemas dan muat barang dengan benar:** Barang harus dimuat di kendaraan atau peralatan penyimpanan dengan cara yang tepat untuk mencegah kerusakan atau terkena getaran yang berlebihan selama pengiriman.
- e. **Pengiriman yang cepat dan tepat waktu:** Semakin cepat produk sampai ke tujuan, semakin sedikit kemungkinan produk menjadi rusak. Oleh karena itu, pastikan pengiriman dilakukan dengan waktu yang singkat dan tepat waktu.
- f. **Inspeksi dan identifikasi produk yang rusak:** Lakukan inspeksi terhadap barang saat tiba di lokasi tujuan dan identifikasi produk yang rusak atau terkontaminasi segera.
- g. **Pelatihan dan sertifikasi karyawan:** Karyawan yang terlibat dalam pengiriman dan penyimpanan *perishable goods* harus diberi pelatihan dan sertifikasi khusus dalam penanganan barang yang mudah rusak.

Dalam rangka untuk memastikan produk *perishable goods* tetap segar dan berkualitas selama pengiriman dan penyimpanan, perlu dilakukan penanganan yang tepat dengan memperhatikan beberapa faktor di atas.

10 April 2023

**Isi artikel merupakan pemikiran penulis dan tidak selalu mencerminkan pemikiran atau pandangan resmi Supply Chain Indonesia.*