

EVALUASI *GOOD HANDLING PRACTICES* DALAM STASIUN PENGEMASAN JAMUR IRIS di GOMBA KFT

Oleh

Siba Aresda

20/460834/SV/17915

Diajukan kepada Departemen Teknolgi Hayati dan Veteriner Sekolah Vokasi
Universitas Gadjah Mada pada tanggal 25 Januari 2024
untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh derajat
Sarjana Terapan Pengembangan Produk Agroindustri

RINGKASAN

Gomba Kft adalah perusahaan yang bergerak di bidang budidaya jamur. Jamur yang dibudidaya merupakan jamur tiram, jamur kancing, portobelo, jamur shiitake, serta jamur *king oyster*. GOMBA Kft tidak hanya memproduksi jamur untuk dalam negeri, tetapi juga ekspor ke negara Eropa lainnya. Hal ini menjadikan GOMBA Kft sebagai perusahaan berstandar internasional terutama dalam hal keamanan pangan. Saat ini perusahaan menggunakan standar keamanan pangan GLOBAL GAP yang mendasari *good agricultural practices* yang berkelanjutan. Idealnya penerapan perlu dilakukan dengan sebaik-baiknya. Namun berdasarkan pengamatan yang dilakukan, masih terdapat kekurangan penerapan sanitasi dan higiene karyawan salah satunya dalam stasiun pengirisan.

Maka dari itu mahasiswa melakukan evaluasi dengan menggunakan metode observasi partisipatif dengan tujuan untuk melakukan analisis penerapan GHPs pada stasiun pengirisan jamur dan memberikan rekomendasi perbaikan untuk perusahaan. Menggunakan lembar audit MGAPs USDA tahun 2019, diperoleh hasil yang menunjukkan bahwa masih terdapat ketidaksesuaian terhadap nilai kelulusan dalam penerapan GHPs sanitasi dan higiene. Tidak adanya dokumen, pedoman, dan tata cara untuk kegiatan menjadi salah satu penyebab kurangnya kesadaran karyawan dalam hal higiene dan sanitasi lingkungan pengirisan dan pengemasan. Maka dari itu, perlu dilakukan pelatihan sanitasi dan higiene karyawan secara periodik, serta diperlukaannya SOP kegiatan untuk menjaga kualitas produk, melakukan perawatan mesin dan fasilitas secara preventif, serta meningkatkan kesehatan dan keselamatan kerja.

Kata kunci: GHPs, Higiene, Jamur, Sanitasi

Pembimbing Utama : Anjar Ruspita Sari, S. T. P., M. Sc.

**EVALUATION OF GOOD HANDLING PRACTICES IN THE SLICED
MUSHROOM PACKAGING STATION AT GOMBA KFT**

by
Siba Aresda
20/460834/SV/17915

Submitted to the Departement of Bioresources Technology and Veterinary
Vocational School Universitas Gadjah Mada on 25 January 2024
in partial fulfillment of the requirement for the Degree of
Bachelor of Applied Science in Agroindustrial Product Development

SUMMARY

Gomba Kft is a company engaged in mushroom cultivation. The mushrooms cultivated are oyster mushrooms, button mushrooms, portobellos, shiitake mushrooms, and king oyster mushrooms. GOMBA Kft not only produces mushrooms domestically but also exports to other European countries. This makes GOMBA Kft impelement an international standard company, especially in terms of food safety. Currently, the company uses GLOBAL GAP food safety standards which underlie sustainable good agricultural practices (GAPs). Ideally, implementation needs to be done as fully and as well as possible. However, there are still deficiencies related to employee sanitation and hygiene, one of which is at the slicing station.

Therefore, students carried out an evaluation using the participant observation method to analyze the application of GHPs at the mushroom slicing station and provide recommendations for improvements for the company. Using the 2019 USDA MGAPs audit sheet, results were obtained showing that there are still deficiencies in the implementation of GHPs in terms of sanitation and hygiene. The absence of documents, guidelines, and procedures for activities is one of the causes of the lack of employee awareness regarding hygiene and sanitation of the slicing and packaging environment. As a result, it is necessary to carry out periodic employee training for work hygiene and sanitation, as well as require SOPs for activities to maintain product quality, carry out preventive maintenance of machines and facilities, and improve occupational health and safety.

Keywords: *GHPs, Hygiene, Mushrooms, Sanitation*

Supervisor : Anjar Ruspita Sari, S. T. P., M. Sc.