

EVALUASI ASPEK SANITASI BANGUNAN DAN FASILITAS DI DEPARTEMEN PRODUKSI, BUDIDAYA JAMUR BIOGOMBA KFT

Oleh

Nadilla Shintya Kusuma Wardhani

20/460832/SV/17917

Diajukan kepada Departemen Teknolgi Hayati dan Veteriner Sekolah
Vokasi Universitas Gadjah Mada pada tanggal 31 Juli 2024
untuk memenuhi sebagian persyaratan untuk memperoleh derajat
Sarjana Terapan Teknik

RINGKASAN

Aspek sanitasi bangunan dan fasilitas perusahaan sangat penting untuk memastikan lingkungan kerja yang sehat dan aman. Sanitasi berkaitan erat dengan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) dan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) yang harus dipenuhi oleh perusahaan pangan untuk menghasilkan pangan yang aman dikonsumsi serta mewujudkan produksi pangan berkelanjutan. Sebagai Perusahaan budidaya jamur, Biogomba Kft berusaha menerapkan SSOP dan HACCP dalam proses produksi. Evaluasi diperlukan sebagai dasar perbaikan perusahaan dalam menciptakan lingkungan kerja yang sehat dan aman. Evaluasi dilakukan dengan metode *gap analysis checklist* dan Diagram Ishikawa untuk menentukan faktor yang mempengaruhi kesenjangan sanitasi bangunan dan fasilitas yang ada. Aspek bangunan dan fasilitas yang dinilai kesenjanganannya antara lain keamanan fasilitas air, kebersihan permukaan yang kontak dengan jamur, pencegahan kontaminasi silang, fasilitas cuci tangan dan toilet serta aspek pemberantasan hama. Penilaian rata-rata kesenjangan penerapan SSOP Biogomba Kft memiliki skor penerapan 73,98% sebesar dengan kesenjangan sebesar 26,02%. Aspek dengan kesenjangan paling tinggi adalah kebersihan permukaan yang berkontak dengan jamur, sehingga diperlukan perbaikan lebih dalam aspek ini. Faktor yang mempengaruhi kurangnya penerapan sanitasi aspek bangunan dan fasilitas di Departemen Produksi Biogomba Kft yaitu sumber daya manusia (*man*), metode (*methode*), mesin (*machine*) dan lingkungan (*enviroment*).

Kata kunci : budidaya jamur, diagram ishikawa, *gap analysis checklist*, HACCP, SSOP.

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

**EVALUATION OF BUILDING AND FACILITIES SANITATION ASPECT
DEPARTMENT OF MUSHROOM CULTIVATION AND
PRODUCTION, BIOGOMBA KFT**

by

Nadilla Shintya Kusuma Wardhani
20/460832/SV/17917

*Submitted to the Departement of Bioresources Technology and Veterinary
Vocational School Universitas Gadjah Mada on Juli 31, 2024
in partial fulfillment of the requirement for the Degree of
Bachelor of Applied Science in Engineering*

SUMMARY

The sanitation aspects of buildings and company facilities are crucial to ensuring a healthy and safe working environment. Sanitation is closely related to SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) and HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), which must be adhered to by food companies to produce safe consumable products and achieve sustainable food production. As a mushroom cultivation company, Biogomba Kft strives to implement SSOP and HACCP in its production processes. Evaluation serves as the foundation for company improvements in creating a healthy and safe workplace. This evaluation is conducted using methods such as gap analysis checklists and Ishikawa diagrams to identify factors influencing the gaps in sanitation within existing buildings and facilities. The specific aspects of buildings and facilities assessed for gaps include Facility Water Safety, Clean Surfaces in Contact with Mushrooms, Cross-Contamination Prevention, Handwashing Facilities and Toilets, Pest Control Measures. The average gap assessment score for SSOP implementation at Biogomba Kft is 73.98%, indicating a 26.02% gap. The aspect with the highest gap is the cleanliness of surfaces in contact with mushrooms, suggesting that improvements are needed in this area. Factors influencing the lack of sanitation implementation in the Production Department of Biogomba Kft include human resources, methods, machinery, and the overall environment.

Keywords : gap analysis checklist, HACCP, Ishikawa Diagram, mushrooms cultivation, SSOPs.

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