

**PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB)  
DI INDUSTRI PENGALANGAN JAMUR  
PT. SURYAJAYA ABADIPERKASA  
PROBOLINGGO, JAWA TIMUR**

**Asa Fauzan Muhammad<sup>1</sup>, Anggoro Cahyo Sukartiko<sup>2</sup>, M. Prasetya Kurniawan<sup>2</sup>,**

**INTISARI**

Suryajaya Abadiperkasa merupakan sebuah perusahaan yang memproses jamur kancing dalam kaleng. Kualitas produk jamur kaleng dapat dipengaruhi oleh penerapan program sanitasi yang baik dan benar. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis kesesuaian penerapan CPPOB di lingkungan perusahaan.

Penelitian ini menggunakan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik. Sebagai dasar analisis, penelitian dibatasi pada 9 dari 18 aspek penilaian, yaitu pada aspek lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, produk akhir, karyawan, penyimpanan serta pemeliharaan dan program sanitasi. Pengolahan data menggunakan metode Diagram Pareto, Diagram 5 *Why's* dan Diagram Sebab Akibat. Penelitian dilaksanakan pada periode 3 Juli sampai 3 Agustus 2018.

Berdasarkan 153 poin penilaian, terdapat 146 poin penilaian yang termasuk kedalam kategori sesuai, 7 poin penilaian yang masuk dalam kategori sesuai dengan perbaikan dan 0 poin yang termasuk dalam kategori tidak sesuai. Sejumlah 7 poin sesuai dengan perbaikan adalah: ketidakdisiplinan karyawan dalam menggunakan APD dengan benar; ketidakdisiplinan karyawan dalam melakukan sanitasi diri; ketidakdisiplinan karyawan untuk tidak membawa barang pribadi kedalam ruang produksi; tata letak ruang ganti yang masih memungkinkan baju luar bersentuhan dengan baju khusus untuk produksi; desain kolam bilas sepatu yang menghambat proses sanitasi; pertemuan dinding dengan dinding yang membentuk sudut siku-siku; dan tidak adanya pembatas antara area bagian penyimpanan sementara untuk produk jadi dengan ruang produksi sehingga memungkinkan terjadinya kontaminasi silang ketika ada pergerakan *forklift* dan pekerja. Perbaikan dapat dilakukan dengan penerapan *reward and punishment* dan pengawasan dengan baik dan perubahan pada tata letak ruang ganti, kolam bilas sepatu dan penyimpanan sementara produk jadi.

**Kata Kunci:** CPPOB, Jamur Kancing, Pengalangan, Sanitasi

<sup>1</sup> Mahasiswa Program Studi Diploma III AgroIndustri SV UGM

<sup>2</sup> Dosen Program Studi Diploma III Agroindustri SV UGM

**APPLICATION OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMPs) ON  
MUSHROOM CANNING INDUSTRY  
PT SURYAJAYA ABADIPERKASA  
PROBOLINGGO, EAST JAVA**

**Asa Fauzan Muhammad<sup>1</sup>, Anggoro Cahyo Sukartiko<sup>2</sup>, M. Prasetya Kurniawan<sup>2</sup>**

**ABSTRACT**

Suryajaya Abadiperkasa is a company that processes canned champignon mushroom. The quality of canned mushroom products can be influenced by proper and correct application of good manufacturing food practices (GMPs). The purpose of this research was to analyze the suitability of GMPs application in the industry.

This research used Guidelines on How to Produce Processed Food mentioned in Regulation of the Minister of Industry of the Republic of Indonesia Number 75 / M-IND / PER / 7/2010. This study was limited to 9 of 18 assessment aspects, as follows: aspects of location, buildings, sanitation facilities, machinery and equipment, materials, products, employees, storage, maintenance and sanitation programs. Data was processed with Pareto, 5 Why's and Ishikawa Diagrams. The study was conducted from 3 July to 3 August 2018.

Based on 153 points of assessment, there were 146 points of assessment categorized to “appropriate”, whereas 7 of them were categorized to “appropriate with improvement”, there were: undisciplined employee in using safety tools properly, undisciplined employee in personnel practices before entering production room, undisciplined employee to not carry personal item into production room, change room layout do not have specific container for production uniform and employees clothes, the design of shoe rinse pool inhibit the sanitization process, wall encounter forms 90 degree angle; no divider between production area and temporary storage area. Improvements can be made with the application of reward and punishment and good supervision and improvement to dressing room layout, sanitary equipment and temporary storage area.

Keywords : Canning, Champignon, GMPs, Sanitation

---

<sup>1</sup> Student of Diploma III Agroindustri SV UGM

<sup>2</sup> Lecturer of Diploma III Agroindustri SV UGM