

DAFTAR ISI

| | |
|--|------|
| HALAMAN PENGANTAR..... | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| HALAMAN PERNYATAAN | iii |
| RIWAYAT HIDUP..... | iv |
| KATA PENGANTAR | v |
| DAFTAR ISI..... | viii |
| DAFTAR GAMBAR | xi |
| DAFTAR TABEL..... | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN..... | xiii |
| ABSTRAK | xiv |
| ABSTRACT..... | xv |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Batasan Penelitian..... | 3 |
| C. Tujuan Penelitian | 3 |
| D. Manfaat Penelitian | 3 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA..... | 5 |
| A. Teh (<i>Camellia sinensis</i>) | 5 |
| B. Teh Hitam | 6 |
| C. Sanitasi dan <i>Hygiene</i> | 7 |
| D. <i>Good Manufacturing Practices</i> | 8 |
| E. Diagram Pareto | 9 |
| F. Diagram Ishikawa | 10 |
| BAB III METODE PENELITIAN..... | 12 |
| A. Tempat dan Waktu Tugas Akhir..... | 12 |

| | |
|---|-----------|
| B. Ruang Lingkup Kajian..... | 12 |
| C. Metode Pengumpulan Data..... | 12 |
| D. Analisis dan Pengolahan Data | 13 |
| E. Tahapan Pelaksanaan..... | 14 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN | 15 |
| A. Profil Industri..... | 15 |
| B. Sanitasi di Industri | 17 |
| C. Analisis Penerapan Sanitasi Berdasarkan CPPOB 2010 | 18 |
| 1. Lokasi..... | 18 |
| 2. Bangunan | 20 |
| 3. Fasilitas Sanitasi..... | 23 |
| 4. Mesin dan Peralatan | 27 |
| 5. Bahan Baku | 29 |
| 6. Pengawasan Proses | 30 |
| 7. Produk Akhir..... | 34 |
| 8. Laboratorium..... | 35 |
| 9. Karyawan | 36 |
| 10. Pengemas..... | 38 |
| 11. Penyimpanan..... | 40 |
| 12. Pemeliharaan dan Program Sanitasi..... | 42 |
| 13. Pengangkutan..... | 45 |
| D. Diagram Pareto | 48 |
| E. Diagram 5 <i>Why's</i> dan Diagram Ishikawa | 51 |
| F. Saran Perbaikan | 60 |
| BAB V PENUTUP..... | 63 |
| A. Kesimpulan..... | 63 |



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**PENILAIAN PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) PADA PROSES
PENGOLAHAN TEH HITAM DI PT
PERKEBUNAN TAMBI UP TAMBI KEJAJAR, WONOSOBO, JAWA TENGAH**

NAOMI NAHDA M, Ika Restu Revulaningtyas, S.T.P., M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

| | |
|----------------------|----|
| B. Saran | 63 |
| DAFTAR PUSTAKA | 65 |
| LAMPIRAN | 70 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|-------------------|----|
| Gambar 3. 1..... | 13 |
| Gambar 4. 1..... | 19 |
| Gambar 4. 2..... | 21 |
| Gambar 4. 3..... | 21 |
| Gambar 4. 4..... | 22 |
| Gambar 4. 5..... | 22 |
| Gambar 4. 6..... | 23 |
| Gambar 4. 7..... | 25 |
| Gambar 4. 8..... | 26 |
| Gambar 4. 9..... | 26 |
| Gambar 4. 10..... | 28 |
| Gambar 4. 11..... | 30 |
| Gambar 4. 12..... | 33 |
| Gambar 4. 13..... | 37 |
| Gambar 4. 14..... | 39 |
| Gambar 4. 15..... | 40 |
| Gambar 4. 16..... | 41 |
| Gambar 4. 17..... | 41 |
| Gambar 4. 18..... | 42 |
| Gambar 4. 19..... | 44 |
| Gambar 4. 20..... | 45 |
| Gambar 4. 21..... | 46 |
| Gambar 4. 22..... | 48 |
| Gambar 4. 23..... | 53 |
| Gambar 4. 24..... | 54 |
| Gambar 4. 25..... | 55 |
| Gambar 4. 26..... | 57 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 4.1. Persyaratan Umum Teh (Fisik dan Organoleptik) | 33 |
| Tabel 4.2. Akumulasi Penilaian Penerapan GMP di PT Perkebunan Tambi..... | 45 |
| Tabel 4.3. Nilai Akumulasi Ketidaksesuaian Penerapan GMP..... | 46 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|-----|
| Lampiran 1. Penerapan GMP pada Aspek Lokasi | 71 |
| Lampiran 2. Penerapan GMP pada Aspek Bangunan | 73 |
| Lampiran 3. Penerapan GMP pada Aspek Fasilitas Sanitasi | 80 |
| Lampiran 4. Penerapan GMP pada Aspek Mesin dan Peralatan | 87 |
| Lampiran 5. Penerapan GMP pada Aspek Bahan | 90 |
| Lampiran 6. Penerapan GMP pada Aspek Pengawasan Proses | 93 |
| Lampiran 7. Penerapan GMP pada Aspek Produk Akhir | 98 |
| Lampiran 8. Penerapan GMP pada Aspek Laboratorium | 100 |
| Lampiran 9. Penerapan GMP pada Aspek Karyawan | 101 |
| Lampiran 10. Penerapan GMP pada Aspek Pengemas | 104 |
| Lampiran 11. Penerapan GMP pada Aspek Penyimpanan | 106 |
| Lampiran 12. Penerapan GMP pada Aspek Pemeliharaan dan Program Sanitasi | 109 |
| Lampiran 13. Penerapan GMP pada Aspek Pengangkutan | 116 |