

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

**Oleh :  
Naomi Nahda M**

**ABSTRAK**

Sebuah industri pangan harus memperhatikan kualitas produknya yang akan dipasarkan kepada masyarakat luas. Salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas produk adalah prosedur sanitasi yang dilakukan oleh industri tersebut. Cara untuk melakukan prosedur sanitasi yang baik demi terciptanya produk yang kualitasnya baik dan aman untuk dikonsumsi adalah dengan menerapkan *Good Manufacturing Practices* atau GMP. GMP sendiri merupakan suatu pedoman bagi industri terutama industri yang terkait dengan pangan untuk meningkatkan mutu hasil produksinya terutama terkait dengan keamanan dan keselamatan konsumen. Namun, pada kenyataannya, masih banyak industri yang belum menerapkan GMP dengan baik. Tujuan dari penerapan GMP sendiri adalah untuk melindungi dan menjamin bahwa produk yang dihasilkan aman, berkualitas baik, dan terhindar dari sumber-sumber kontaminasi.

Penelitian mengenai penerapan GMP dilakukan di PT Perkebunan Tambi Unit Perkebunan Tambi Wonosobo. Penelitian dilakukan dengan metode survey dengan melakukan wawancara pada pihak industri dan metode observasi dengan melakukan pengamatan langsung di industri tersebut. Acuan penilaian penerapan GMP di PT Perkebunan Tambi menggunakan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No.75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Dari penilaian yang telah dilakukan, data yang diperoleh diolah dengan menggunakan diagram pareto dan dianalisis penyebab masalah yang terjadi dengan menggunakan diagram Ishikawa. berdasarkan hasil yang telah diperoleh, masih banyak ketidaksesuaian pelaksanaan GMP pada PT Perkebunan Tambi dengan presentase total kesesuaian penerapan GMP sebesar 69,23% dan ketidaksesuaiannya sebesar 30,77%. Dari penilaian tersebut juga diketahui bahwa penyebab utama terjadinya ketidaksesuaian pelaksanaan GMP di PT Perkebunan Tambi adalah pada aspek fasilitas sanitasi dengan total poin ketidaksesuaian sebanyak 13 dari 25 poin atau setara dengan 52%.

**Kata Kunci :** Diagram Ishikawa, Diagram Pareto, *Good Manufacturing Practices* (GMP), Keamanan Pangan, Sanitasi.

**THE ASSESSMENT OF IMPLEMENTATION OF GOOD  
MANUFACTURING PRACTICES (GMP) ON BLACK TEA  
PRODUCTION AT PT PERKEBUNAN TAMBI UP TAMBI KEJAJAR,  
WONOSOBO, CENTRAL JAVA**

**By :  
Naomi Nahda M**

**ABSTRACT**

A food industry must pay attention to their product quality that will be marketed to the wider community. One of the factors affecting quality of the product is the sanitation procedure undertaken by the industry. An industry should implement Good Manufacturing Practices or GMP to produce good and safe products. GMP is a guideline for industries especially food-related industries to improve the quality of their products for consumer safety. However, in a reality, there are still many industries that have not implemented GMP well. The purpose of applying GMP is to protect and ensure that the products are safe, have a good quality, and free from contamination sources.

The research on the implementation of GMP is undertaken in PT Perkebunan Tambi Unit Perkebunan Tambi Wonosobo. The research data obtained using survey method by interviewing the industry and observation method by doing direct observation in the industry. References to the assessment of the application of GMP in PT Perkebunan Tambi using Regulation of the Minister of Industry No.75/M-IND/PER/7/2010 on Guidelines on Good Manufacturing Practices. The data of the research analyzed with pareto diagram and Ishikawa diagram to know the causes of main problem. Based on the result, there are still many mismatches of the implementation of GMP at PT Perkebunan Tambi with the total conformity percentage of the implementation of GMP is 69,23% and the nonconformity is 30,77%. From the assessment, it is also known that the main cause of nonconformities of GMP implementation in PT Perkebunan Tambi is sanitation facility with total points of mismatch is 13 from 25 points or equal to 52%.

**Keywords : Food Safety, Good Manufacturing Practices (GMP), Ishikawa Diagram, Pareto Diagram, Sanitation.**