

IDENTIFIKASI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DENGAN METODE *SEVEN TOOLS* DI PT KAMPUNG COKLAT BLITAR, JAWA TIMUR

Oleh :
Rahmah Nisa Nabila

INTISARI

PT Kampung Cokelat Blitar merupakan industri yang bergerak pada pengolahan biji kakao. Industri ini mengolah biji kakao menjadi cokelat dengan berbagai macam varian rasa dan bentuk. Meskipun demikian, cokelat memiliki potensi untuk terkena kontaminasi. Kontaminasi disebabkan oleh kelalaian terhadap kebersihan dan ke higienisan selama proses produksi. Untuk mencegah terjadinya kontaminasi terhadap produk yang dapat menyebabkan keracunan kepada konsumen, maka perlu diterapkan program sanitasi yang baik dengan menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT Kampung Cokelat Blitar. Tujuan dari penelitian ini untuk mengidentifikasi penerapan GMP yang dilakukan di PT Kampung Cokelat Blitar dan memberikan saran perbaikan berupa *Standard Sanitation Operation Procedure* (SSOP). Data diperoleh dari hasil pengamatan dan wawancara. Selanjutnya dilakukan identifikasi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) menggunakan borang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010. Kemudian dilakukan analisis menggunakan diagram Pareto untuk mengetahui tiga aspek dengan ketidaksesuaian tertinggi dan selanjutnya membuat diagram Ishikawa untuk mengetahui faktor yang paling berpengaruh terhadap tiga aspek ketidaksesuaian tertinggi. Hasil penelitian menunjukkan persentase kesesuaian penerapan GMP di PT Kampung Cokelat Blitar adalah sebesar 72,97% dengan persentase ketidaksesuaian sebesar 27,03%. Ketidaksesuaian tertinggi dari 12 aspek pada penerapan GMP terdapat pada aspek bangunan (47,06%), aspek pemeliharaan program sanitasi (32%) dan aspek fasilitas sanitasi (21,74%). Oleh karena beberapa ketidaksesuaian tersebut, saran perbaikan berupa SSOP diberikan untuk PT Kampung Cokelat Blitar.

Kata Kunci : Cokelat, Diagram Ishikawa, Diagram Pareto, GMP, SSOP

***IDENTIFICATION OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES
(GMP) IMPLEMENTATION USING SEVEN TOOLS METHODS
IN PT KAMPUNG COKLAT BLITAR, EAST JAVA***

By:

RahmahNisa Nabila

ABSTRACT

PT Kampung Cokelat Blitar is an industrial food company engaged in cocoa beans processing. This company works on processing cocoa beans into chocolate with a variety of flavors and shapes. Nevertheless, chocolate is a food that has the potential to be contaminated. Contamination is caused by the negligence of cleanliness and hygiene during the production process. To prevent the occurrence of contamination of products that can cause poisoning to consumers, it is necessary to establish a good sanitation program by implementing Good Manufacturing Practices (GMP) in PT KampungCokelatBlitar. The purpose of this research is to identify the implementation of sanitation conducted at PT Kampung Cokelat Blitar and to make an improvement suggestion for Standard Sanitation Operation Procedure (SSOP).Data wereobtained from observations and interviews. Furthermore, identification of Good Manufacturing Practices (GMP) was carried out using CPPOB forms based on PeraturanMenteriPerindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010. The analysis was done subsequently using Pareto diagram and Ishikawa diagram to consecutively determine the three aspects with the highest mismatch and the most influential factor on the three aspects of the highest mismatch. The results showed that the compatibility percentage of GMP implementation in PT Kampung Coklat Blitar is 72,97% withthe incompatibility percentage of 27,03%. The highest mismatch of 12 aspects on GMP implementation were detected in building aspect (47,06%),maintenance aspect of sanitation program (32%), and sanitation facility aspect(21,74%). Suggestions for improvement were also made in form of SSOP for PT Kampung Coklat Blitar.

Keywords: Chocolate, GMP, Ishikawa Diagram, Pareto Diagram, SSOP