

**PENILAIAN ASPEK *GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)*
PADA PROSES PENGOLAHAN TEH HIJAU DI PT RUMPUN SARI
KEMUNING, KARANGANYAR, JAWA TENGAH**

Oleh :
Annisa Tsani Maharani

ABSTRAK

PT Rumpun Sari Kemuning merupakan sebuah perusahaan yang memproses daun teh muda menjadi produk teh hijau. Kualitas produk teh hijau yang dihasilkan dapat dipengaruhi oleh penerapan program sanitasi yang baik dan benar. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis kesesuaian penerapan GMP di tempat produksi PT Rumpun Sari Kemuning.

Penelitian ini menggunakan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 digunakan sebagai dasar analisis penelitian. Penelitian dibatasi pada 9 dari 18 aspek penilaian, yaitu aspek lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, karyawan, serta pemeliharaan dan program sanitasi. Pengolahan data dilakukan menggunakan metode Diagram Pareto, Diagram 5 *Why's*, dan Diagram Ishikawa. Penelitian dilaksanakan pada periode 2 Juli sampai 31 Juli 2018.

Berdasarkan 160 poin penilaian penerapan GMP di PT Rumpun Sari Kemuning, terdapat 106 poin penilaian yang termasuk ke dalam kategori sesuai dan 54 poin penilaian termasuk dalam kategori tidak sesuai. Dari penilaian tersebut dapat diketahui bahwa penyimpangan atau ketidaksesuaian terbesar terletak pada aspek fasilitas sanitasi. Aspek fasilitas sanitasi memiliki 15 poin yang tidak sesuai atau sebanyak 28% dari total ketidaksesuaian. Perbaikan dapat dilakukan oleh pihak industri dengan melaksanakan program pelatihan atau program pendidikan kepada seluruh karyawan untuk meningkatkan pemahaman terkait pentingnya penerapan sanitasi terutama terkait pelaksanaan GMP dan SSOP di industri pengolahan pangan.

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

**THE ASSESSMENT OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)
ASPECTS IN GREEN TEA PROCESSING AT PT RUMPUN SARI
KEMUNING, KARANGANYAR, JAWA TENGAH**

**By:
Annisa Tsani Maharani**

ABSTRACT

PT Rumpun Sari Kemuning is a company that produces green tea. The quality of green tea 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 this industry.

This research used Guidelines on How to Produce Processed Food mentioned in Regulation of the Minister of Industry of the Republic Indonesia Number 75/M-IND/PER/7/2010. This study was limited to 9 of 18 assessment aspects, that is location, buildings, sanitation facilities, machinery and equipment, materials, control processes, product, employees, and maintenance and sanitation programs. Data was processed with Pareto, 5 Why's, and Ishikawa Diagrams. The research was conducted from 2 July to 31 July 2018.

Based on 160 points of assessment, there are 106 points assessment in conformity category and 54 points assessment in nonconformity category. From the assessment it can be seen that the biggest deviation or nonconformity is in the aspect of sanitation facilities. The aspect of sanitation facilities have 15 points of nonconformity or as much as 28% of the total nonconformity. Industry can make improvements by providing training programs for all employees. The training programs can increase employees's knowledge about the importance of implementing sanitation, especially implementing GMP and SSOP in food processing industry.

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