

**EVALUASI CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB)
DI PT MADUSARI NUSAPERDANA, BOYOLALI, JAWA TENGAH**

Oleh :

Vina Khallilia Wulandari¹, Atris Suyantohadi², Satria Bhirawa Anoraga²

ABSTRAK

PT Madusari Nusaperdana adalah salah satu perusahaan pengolahan makanan. Penerapan Sanitasi dan Higiene pada industri pengolahan makanan sangat diperlukan guna menjamin mutu serta kualitas produk yang dihasilkan dan menjamin keamanan pangan agar terbebas dari bahaya kontaminasi. Tujuan dari program magang adalah untuk mengetahui penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di area produksi maupun lingkungan perusahaan. Evaluasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) mengacu pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor : 75/M-IND/PER/7/2010. Magang dilaksanakan mulai 15 Januari 2019 sampai 15 April 2019 di PT Madusari Nusaperdana, Boyolali, Jawa Tengah. Kegiatan evaluasi ditinjau dari aspek lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, karyawan, serta pemeliharaan dan program sanitasi. Alat yang digunakan untuk kegiatan evaluasi adalah borang CPPOB terkait lima aspek tersebut, menggunakan diagram pareto guna mengetahui ketidaksesuaian tertinggi dari ke lima aspek tersebut serta mengidentifikasi penyebab permasalahan tersebut menggunakan diagram ishikawa. Hasil evaluasi CPPOB berdasarkan 87 poin penilaian terdapat 70 poin sesuai dan 17 poin ketidaksesuaian yang perlu dilakukan perbaikan. Aspek bangunan memperoleh ketidaksesuaian tertinggi yaitu 8 poin dari 35 poin. Ketidaksesuaian tersebut dikarenakan lantai area produksi yang berlubang serta tidak ada jendela di area proses produksi. Hal ini dapat menjadi perhatian pihak perusahaan guna meningkatkan mutu dan kualitas pangan olahan yang diproduksi.

Kata Kunci : Sosis Siap Santap, Peraturan Menteri Perindustrian, CPPOB, Diagram Pareto, Diagram Ishikawa

Keterangan :

¹ Mahasiswa Program Studi Diploma III Agroindustri SV UGM

² Dosen Program Studi Diploma III Agroindustri SV UGM

**EVALUATION GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)
AT PT MADUSARI NUSAPERDANA, BOYOLALI, JAWA TENGAH**

Oleh :

Vina Khallilia Wulandari¹, Atris Suyantohadi², Satria Bhirawa Anoraga²

ABSTRACT

PT Madusari Nusaperdana is a food manufacture. Application of sanitation and hygiene in manufacture is very necessary to ensure quality of products. The aim of internship was to understand how Good Manufacturing Practices (GMP) was being applied in production area and company environment. Evaluation about Good Manufacturing Practices (GMP) refers to the Regulation Ministry of Industry The Republic of Indonesia Number: 75 / M-IND / PER / 7/2010. Internships are conducted on January 15, 2019 until April 15, 2019 at PT Madusari Nusaperdana, Boyolali, Central Java. Evaluation are viewed from the aspect of location, buildings, sanitation facilities, employees, and maintenance and sanitation programs. Evaluation using forms related to these five aspects. Using Pareto diagram to find out the highest inappropriate of the five aspects and identify the cause of problem using Ishikawa diagram. Evaluation results about CPPOB based on 87 assessments points, there are 70 points classified as appropriate and 17 points classified as inappropriate need any further evaluation. Building aspect got the highest inappropriate point, with 8 points in total. This inappropriate because of there was a hole on the production area's floor and there was no window along the production area. The company had to be more concern due to these problems so that they could improve the quality of the products.

Keywords : Sausages ready to eat, Regulation the minister of industry, CPPOB, Pareto diagram, Ishikawa diagram.

Description :

1. Student of the Diploma Program Student of Gadjah Mada University.
2. Lecturer School Of Industrial Agriculture Diploma Program Students Of Gadjah Mada University.