

**PENERAPAN PROGRAM SANITASI INDUSTRI PADA PENGOLAHAN
KERUPUK UDANG DI PT CASSANATAMA NATURINDO,
SEMARANG, JAWA TENGAH**

Oleh:

**Wafiqa Sindoro Azharafifah¹, Satria Bhirawa Anoraga²,
Jumeri M. Wikarta³.**

ABSTRAK

PT. Cassanatama Naturindo merupakan produsen makanan ringan tradisional Indonesia yaitu kerupuk udang. Perusahaan ini telah mengeksport hasil produksinya ke beberapa negara di Eropa khususnya Belanda, Belgia dan Inggris. Kualitas produk kerupuk udang dapat dipengaruhi oleh penerapan program sanitasi yang baik dan benar. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis kesesuaian penerapan CPPOB dilingkungan perusahaan. Penelitian ini menggunakan acuan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik. Sebagai dasar analisis, penelitian dibatasi pada 12 aspek dari 18 aspek penilaian, yaitu pada aspek lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, penyimpanan serta pemeliharaan dan program sanitasi. Pengolahan data menggunakan metode Diagram Pareto, Diagram 5 *Why's* dan Diagram Sebab Akibat. Dari 12 aspek yang diamati terdapat tiga penyimpangan sanitasi tertinggi yaitu pada aspek bangunan, fasilitas sanitasi dan pemeliharaan dan program sanitasi. Pada aspek bangunan, terdapat persentase ketidak sesuaian sebesar 31,4% dan persentase kesesuaian sebesar 68,6%. Pada aspek fasilitas sanitasi, terdapat persentase ketidak sesuaian sebesar 41,7% dan persentase kesesuaian sebesar 58,8%. Sedangkan pada aspek pemeliharaan dan program sanitasi, terdapat persentase ketidak sesuaian sebesar 28% dan persentase kesesuaian sebesar 72%. Saran perbaikan yang diusulkan dari penyimpangan yang terjadi adalah dengan mengadakan pelatihan dan sosialisasi, penambahan fasilitas pendukung berjalanya program sanitasi dengan baik, pembentukan SOP dan penjadwalan rutin pelaksanaan program sanitasi.

Kata kunci : Kerupuk Udang, Sanitasi, CPPOB, Diagram Pareto, 5 *why's*,
Diagram Ishikawa

**APPLICATION OF THE INDUSTRIAL SANITATION PROGRAM OF
PROCESSING SHRIMP CREAM IN PT CASSANATAMA NATURINDO,
SEMARANG, CENTRAL JAVA**

By:

**Wafiqa Sindoro Azharafifah¹, Satria Bhirawa Anoraga²,
Jumeri Mangun. Wikarta³.**

ABSTRACT

PT. Cassanatama Naturindo is a producer of traditional Indonesian snacks, shrimp crackers. This company has exported its products to several countries in Europe, especially the Netherlands, Belgium and the United Kingdom. The quality of shrimp cracker products can be influenced by the application of a good and correct sanitation program. The purpose of this study was to analyze the suitability of the application of CPPOB in the company environment. This study uses the reference of the Minister of Industry of the Republic of Indonesia Regulation Number 75 / M-IND / PER / 7/2010 concerning guidelines for the way of Good Processed Food Production. As a basis for analysis, research is limited to 12 aspects of 18 aspects of assessment, namely in aspects of location, buildings, sanitation facilities, machinery and equipment, materials, process control, final products, laboratories, employees, packaging, storage and maintenance and sanitation programs. Data processing uses method the Pareto Diagram, 5 Why's Diagram and Cause and Effect Diagram. Of the 12 aspects observed there were three highest deviations of sanitation, namely in aspects of buildings, sanitation facilities and maintenance and sanitation programs. In the aspect of the building, there is a percentage of incompatibility of 31.4% and the percentage of conformity of 68.6%. In the aspect of sanitation facilities, there is a percentage of incompatibility of 41.7% and a percentage of conformity of 58.8%. Whereas in the aspect of maintenance and sanitation programs, there is a percentage of incompatibility of 28% and a percentage of conformity of 72%. Suggestions for improvements proposed from the deviations that occur are by conducting training and outreach, adding supporting facilities for the sanitation program well, establishing SOP and scheduling routine sanitation programs.

Keywords: Shrimp Crackers, Sanitation, CPPOB, Pareto Diagram, 5 Why's, Ishikawa Diagram.