

## **PENERAPAN AUDIT FSSC 22000 DALAM PRODUKSI MANUFAKTUR DI PT SARIHUSADA GENERASI MAHARDHIKA, YOGYAKARTA, DIY**

Oleh:

Isnaini Uswatun Khasanah<sup>1</sup>, Satria Bhirawa Anoraga<sup>2</sup>, Jumeri M. Wikarta<sup>2</sup>

### **ABSTRAK**

Pelaksanaan kegiatan magang dilaksanakan di PT Sarihusada Generasi Mahardhika yang berlokasi di Jalan Kusumanegara 173 Muja Muju, Umbulharjo, Kota Yogyakarta, DIY 55165, dimulai dari tanggal 15 Februari sampai dengan 15 Mei 2019. PT Sarihusada Generasi Mahardhika merupakan perusahaan manufaktur yang bergerak dibidang pangan dengan produk utama berupa susu bubuk *Semi-Finishing Goods* jenis *Infant Formula* dan *Grow Up Milk*. Proses produksi yang dilakukan yaitu dengan melalui proses pengeringan susu segar maupun kombinasi susu berfase *liquid* dengan menggunakan alat pengering atau *dryer*. Keamanan pangan menjadi acuan utama dalam melaksanakan kegiatan produksi dengan diterapkannya Sistem Manajemen Keamanan Pangan serta audit yang menunjang keamanan pangan. FSSC 22000 adalah Skema Sertifikasi untuk pabrik pengolahan makanan dan produsen kemasan makanan. Hasil analisis berdasarkan aspek penilaian dari FSSC 22000 dan kondisi perusahaan ditemukan ketidaksesuaian. Ketidaksesuaian yang ditemukan kemudian dianalisis dengan menggunakan Diagram Ishikawa.

Kata kunci : FSSC 22000, Keamanan Pangan, Susu Bubuk, *Dryer*

***APPLICATION OF FSSC 22000 AUDIT IN MANUFACTURING  
PRODUCTION IN PT SARIHUSADA GENERASI MAHARDHIKA,  
YOGYAKARTA, DIY***

By:

Isnaini Uswatun Khasanah<sup>1</sup>, Satria Bhirawa Anoraga<sup>2</sup>, Jumeri M. Wikarta<sup>2</sup>

***ABSTRACT***

*The implementation of the internship was carried out at PT Sarihusada Generasi Mahardhika, located on Jalan Kusumanegara 173 Muja Muju, Umbulharjo, Yogyakarta City, DIY 55165, starting from 15 February to 15 May 2019. PT Sarihusada Generasi Mahardhika is a manufacturing company engaged in food with the main products in the form of milk powder Semi-Finishing Goods types of Infant Formula and Grow Up Milk. The production process that is carried out is through the process of drying fresh milk or a combination of liquid-phase milk using a dryer. Food safety is the main reference in carrying out production activities with the implementation of a Food Safety Management System and audits that support food security. FSSC 22000 is a Certification Scheme for food processing plants and food packaging manufacturers. The results of the analysis were based on aspects of the assessment of FSSC 22000 and the conditions of the company were found to be incompatible. The discrepancies found were then analyzed using the Ishikawa Diagram.*

*Keyword : FSSC 22000, Food Safety, Milk Powder, Dryer*