

**PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK
(CPPOB) PADA PENGOLAHAN TEH HITAM DI KEBUN JOLOTIGO PT
PERKEBUNAN NUSANTARA IX, PEKALONGAN, JAWA TENGAH**

Oleh:

Saraswati Martika Padma¹, Diklusari Isnarosi Norsita²

ABSTRAK

Perkebunan Nusantara IX Jolotigo belum menerapkan sanitasi secara baik, selain itu perusahaan masih banyak ketidaksesuaian dengan acuan. Pentingnya penerapan sanitasi terutama pada ruang produksi guna untuk mempertahankan mutu produk. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis ada tidaknya penyimpangan sanitasi yang terjadi dari pada perusahaan dengan menggunakan acuan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang baik (CPPOB) nomor 75/M-IND/PER/7/2010. Analisis dilakukan dengan menggunakan borang untuk mempermudah dalam penilaian, kemudian dengan menggunakan diagram pareto untuk mengetahui urutan penyimpangan dari yang terbesar sampai yang terkecil. Langkah selanjutnya menggunakan 5 *why's* untuk mencari faktor apa saja yang mempengaruhi penyimpangan, setelah itu dimasukkan ke dalam diagram ishikawa yang kemudian dilakukan saran perbaikan terhadap penyimpangan. Penyimpangan yang paling besar yaitu terdapat pada aspek bangunan dengan total persentase sebesar 63,86%. Faktor utama yang menyebabkan penyimpangan sanitasi yaitu faktor manusia. Perbaikan yang perlu dilakukan oleh perusahaan adalah mengadakan pelatihan untuk para karyawan mengenai pentingnya penerapan sanitasi pada perusahaan dan juga perlu adanya perawatan rutin pada bangunan.

Kata kunci : Teh, sanitasi, CPPOB

¹Mahasiswa Program Studi Diploma III Agroindustri SV UGM

²Dosen Program Studi Diploma III Agroindustri SV UGM

APPLICATION OF PROCESSED FOOD PRODUCTION THAT WAY EITHER (CPPOB) ON THE PROCESSING OF BLACK TEA IN THE GARDEN JOLOTIGO PT NUSANTARA PLANTATION IX, PEKALONGAN, CENTRAL JAVA

By:

Saraswati Martika Padma¹, Diklusari Isnarosi Norsita²

ABSTRACT

Nusantara IX Jolotigo estates have yet to implement sanitation in good, in addition the company is still a lot of rendering with a reference. The importance of the application of the sanitas mainly on production space in order to maintain the quality of the product. This research aims to analyze whether there are irregularities occur from poor sanitation at companies using the reference of the regulation of the Minister of industry of the Republic of Indonesia concerning the guidelines of How good the processed food production (CPPOB) number 75/M-IND/PER/7/2010. The analysis is done using forms to make it easier in the assessment, then using pareto charts to find out the sequence deviation from the largest to the smallest. The next step is using 5 why's to find any factor that affects the lapse, after which it entered into in the ishikawa diagram and then do the repair advice against irregularities. The greatest deviation that is contained on the aspect of the building with the total percentage of 63.86%. The main factor that causes the namely sanitation lapses of human factors. Improvements that need to be performed by the company is holding training for employees on the importance of the implementation of sanitation at the company and also the need for routine maintenance on the buildings.

Keywords: *tea, sanitation, CPPOB*

¹*Student of Diploma III Agroindustry SV UGM*

²*Lecturer of Diploma III Agroindustry SV UGM*