

EVALUASI SANITASI UNTUK MENINGKATKAN MUTU PRODUK WAFER DI PT KALDU SARI NABATI INDONESIA PLANT RANCAEKEK, SUMEDANG, JAWA BARAT

INTISARI

Oleh:

Nadya Luqya¹, Jumeri M Wikarta², Satria Bhirawa Anoraga²

PT Kaldu Sari Nabati *Plant* Rancaekek merupakan sebuah perusahaan yang bergerak dalam memproduksi wafer dengan bahan dasar keju dan coklat yang terletak di jalan Raya Bandung-Garut Km 25, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat, Indonesia 40394. Sanitasi dalam pengolahan produk pangan termasuk ke dalam suatu kegiatan yang harus dilakukan untuk meningkatkan mutu pangan pada produk yang dihasilkan. Tujuan dilakukannya evaluasi sanitasi melalui penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) adalah untuk meningkatkan higienitas di lingkungan industri serta dapat membantu menentukan tindakan perbaikan sanitasi di dalam kegiatan produksi. Tujuan dari penelitian tugas akhir ini adalah untuk mengevaluasi penerapan sanitasi di PT Kaldu Sari Nabati Indonesia *Plant* Rancaekek dengan membandingkan hasil observasi dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk Makanan yang dilanjutkan dengan melakukan analisis terhadap ketidaksesuaian yang terjadi serta pemberian saran perbaikan.

Penerapan dan evaluasi sanitasi di industri dilakukan pada aspek lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, bahan, mesin dan peralatan, *personal hygiene*, pengawasan proses produksi, dan produk akhir menggunakan penerapan GMP. Pengumpulan data dilakukan dengan pendekatan kualitatif secara subjektif dengan metode observasi dan wawancara. Data yang telah terkumpul akan dilakukan perhitungan data menggunakan Diagram Pareto serta dilakukan analisis dengan menggunakan Analisa 5 Whys dan Diagram Ishikawa. Dari hasil analisis penyebab terjadinya penyimpangan, dibuatkan saran perbaikan dalam bentuk SSOP.

Terdapat penyimpangan tertinggi pada aspek bangunan dari 8 aspek sanitasi yang dievaluasi menggunakan penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) di lingkungan industri dengan skor 16 penyimpangan. Pada aspek bangunan tersebut, terdapat persentase ketidaksesuaian sebesar 45.71% dan persentase kesesuaian sebesar 54.29%. Saran perbaikan yang diberikan pada penyimpangan aspek sanitasi bangunan adalah dengan menyusun perbaikan dalam bentuk SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) yang terbagi ke dalam SSOP Konstruksi Bangunan, SSOP Program Pembersihan dan Perawatan Bangunan, serta SSOP Program Perbaikan Bangunan. Saran perbaikan dalam bentuk SSOP tersebut diharapkan dapat membantu perusahaan dalam memenuhi keamanan pangan sehingga dapat meningkatkan mutu pangan atau mutu produk wafer yang dihasilkan.

Kata Kunci : Sanitasi, GMP, SSOP, Keamanan Pangan, Mutu Produk Wafer

Keterangan : ¹ Mahasiswa Diploma III Agroindustri SV Universitas Gadjah Mada

² Staf Pengajar Diploma III Agroindustri SV Universitas Gadjah Mada

EVALUATION OF SANITATION FOR IMPROVING QUALITY PRODUCTS OF WAFER IN PT KALDU SARI NABATI INDONESIA RANCAEKEK PLANT, SUMEDANG, WEST JAVA

ABSTRACT

By:

Nadya Luqya¹, Jumeri M Wikarta², Satria Bhirawa Anoraga²

PT Kaldu Sari Nabati Indonesia Rancaekek Plant is company specialized in producing wafers with the basic ingredients of cheese and chocolate, which is located on Jalan Raya Bandung-Garut Km 25, Sumedang Regency, West Java, Indonesia 40394. Sanitation in food processing is included into an activity that must be done to improve the quality of the resulting food product. The purpose of the evaluation of sanitation through the implementation of GMP (Good Manufacturing Practices) is to improve environmental hygiene in the industry and to help determine the actions of sanitation improvements in production activities. The purpose of this research was to evaluate the implementation of sanitation in PT Kaldu Sari Nabati Indonesia Rancaekek Plant by comparing the observation result with Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 about Procedures of Good Manufacturing Practices for Food which is continued by doing analysis towards the incompatibility happening and also the suggestion for improvement given.

The implementation and evaluation of sanitation in the industry are performed on the aspects of location, building, sanitation facilities, materials, machines and instruments, personal hygiene, supervision of production process and final product using the implementation of GMP. Data gathering was done by qualitative approach subjectively with observation and interview method. The data gathered will be calculated using Pareto Diagram and the analysis was conducted using 5 Whys Analysis and Ishikawa Diagram. From the analysis result, due to cause of irrelevance, suggestion for improvement was made in the form of SSOP.

There is highest irrelevance in a building with 16 irrelevancies score from 8 aspects sanitation that have been evaluated in industrial environment using a implementation of GMP (Good Manufacturing Practices). There was incompatibility percentage of 45.71% and compatibility percentage of 54.29% on building aspect. The suggestion for improvement given on the irrelevance of building sanitation aspect is by organizing the improvement in the form of SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) which is divided into SSOP of Building Construction, SSOP of Building Cleaning and Maintenance Program, and SSOP of Building Repairs Program. The suggestion for improvement in the form of SSOP is expected to help the company in fulfilling food safety so the quality of food or quality of resulting wafer product will be increased.

Keywords : Sanitation, GMP, SSOP, Food Safety, Wafer Product Quality

Information : ¹ Student of Diploma III Agroindustry SV Universitas Gadjah Mada

² Lecturer of Diploma III Agroindustry SV Universitas Gadjah Mada