

**ANALISIS KESESUAIAN PENERAPAN PENGENDALIAN PROSES DAN
PENYIMPANAN SIMPLISIA TEMULAWAK SERBUK BERDASARKAN
ACUAN BPOM NO HK.03.1.23.04.12.2206 TAHUN 2012 DI BINA AGRO
MANDIRI**

Oleh :
Kurnia Nur Kusumadewi ⁽¹⁾ Moh. Affan Fajar Falah ⁽²⁾

ABSTRAK

Salah satu cara guna menjaga kualitas mutu produk adalah dengan cara melakukan pengendalian proses dan penyimpanan, mengingat proses dan penyimpanan merupakan faktor penting selama proses produksi berlangsung. Pengendalian tersebut penting untuk diterapkan di industri, terlebih bagi industri yang memproduksi produk-produk herbal seperti industri Bina Agro Mandiri. Salah satu produk herbal yang dihasilkan oleh perusahaan adalah simplisia temulawak serbuk, produk ini rentan terhadap cemaran dan kontaminasi yang mengakibatkan produk menjadi rusak apabila proses dan penyimpanannya tidak dikendalikan.

Oleh karena itu, Bina Agro Mandiri seharusnya melakukan langkah-langkah pengendalian guna menghasilkan produk herbal yang baik. Akan tetapi perusahaan belum sepenuhnya menerapkan pengendalian proses dan penyimpanan yang berdasar acuan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Tujuan dari penelitian ini adalah mengidentifikasi kesesuaian pengendalian proses dan penyimpanan serta menentukan faktor yang menjadi penyebab terjadinya penurunan mutu produk simplisia temulawak serbuk selama proses produksi dan penyimpanan berdasar CPPB-IRT.

Analisa yang dilakukan dengan cara mengisi tabel kesesuaian yang kemudian dibantu dengan diagram ishikawa guna menentukan faktor yang menyebabkan penurunan mutu pada produk. Hasil penelitian yang dilakukan yaitu industri belum sepenuhnya sesuai dengan yang dianjurkan oleh CPPB-IRT. Sedangkan faktor utama penyebab terjadinya penurunan mutu karena ruang penyimpanan yang kurang layak.

Kata kunci : Pengendalian Proses, Penyimpanan, BPOM, CPPB-IRT

(1) Mahasiswa Program Diploma III Agroindustri

(2) Dosen Fakultas Teknologi Pertanian

**ANALISIS KESESUAIAN PENERAPAN PENGENDALIAN PROSES DAN
PENYIMPANAN SIMPLISIA TEMULAWAK SERBUK BERDASARKAN
ACUAN BPOM NO HK.03.1.23.04.12.2206 TAHUN 2012 DI BINA AGRO
MANDIRI**

Oleh :
Kurnia Nur Kusumadewi ⁽¹⁾ Moh. Affan Fajar Falah ⁽²⁾

ABSTRACT

One of the ways to maintain the quality of the product is by controlling the (making) process and storage system, since both of them are the important factors during the production process. Controlling is necessary to be applied in the industry fields, especially for those industries that mainly produce herbal products, such as Bina Agro Mandiri industry. One of the herbal products from this industry is curcuma extract powder. This product is susceptible to any contaminations. Those contaminations might affect the product's quality as it can provide great damage to it. That's why (making) process and storage system have to be controlled strictly.

Therefore, Bina Agro Mandiri industry should undertake control measures, in order to produce a good herbal products. However, the industry has not fully implement the process and storage control based on Food and Drug Monitoring Agency (BPOM) and Food Production A Good Way for The Household (CPPB-IRT) reference. The purpose of this study is to identify the suitability of the (making) process and storage control; and also to determine the factors that might cause a quality deterioration of curcuma extract powder during production and storage process based on CPPB-IRT.

The analysis was done by filling out a table of conformity which then followed by using Ishikawa diagram as an assistance to determine the factors that might lead to the product quality deterioration. As the result of this research, the industry has not fully conformable with CPPB-IRT recommendation. The main factor that causes product quality deterioration is because of the inadequate storage room.

Keywords: Process Control, Storage, BPOM, CPPB-IRT