

**EVALUASI PELAKSANAAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK
(CPPB) PADA PROSES PENGOLAHAN TEH MAHKOTA DEWA
DI PT. SALAMA NUSANTARA**

Oleh:

Indra Dhea Nanda R¹, Darmawan Ari Nugroho², Satria Bhirawa Anoraga²

INTISARI

PT. Salama Nusantara merupakan sebuah perusahaan yang memproses buah mahkota dewa menjadi teh kering. Mutu dari produk Teh Mahkota Dewa dipengaruhi oleh kegiatan pengolahan pangan serta pelaksanaan sanitasi yang baik dan benar. Teh mahkota dewa termasuk dalam golongan produk pangan yang harus terbebas dari kontaminasi. Kontaminasi muncul dari lingkungan yang kurang terjaga kebersihannya dan hama yang bebas berkeliaran di lingkungan produksi. Tujuan penelitian ini untuk mengidentifikasi pelaksanaan program sanitasi yang dilakukan di PT Salama Nusantara.

Penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi penerapan sanitasi di PT Salama Nusantara. Evaluasi ini mengacu pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Evaluasi dilakukan menggunakan metode *Seven Tools* yang terdiri atas Diagram Pareto, *Five Why's* dan Diagram Ishikawa. Metode digunakan untuk mengidentifikasi penyimpangan yang ditemukan pada proses pengolahan teh mahkota dewa.

Berdasarkan hasil analisa, tingkat ketidaksesuaian PT Salama Nusantara sebesar 64,45% sesuai dengan jumlah 7 aspek dari 14 aspek didalam CPPB-IRT 2012. Penyimpangan terbesar terjadi pada aspek Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi dengan persentase sebesar 33,33%, dengan subaspek Program Pengendalian Hama tidak sesuai sebesar 44,44%. Ketidaksesuaian terjadi karena banyak hama berkeliaran bebas, lingkungan produksi yang kotor serta kurangnya kesadaran dari karyawan akan bahaya hama.

Kata kunci: PT Salama Nusantara, Teh Mahkota Dewa, CPPB-IRT 2012, Diagram Pareto, *Five Why's* dan Diagram Ishikawa.

¹ Mahasiswa Program Studi Diploma III Agroindustri SV UGM

² Dosen Program Studi Diploma III Agroindustri SV UGM

**EVALUATION THE APPLICATION OF THE FOOD PRODUCTION A
GOOD PROCESSING (CPPB) OF MAHKOTA DEWA TEA
IN PT. SALAMA NUSANTARA**

By:

Indra Dhea Nanda R¹, Darmawan Ari Nugroho², Satria Bhirawa Anoraga²

ABSTRACT

PT. Salama Nusantara is a company that process Mahkota Dewa fruit into a dry tea. Quality of the Mahkota Dewa tea is affected by food processing and implementation of good sanitation. Mahkota Dewa tea is one of food products that must be free from contamination. Contamination was caused by poor maintained environment and pest that roamed freely in the production environment. The purpose of this research to identify the implementation of the sanitation program that was done in pt salama nusantara.

This research was conducted to evaluate the implementation of sanitation in PT Salama Nusantara. This evaluation refers to regulation of the head of the food and drug Supervisory Agency of the Republic of Indonesia Number Hk. Year 2012 03.1.23.04.12.2206 about how Good Food Production for the Household Industry. Seven tools were used to evaluate sanitation program. The seven tools consist of diagram Pareto, Five Why's and diagrams of the Ishikawa. The method used to identify irregularities found in processing crown of tea

Based on the results of the analysis, the degree of mismatch PT Salama Nusantara was 64.45% according to 7 aspects of 14 aspects in CPPB-IRT 2012. The greatest deviation was on the maintenance and hygiene and sanitation program with the percentage were 33,33%, with subaspect pest control program not appropriate were 44,44 %. The incompatibility was caused by pest that roamed freely, the dirty production environment and the lack of awareness of employees about dangerous of pest.

Keywords: PT Salama Nusantara, Mahkota Dewa Tea, CPPB-IRT 2012, Pareto Diagram, Five Why's and Ishikawa Diagram.

¹ Student of Diploma III Agroindustry SV UGM

² Lecturer of Diploma III Agroindustry SV UGM