UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Laporan Tugas Akhir Evaluasi Pelaksanaan Cara Produksi Pangan Yang Baik (Cppb) Pada Proses Pengolahan Teh Mahkota Dewa Di Pt. Salama Nusantara
INDRA DHEA NANDA R, Darmawan Ari Nugroho, STP, MP
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL / SAMPUL i
HALAMAN JUDUL ii
HALAMAN PENGESAHAN iii
SURAT PERNYATAAN iv
KATA PENGANTAR v
DAFTAR ISI viii
DAFTAR GAMBAR x
DAFTAR TABEL xii
DAFTAR LAMPIRAN xiii
INTISARI xiv
ABSTRACT xv
BAB I PENDAHULUAN
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 4
1.3 Batasan Masalah 5
1.4 Tujuan penelitian 5
1.5 Manfaat penelitian 5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA
2.1 Mahkota Dewa 7
2.2 Teh 11
2.3 Tanaman Benalu Teh 15
2.4 CPPB-IRT 17
2.5 Sanitasi 17
2.6 Diagram Pareto 21
2.7 Five Why's 22
2.8 Ishikawa 23
BAB III METODE PENELITIAN
3.1 Tempat dan Waktu 25

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Laporan Tugas Akhir Evaluasi Pelaksanaan Cara Produksi Pangan Yang Baik (Cppb) Pada Proses Pengolahan Teh Mahkota Dewa Di Pt. Salama Nusantara
INDRA DHEA NANDA R, Darmawan Ari Nugroho, STP, MP
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

3.2 Jenis dan Sumber Data 25
3.3 Teknik Pengumpulan Data 26
3.4 Pengolahan Data 27
3.5 Tahap Pelaksanaan 28
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN
4.1 Keadaan Umum Perusahaan 29
4.2 Proses Produksi Teh Mahkota Dewa 32
4.3 Hasil Pengamatan berdasarkan CPPB-IRT 2012 34
4.4 Identifikasi CPPB-IRT 52
4.4.1 Lokasi dan Lingkungan Produksi 54
4.4.2 Bangunan dan Fasilitas 55
4.4.3 Peralatan Produksi 62
4.4.4 Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air 63
4.4.5 Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi 65
4.4.6 Kesehatan dan Higiene Karyawan 69
4.4.7 Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi 71
4.5 Diagram Pareto, Five Why's dan Diagram Ishikawa 75
BAB V PENUTUP
5.1 Kesimpulan 91
5.2 Saran 91
DAFTAR PUSTAKA 93
LAMPIRAN 96

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Laporan Tugas Akhir Evaluasi Pelaksanaan Cara Produksi Pangan Yang Baik (Cppb) Pada Proses Pengolahan Teh Mahkota Dewa Di Pt. Salama Nusantara
INDRA DHEA NANDA R, Darmawan Ari Nugroho, STP, MP
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Buah Mahkota Dewa 8
Gambar 2.2 Teh Hijau Kering 12
Gambar 2.3 Tanaman Benalu Teh 17
Gambar 2.4 Contoh Diagram Pareto 22
Gambar 2.5 Contoh Diagram Ishikawa 24
Gambar 3.1 Tahap Pelaksanaan Penelitian di PT Salama Nusantara 28
Gambar 4.1 Lokasi PT Salama Nusantara 31
Gambar 4.2 Peta Proses Operasi Pengolahan Teh Mahkota Dewa 33
Gambar 4.3 Tinjauan Aspek Lokasi dan Lingkungan Produksi 54
Gambar 4.4 Tinjauan Aspek Bangunan dan Fasilitas 56
Gambar 4.5 Langit-langit yang berlubang 57
Gambar 4.6 Pintu Ruangan Produksi 58
Gambar 4.7 Jendela di PT Salama Nusantara 59
Gambar 4.8 Lubang ventilasi ruang penyangraian 59
Gambar 4.9 Lubang Ventilasi Tanpa Kasa 60
Gambar 4.10 Lubang Ventilasi ditutup Kertas Kardus 60
Gambar 4.11 Wastafel (Tempat cuci tangan) 61
Gambar 4.12 Tempat Penyimpanan Bahan Baku 61
Gambar 4.13 Tinjauan Aspek Peralatan Produksi 62
Gambar 4.14 Tinjauan Aspek Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air.....64
Gambar 4.15 Keadaan Sumur Air 65
Gambar 4.16 Tinjauan Aspek Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi 66
Gambar 4.17 Tempat Cuci Tangan 67
Gambar 4.18 Toilet di PT Salama Nusantara 68
Gambar 4.19 Kondisi Atap Toilet di PT Salama Nusantara 68
Gambar 4.20 Tinjauan Aspek Kesehatan dan Higiene Karyawan 69
Gambar 4.21(a) Karyawan Menyangrai Buah Mahkota Dewa 71
Gambar 4.21(b) Karyawan Mengayak Buah Mahkota Dewa Kering 71
Gambar 4.22 Tinjauan Aspek Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi .72

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Laporan Tugas Akhir Evaluasi Pelaksanaan Cara Produksi Pangan Yang Baik (Cppb) Pada Proses Pengolahan Teh Mahkota Dewa Di Pt. Salama Nusantara
INDRA DHEA NANDA R, Darmawan Ari Nugroho, STP, MP
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Gambar 4.23 Burung Merpati Bebas Berkeliaran di Halaman 74
Gambar 4.24 Kucing didekat Bahan Baku.....74
Gambar 4.25 Diagram Pareto Ketidaksesuaian Penerapan CPPB-IRT 2012 75
Gambar 4.26 Diagram Pareto Ketidaksesuaian Dalam Aspek Pemeliharaan 76
Gambar 4.27 Five Why's Faktor Manusia 82
Gambar 4.28 Five Why's Faktor Metode 83
Gambar 4.29 Five Why's Faktor Lingkungan 85
Gambar 4.30 Diagram Ishikawa 87

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Laporan Tugas Akhir Evaluasi Pelaksanaan Cara Produksi Pangan Yang Baik (Cppb) Pada Proses Pengolahan Teh Mahkota Dewa Di Pt. Salama Nusantara
INDRA DHEA NANDA R, Darmawan Ari Nugroho, STP, MP
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 SNI 3836:2013 (Teh Kering Dalam Kemasan) 14
Tabel 4.1 Lokasi dan Lingkungan Produksi 34
Tabel 4.2 Bangunan dan Fasilitas 35
Tabel 4.3 Peralatan Produksi 41
Tabel 4.4 Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air 43
Tabel 4.5 Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi 43
Tabel 4.6 Kesehatan dan Higiene Karyawan 46
Tabel 4.7 Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi 49

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Laporan Tugas Akhir Evaluasi Pelaksanaan Cara Produksi Pangan Yang Baik (Cppb) Pada Proses Pengolahan Teh Mahkota Dewa Di Pt. Salama Nusantara
INDRA DHEA NANDA R, Darmawan Ari Nugroho, STP, MP
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Alat-alat Produksi Teh Mahkota Dewa 97
Lampiran 2 Lokasi dan Lingkungan Perusahaan 98
Lampiran 3 Perhitungan Kesesuaian dan Ketidaksesuaian CPPB-IRT 2012 100
Lampiran 4 Perhitungan Penyimpangan CPPB-IRT 2012 101
Lampiran 5 Perhitungan penyimpangan dalam aspek Pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi 102
Lampiran 6 Rekapan hasil wawancara 103
Lampiran 7 Layout perusahaan 105
Lampiran 8 Peraturan BPOM 106