

**KESESUAIAN PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING
PRACTICES* (GMP) DAN PENYUSUNAN *SANITATION STANDARD
OPERATIONAL PROCEDURE* (SSOP) PADA INDUSTRI GULA PG.
GONDANG BARU
KLATEN, JAWA TENGAH**

Oleh:

Rizke Atika Hanjari¹, Jumeri M Wikarta², Moh. Affan Fajar Falah²

INTISARI

Sanitasi merupakan suatu usaha yang dilakukan untuk menjaga kebersihan agar terciptanya suatu kondisi yang baik dan bersih secara fisik, kimia, dan mikrobiologis. Kebersihan peralatan, pekerja, dan lingkungan juga menentukan hasil produk aman untuk dikonsumsi. Maka diperlukan usaha untuk penerapan sanitasi yang sesuai. *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan tata cara untuk melakukan produksi pangan olahan dengan baik dan benar. Untuk menunjang program sanitasi maka diperlukan standar yang baku untuk menghasilkan produk dalam kondisi bersih dan aman. Standar baku prosedur sanitasi disebut dengan *Sanitation Standar Operational Procedure* (SSOP). SSOP merupakan prosedur baku tertulis yang digunakan untuk memenuhi ketentuan yang berkaitan dengan praktik sanitasi industri.

Penilaian kesesuaian penerapan GMP dilakukan dengan menggunakan pedoman Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk Makanan dengan memperhatikan 12 aspek. Identifikasi penyebab ketidaksesuaian GMP dilakukan menggunakan alat bantu berupa diagram pareto, analisis *5 Why's*, dan diagram ishikawa, selanjutnya penyusunan saran perbaikan dalam bentuk SSOP. Sebanyak 69,23% penerapan GMP telah sesuai dengan standar CPPOB 2010, sedangkan sisanya yaitu 30,77% penerapan GMP dinyatakan belum sesuai. Masalah utama ketidaksesuaian GMP terletak pada aspek bangunan dimana terdapat kondisi yang masih kurang sesuai dengan peraturan dan ketentuan yang ada. SSOP yang disusun berdasarkan 4 tingkatan ketidaksesuaian yang tertinggi yaitu SSOP Bangunan, SSOP Fasilitas sanitasi, SSOP Mesin dan Peralatan, dan SSOP Pekerja. SSOP terdiri dari tujuan, prosedur, dan pelaksanaan kebersihan.

Kata Kunci : Analisis *5 Why's*, Diagram Ishikawa , Diagram Pareto, *Good Manufacturing Practices* (GMP), Peraturan CPPOB 2010, Sanitasi, *Sanitation Standard Operational Procedure* (SSOP).

Keterangan:

¹ Mahasiswa Program Diploma Agroindustri Sekolah Vokasi UGM

² Dosen Program Diploma Agroindustri Sekolah Vokasi UGM

**THE SUITABILITY OF THE APPLICATION OF GOOD
MANUFACTURING PRACTICES (GMP) AND THE PREPARATION
OF SANITATION STANDARD OPERATIONAL PROCEDURE (SSOP)
ON SUGAR INDUSTRY PG GONDANG BARU.
KLATEN, CENTRAL JAVA**

Rizke Atika Hanjari¹, Jumeri M Wikarta², Moh. Affan Fajar Falah²

ABSTRACT

Sanitation is an effort being made to keep clean in order to create a good condition and clean physical, chemical, and purity. Hygiene equipment, workers, and the environment also determined the outcome of the product safe for consumption. Then the required effort for implementation of appropriate sanitation. Good Manufacturing Practices (GMP) is the way to do that is processed food production with good and true. To support the sanitation program required standards to produce a product in a clean and safe condition. Standard sanitary procedure called with raw Sanitation Operational Procedure (SSOP). SSOP is raw writing procedures that are used to satisfy the conditions relating to the sanitary practices of the industry.

Application of GMP conformity assessment is carried out using the guidelines of the regulation of the Minister of industry of Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010 about Processed food production Way Guidelines are good for Meals with attention to 12 aspects. Identification of the cause of the discrepancy of GMP is done using the tools in the form of pareto chart analysis, 5 Why's, and diagram ishikawa, further drafting suggestion of improvements in the form of the SSOP. Applications of GMP 69.23% as many were in accordance with the standard of CPPOB 2010, whereas the rest i.e. 30.77% application of GMP stated have not been appropriate. The main problem lies in the aspect of GMP mismatch buildings where conditions are still lacking in accordance with existing regulations and statutes. SSOP arranged by 4 levels highest incompatibility i.e. SSOP buildings, sanitary Facilities, SSOP machinery and equipment, and SSOP workers. SSOP consists of goals, procedures, and implementation of hygiene.

Key words: Analysis of 5 Why's, Ishikawa Diagrams, Pareto Charts, Good Manufacturing Practices (GMP), Peraturan CPPOB 2010, sanitation, Sanitation Standard Operational Procedure (SSOP).

Information :

1 Student of Agro-industries, SV UNIVERSITY

2 Industrial agriculture study Program teaching staff, SV UNIVERSITY