

PENILAIAN KESESUAIAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP's)* DEPARTEMEN *BAKERY AND PASTRY* DI AEROFOOD ACS YOGYAKARTA

Brigitta Erika Putri Diwanti¹, M. Affan Fajar Falah²

ABSTRAK

Mutu suatu produk pangan dapat ditentukan dengan proses produksi yang baik serta memperhatikan sanitasi yang baik. sanitasi industri yang sering diterapkan di industri pangan yaitu *Good Manufacturing Practices (GMP's)*. GMP's yang diterapkan di Aerofood ACS Yogyakarta menggunakan pedoman Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 mengenai CPPOB. GMP's ini diterapkan dengan tujuan menghasilkan produk yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan konsumen.

Mutu suatu produk pangan dapat dilihat melalui evaluasi GMP's. Evaluasi yang dilakukan yaitu dengan mengamati proses produksi dan membandingkan kondisi lapangan di departemen *bakery and pastry* Aerofood ACS Yogyakarta dengan pedoman CPPOB Menteri Perindustrian tahun 2010. Hasil evaluasi kemudian diolah dengan menggunakan diagram pareto dan dianalisis dengan menggunakan 5W+1H dan 5 *why's*.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa masih terdapat penyimpangan. Penyimpangan yang terbesar yaitu pada ruang lingkup bangunan serta mesin dan peralatan. Dari hasil analisis dengan menggunakan 5W+1H dan 5 *why's*, penyimpangan pada ruang lingkup bangunan diakibatkan karena karyawan yang kurang memperhatikan kebersihan ketika sedang bekerja. Sedangkan penyimpangan pada ruang lingkup mesin dan peralatan diakibatkan kurang telitinya karyawan house keeping dalam membersihkan alat serta kurang tepat dalam penataan mesin produksi.

Kata Kunci :CPPOB, Diagram Pareto, GMP's, Mutu, 5W+1H, 5 *why's*

Keterangan :

- 1) Mahasiswa Diploma III Agroindustri SV UGM
- 2) Dosen Pembimbing Tugas Akhir

CONFORMITY ASSESSMENT OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP's) IN THE BAKERY AND PASTRY DEPARTMENT OF AEROFOOD ACS IN YOGYAKARTA

Brigitta Erika Putri Diwanti¹, M. Affan Fajar Falah²

ABSTRACT

The quality of a food product can be determined by the production process as well as attention to good sanitation. sanitation industry that is often applied in the food industry that is Good Manufacturing Practices (GMP's). GMP's are applied in Aerofood ACS Yogyakarta using the guidelines Regulation of the Minister of Industry No. 75 / M-IND / PER / 7/2010 concerning CPPOB. GMP's are applied with the goal of producing products that suit the needs and desires of consumers.

The quality of a food product can be seen through the evaluation of GMP's. Evaluation is made by observing the production process and comparing conditions in the field of bakery and pastry department Aerofood ACS guidelines CPPOB Yogyakarta with the Minister of Industry in 2010. The evaluation results then processed using Pareto diagram and analyzed using 5W + 1H and 5 why's.

The evaluation results indicate that there are irregularities. The irregularities that are in the scope of the buildings and machinery and equipment. From the analysis using 5W + 1H and 5 why's, irregularities on the scope of the building caused by employees who are not concerned about the cleanliness while working. While irregularities on the scope of the machinery and equipment due to less rigorous in cleaning the house keeping employees and less precise tool in structuring the production machine.

Keywords: CPPOB, GMP's, Pareto diagram, Quality, 5W + 1H, 5 why's

Information :

¹) Student of Diploma III Agroindustri SV UGM

²) The final thesis advisor