

ABSTRACT

Sinau Andandani Ekonomi (SAE) is a company engaged in the processing of fresh milk. Fresh milk is a source of animal protein that is naturally milked from female mammals or other mammals, such as cows. To produce high quality milk, can be done by applying Good Manufacturing Practice (GMP). The purpose of this study were to obtain a percentage of conformity and non-conformity with GMP requirements regarding to location and environment, buildings, and facilities; to identify causes of nonconformities to GMP implementation on production units with CPPB-IRT 2012 regulations; and to provide suggestions for industry improvement on CPPB compliance with standards from the government against the deviant scope.

CPPB implementation guidelines is contained in the regulation of BPOM-RI HK number.03.1.23.04.12.2206 of 2012 on Good Food Production For Home Industry. Assessment tool that used in the research were the conformity and non-conformity on the GMP application. The results obtained were processed quantitatively by calculating the suitable and unsuitable percentages. Identification the cause of nonconformities conducted using the 5 Why's analysis and Ishikawa Diagram.

The identification results of the applicability of GMP application for the location and environment aspects, buildings, and facilities amounted to 71.43% and the non-conformity amounted to 28.57% with the percentage of the level shall 0%, should 22.86%, may 2.86% and can 0%. This means that any deviation that occurs should be corrected immediately so that the nonconformity does not affect the product. Therefore the suggestions of improvement that should be given were the addition of protective gauze on door, ventilation as well as window and also addition of cooling tool or exhaust fan to control air temperature and odor in room.

Keywords : Good Manufacturing Practices (GMP), CPPB-IRT 2012, Milk, Location and Environment, Buildings, Facilities.

ABSTRAK

Koperasi Susu Sinau Andandani Ekonomi(SAE) merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan susu segar.Susu segar adalah salah satu sumber protein hewani yang diperah secara alami dari hewan mamalia betina atau hewan menyusui lainnya, contohnya sapi.Untuk menghasilkan susu yang berkualitas, dapat dilakukan dengan menerapkan *Good Manufacturing Practice* (GMP).Tujuan dari penelitian ini yaitu mendapatkan persentase kesesuaian dan ketidaksesuaian terhadap persyaratan GMP mengenai lokasi & lingkungan, bangunan, dan fasilitas, mengidentifikasi penyebab ketidaksesuaian penerapan GMP pada unit produksi dengan peraturan CPPB-IRT 2012, dan memberikan saran perbaikan untuk industri mengenai penerapan CPPB sesuai dengan standar dari pemerintah terhadap ruang lingkup yang menyimpang.

Pedoman pelaksanaan CPPB tertuang dalam Peraturan Kepala BPOM-RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Alat bantu pengkajian dalam penelitian yaitu dengan menggunakan borang kesesuaian dan ketidaksesuaian penerapan GMP. Hasil yang didapatkan diolah secara kuantitatif dengan menghitung persentase sesuai dan tidak sesuai. Mengidentifikasi penyebab ketidaksesuaian dilakukan menggunakan analisa 5 *Why's* dan Diagram Ishikawa.

Hasil identifikasi kesesuaian penerapan GMP untuk aspek lokasi dan lingkungan, bangunan, dan fasilitas sebesar 71,43% dan ketidaksesuaian sebesar 28,57%. Dari 3 aspek tersebut, point ketidaksesuaian paling tinggi terdapat pada aspek bangunan sebesar 25,71% dengan persentase level harus 0%, seharusnya 22,86%, sebaiknya 2,86%, dan dapat 0%.Hal tersebut berarti penyimpangan yang terjadi harus segera dilakukan perbaikan agar ketidaksesuaian tersebut tidak mempengaruhi produk. Saran perbaikan yakni sebaiknya dilakukan penambahan kasa pelindung pada pintu, ventilasi dan jendela serta penambahan alat bantu pendingin atau kipas *exhaust* untuk mengontrol suhu udara dan bau pada ruangan.

Kata kunci : GMP, CPPB-IRT 2012, susu, lokasi dan lingkungan, bangunan, fasilitas