

## RINGKASAN

**Analisis Perbedaan Tingkat Higiene Pada Area *Zoning Line* Produksi Nestle Pure Life di PT. Akasha Wira International Tbk Pasuruan**, Devina Aulia Putri, Nim B41191010, Tahun 2022, 84 hlm., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S.TP, M.P (Dosen Pembimbing) dan Ukik Hadi Puja, A.Md. (Pembimbing Lapang).

*Good Manufacturing Practices* merupakan salah satu upaya untuk mewujudkan proses produksi yang baik untuk menghasilkan produk yang bermutu baik pula. Produksi yang baik dapat diwujudkan dengan menjaga tingkat hygiene area produksi. PT. Akasha Wira International Tbk. telah menerapkan sistem *zoning* sebagai upaya untuk meningkatkan higienitas area produksi. Oleh karena itu, untuk mengetahui perbedaan tingkat hygiene masing-masing area *zoning* dapat dilakukan penilaian berdasarkan penerapan dan penyimpangan aspek-aspek *Good Manufacturing Practice (GMP)*.

Tujuan dari analisis ini adalah untuk mengetahui perbedaan tingkat hygiene area produksi berdasarkan pengelompokan area *zoning*. Metode yang digunakan adalah dengan metode skoring untuk mengetahui penerapan GMP berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010, metode identifikasi penyimpangan berdasarkan Peraturan Kepala BPOM Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang CPPB-IRT dan metode 5W + 1H untuk mendeskripsikan penyimpangan yang terjadi. Hasil analisis yang diperoleh dengan 3 metode tersebut digunakan adalah area Higiene 1 memiliki tingkat hygiene tertinggi (*high level hygiene*), diikuti area Higiene 2 (*medium level hygiene*), dan area hygiene 3 berada di peringkat terakhir (*low level hygiene*).

**Kata Kunci : AMDK, Higiene, Sanitasi, GMP, Keamanan, Pengawasan Proses, Kualitas**