

RINGKASAN

“Evaluasi Penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* Pada Sanitasi Peralatan Produksi Mie Snack (*Line 8*) di PT Tiga Pilar Sejahtera Food,Tbk.”
Karine Tri Febriani, NIM. B32230899, Tahun 2026, 43 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Findi Citra Kusumasari, S.Pd., M.Si (Dosen Pembimbing), Mahadika Wisnu Saputra (Pembimbing Lapang).

Magang dilaksanakan mulai tanggal 14 Juli – 30 Desember 2025 di PT Tiga Pilar Sejahtera Food,Tbk., yang berada di Jl. Grompol Jambangan No. km. 5,5 Dusun 3, Kec. Masaran, Kabupaten Sragen Tengah 57282. PT Tiga Pilar Sejahtera Food,Tbk., merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri pangan yang berkomitmen menerapkan *Good Manufacturing Practices (GMP)* untuk menjamin mutu dan keamanan produknya.

Sanitasi peralatan produksi merupakan salah satu aspek *Good Manufacturing Practices (GMP)* yang paling kritis untuk mencegah kontaminasi. Laporan magang ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* pada program sanitasi peralatan produksi mie snack (*Line 8*). Evaluasi ini difokuskan untuk menganalisis kesesuaian penerapan di lapangan dengan standar yang berlaku, mengidentifikasi potensi risiko, dan memberikan rekomendasi perbaikan. Metode yang digunakan adalah observasi partisipatif dan analisis dokumen (SSOP dan *checklist* kebersihan) selama periode magang.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa penerapan sanitasi pada permukaan utama peralatan secara umum telah berjalan sesuai standar. Namun, ditemukan dua kesenjangan kritis: (1) akumulasi remah sisa adonan produk di sela-sela mesin (*Sheeting*) yang sulit dijangkau dan (2) adanya residu terkarbonisasi (kerak hitam) pada cetakan mie (*angsang*) yang bersentuhan langsung dengan produk. Kesenjangan ini menciptakan potensi risiko kontaminasi fisik secara langsung (berupa *black spots* pada produk) dan risiko kontaminasi tidak langsung (sumber hama dan mikroba). Berdasarkan temuan tersebut, dirumuskan rekomendasi perbaikan yang bisa langsung diterapkan, mencakup solusi jangka pendek (optimalisasi metode pencucian dengan perendaman dan penggunaan sikat khusus) serta solusi jangka panjang (kaji ulang desain peralatan yang lebih higienis).