

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan persyaratan dasar yang seharusnya dipenuhi oleh suatu perusahaan untuk menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu untuk dikonsumsi oleh konsumen. Hal yang diutamakan dalam penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) adalah tidak terjadi kontaminasi terhadap produk pangan selama proses produksi berlangsung (Hanidah *et al.* 2019). Sehingga produk yang sampai ke konsumen merupakan produk yang aman untuk dikonsumsi. Adanya penerapan pengolahan pangan yang baik juga menghindari produk dari terjadinya kontaminasi.

Good Manufacturing Practices (GMP) mencakup pedoman mengenai lokasi, bangunan, ruang, dan sarana pabrik, proses pengolahan, peralatan pengolahan, penyimpanan dan distribusi produk, kebersihan pekerja, serta penanganan limbah dan pengolahan lingkungan. Berdasarkan peraturan Menteri Perindustrian RI NOMOR : 75/M-IND/PER/7/2010 Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik digunakan sebagai acuan bagi industri pengolahan pangan yang mengoperasikan perusahaannya dalam menyediakan produksi yang aman dan layak dikonsumsi (Menteri Perindustrian, 2010). Pedoman CPPOB terdiri dari 3 (tiga) tingkatan yaitu harus, seharusnya, dan dapat yang diberlakukan terhadap semua lingkup mengenai pengolahan pangan.

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada sanitasi peralatan produksi merupakan fondasi utama dalam menjamin keamanan pangan, khususnya pada produk mie snack (*Line 8*) di PT Tiga Pilar Sejahtera Food, Tbk., yang rentan terhadap kontaminasi fisik dan mikrobiologi akibat residu produksi jika SSOP tidak diterapkan konsisten, sebagaimana diatur CPPOB BPOM RI No. 75/M-IND/PER/7/2010.

Peralatan yang tidak terjaga kebersihannya dapat menjadi sumber utama kontaminasi silang, baik oleh mikroorganisme *pathogen*, *allergen*, maupun cemaran fisik dan kimia lainnya. Kontaminasi ini tidak hanya membahayakan konsumen tetapi juga dapat memperpendek umur simpan produk dan menyebabkan kerugian finansial akibat penarikan produk dari pasar. Dengan demikian, prosedur sanitasi peralatan yang tervalidasi dan diterapkan secara konsisten adalah kunci untuk mencegah risiko tersebut.

Selama melaksanakan magang di PT Tiga Pilar Sejahtera Food,Tbk., mahasiswa Teknologi Industri Pangan berkesempatan untuk menganalisis penerapan manajemen mutu, dan memfokuskan analisis pada salah satu aspek paling kritis. Evaluasi dalam laporan ini mencakup penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam program sanitasi peralatan produksi mie snack . Analisis ini meliputi pengamatan terhadap kesesuaian prosedur sanitasi dengan standar, efektivitas pelaksanaannya di lapangan, serta identifikasi potensi perbaikan untuk memastikan bahwa peralatan produksi tidak menjadi sumber kontaminasi dan jaminan keamanan produk tetap terjaga.

1.2 Tujuan dan Manfaat

1.2.1 Tujuan Umum Magang

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa melalui PT Tiga Pilar Sejahtera Food,Tbk.
2. Mahasiswa mampu menghubungkan teori dari perkuliahan dengan praktik langsung dilapangan, sehingga mampu meningkatkan kompetensi teknis dan pemecahan masalah dalam konteks industri pangan.

1.2.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis kesesuaian penerapan prosedur sanitasi pada peralatan produksi Mie Snack (*Line 8*) dengan standar *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang berlaku di PT Tiga Pilar Sejahtera Food,Tbk.
2. Mengidentifikasi potensi risiko kontaminasi silang dan memberikan rekomendasi perbaikan berdasarkan hasil evaluasi program sanitasi peralatan produksi Mie Snack di (*Line 8*).

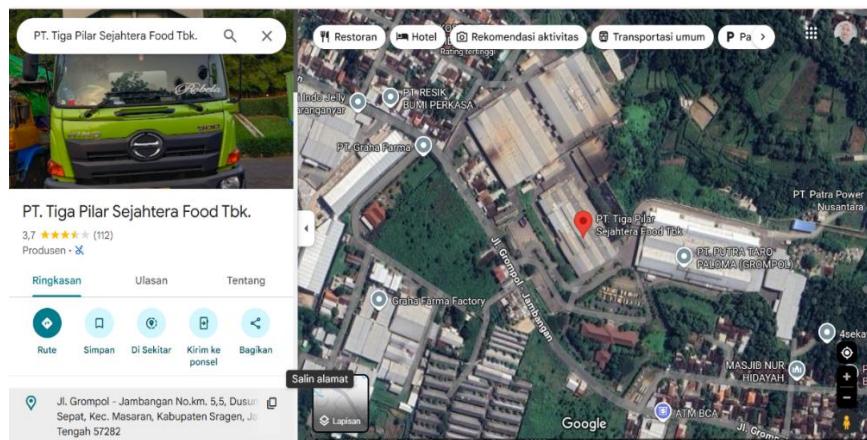
1.2.3 Manfaat Magang

1. Mendapatkan pengalaman dan kemampuan analisis terkait evaluasi proses produksi dan kontrol kualitas produk mie snack di PT Tiga Pilar Sejahtera Food,Tbk.
2. Mahasiswa terlatih dalam membentuk sikap profesional dan kemampuan bekerja dalam lingkungan industri yang sesungguhnya

1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

1.3.1 Lokasi Magang

Kegiatan Magang Industri dilakukan di PT Tiga Pilar Sejahtera Food,Tbk., Sragen, Jawa Tengah. Alamat Jl. Grongpol – Jambangan No. Km 5,5, Dusun 3, Sepat, Kec. Masaran, Kab. Sragen, Jawa Tengah 57282. Berikut peta Lokasi PT Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk, dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



Gambar 1.1 Denah Lokasi PT Tiga Pilar Sejahtera Food,Tbk.

Sumber : Google Maps

1.3.2 Waktu Pelaksanaan

Mahasiswa Politeknik Negeri Jember Program Studi Teknologi Industri Pangan menempuh pendidikan semester 5. Melaksanakan kegiatan magang yang dijadwalkan pada periode 14 Juli sampai dengan 30 Desember 2025.

1.3.3 Jadwal Kerja

Jam kerja yang diterapkan di PT Tiga Pilar Sejahtera Food,Tbk., adalah 5 hari kerja dari hari senin hingga hari jum'at. Untuk hari libur 2 hari dari hari sabtu sampai hari minggu. Untuk jam kerjanya di mulai dari jam 08.00-17.00 WIB.

Tabel 1.1 Jadwal Kerja

Hari	Waktu	Kegiatan
Senin	08.00 – 12.00	
	12.00 – 13.00	Istirahat Makan Siang
	13.00 – 17.00	
Selasa	08.00 – 12.00	
	12.00 – 13.00	Istirahat Makan Siang
	13.00 – 17.00	
Rabu	08.00 – 12.00	
	12.00 – 13.00	Istirahat Makan Siang
	13.00 – 17.00	
Kamis	08.00 – 12.00	
	12.00 – 13.00	Istirahat Makan Siang
	13.00 – 17.00	
Jum'at	08.00 – 12.00	
	12.00 – 13.00	Istirahat Makan Siang
	13.00 – 17.00	
Sabtu	-	Libur
	-	Libur

1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan magang di PT Tiga Pilar Sejahtera Food,Tbk., melibatkan beberapa tahapan, yaitu berupa observasi, wawancara, penerapan kerja, dokumentasi, studi pustaka, dan penyusunan laporan.

1. Observasi

Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung seluruh aktivitas sanitasi pada peralatan produksi mie snack (*Line 8*). Observasi difokuskan pada kesesuaian antara pelaksanaan di lapangan meliputi, tahapan pembersihan, penggunaan bahan kimia, durasi, dan personal yang terlibat, dengan standar prosedur yang telah ditetapkan oleh perusahaan (SSOP).

2. Wawancara

Wawancara dilakukan secara terstruktur dengan cara tanya jawab kepada pihak-pihak terkait, seperti operator produksi, supervisor, *Quality Control* (QC) untuk mendapatkan informasi terkait evaluasi penerapan *good manufacturing practice* (GMP) pada sanitasi peralatan produksi mie snack (*Line 8*) di PT Tiga Pilar Sejahtera Food,Tbk.

3. Penerapan Kerja

Penerapan kerja dilakukan secara langsung dengan melakukan kegiatan sesuai arahan dari PT Tiga Pilar Sejahtera Food,Tbk. Penerapan kerja dimaksudkan untuk menambah wawasan, pengalaman, serta keterampilan terkait kegiatan industri pangan, khususnya di PT Tiga Pilar Sejahtera Food,Tbk.

4. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan sebagai bagian penting untuk mendukung validitas data dan informasi yang diperoleh selama pelaksanaan magang dengan menggunakan *handphone* sebagai bukti nyata hasil magang, serta berperan sebagai media pendukung dalam penggerjaan laporan.

5. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan metode pengumpulan data dengan cara mencari berbagai literatur, baik berupa buku, jurnal ilmiah, laporan penelitian yang berkaitan dengan kegiatan magang. Tujuan adalah untuk memperoleh landasan teoritis yang mendukung kegiatan magang.

6. Penyusunan Laporan

Merupakan tahap terakhir melakukan pelaporan terhadap kegiatan yang telah dilakukan dari hasil pengamatan yang dilakukan selama magang berlangsung dalam bentuk tulisan ilmiah.