

RINGKASAN

”Evaluasi Efektivitas Penerapan *Prerequisite Program* (PRP) pada Produk Mie Kering di PT. Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk.” Karina Tri Febriana, NIM. B32230898, Tahun 2026, 40 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Findi Citra Kusumasari, S.Pd., M.Si (Dosen Pembimbing), Septiasih Wahyu Ratri S (Pembimbing Lapangan).

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, Kab. Sragen Tengah 57282. PT Tiga Pilar Sejahtera Food Tbk., merupakan salah satu perusahaan industri pangan yang menerapkan Sistem Manajemen Keamanan Pangan (SMKP) untuk menjaga kualitas semua produk termasuk mie kering.

Laporan magang ini bertujuan untuk mengevaluasi efektivitas penerapan (*Prerequisite Program*) PRP, yang merupakan fondasi dari SMKP. Evaluasi difokuskan pada empat program kunci yang paling relevan, yaitu : Higienitas Personal, Pembersihan dan Sanitasi, Pencegahan Kontaminasi Silang, dan Pengendalian Hama. Metode evaluasi yang digunakan adalah observasi praktik di lapangan dan analisis dokumen (seperti *checklist* kebersihan dan SSOP) untuk membandingkan standar dengan implementasi.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebagian besar program PRP (seperti Pembersihan dan Sanitasi, Pencegahan Kontaminasi dan Pengendalian Hama) telah berjalan efektif. Namun, ditemukan beberapa kesenjangan yang signifikan, terutama pada program Higienitas Personal. Meskipun standar ADP ditemukan ketidaksesuaian praktik di lapangan seperti penggunaan masker yang tidak benar (di bawah dagu/hidung), pemakaian *hairnet* yang tidak menutupi telinga, dan penggunaan sarung tangan yang sudah berlubang. Kesenjangan ini, disebabkan oleh kebiasaan personel dan pengawas yang kurang optimal, beresiko tinggi menyebabkan kontaminasi biologis (droplet) dan fisik (rambut) pada produk.