

| F/TP6
2004
090

SKRIPSI

**PENGKAJIAN PELAKSANAAN GMP DAN PENYUSUNAN RENCANA
HACCP DI PT. COCA-COLA BOTTLING INDONESIA - JAWA BARAT**

Oleh
ESTI UTAMI
F02400101



2004
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR

Esti Utami. F02400101. Pengkajian Pelaksanaan GMP dan Penyusunan Rencana HACCP di PT. Coca-Cola Bottling Indonesia – Jawa Barat. Di bawah bimbingan Sedarnawati Yasni.

RINGKASAN

Persaingan antar industri pangan dewasa ini semakin meningkat, baik dari dalam maupun luar negeri. Selain persaingan antar industri, berkembang pula kecenderungan masyarakat yang menginginkan pangan tidak hanya enak dan bergizi, namun juga aman dikonsumsi dari segi kimia, fisik, dan biologis. Oleh karena itu, kegiatan berproduksi baik yang diikuti dengan pengendalian dan pengawasan mutu serta keamanan di industri pangan menjadi hal yang penting untuk diterapkan.

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan pedoman cara memproduksi makanan yang baik (CPMB) pada seluruh rantai makanan, mulai dari produksi primer hingga konsumen akhir dengan menekankan pada pengawasan terhadap higiene pada setiap tahap. Tujuan dari GMP ini agar produsen menghasilkan produk makanan yang bermutu, aman dikonsumsi, dan sesuai tuntutan konsumen lokal maupun global.

Sistem pengendalian keamanan pangan yang dikenal dalam industri pangan disebut *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Sistem HACCP adalah sistem manajemen yang difokuskan pada tindakan pencegahan masalah dalam rangka memberikan jaminan proses produksi bahwa produk pangan tersebut aman untuk dikonsumsi.

Secara umum penerapan GMP di PT. CCBI – Jawa Barat sudah baik. Hanya saja terdapat beberapa aspek yang perlu diperbaiki. Lantai ruang *bottling* dan pengemasan kemiringannya kurang dari 2°, sehingga masih terlihat adanya genangan air yang dibawa oleh botol setelah melalui proses pencucian. Pertemuan lantai-dinding dan dinding-dinding masih membentuk sudut mati di ruang *bottling* dan pengemasan. Pintu ruang pengolahan sirup dan ruang *bottling* terbuka ke dalam sehingga memungkinkan masuknya debu atau kotoran dari luar.

Masalah yang ada dalam fasilitas sanitasi karyawan adalah sabun dan alat pengering tangan tidak selalu tersedia. Selain itu kebersihan dari sarana pencuci tangan ini masih kurang. Perusahaan memberikan fasilitas untuk menjaga kebersihan karyawan seperti pakaian kerja, penutup kepala (topi), sepatu karet, masker, dan *ear plug*. Namun masih banyak karyawan yang tidak memakai perlengkapan tersebut selama produksi.

Kesadaran karyawan untuk mencuci tangan sudah cukup tinggi dengan tujuan mencegah kontaminasi. Tetapi masih ada karyawan yang mengenakan perhiasan saat melakukan kegiatan produksi, walaupun terdapat papan peringatan bahwa karyawan dilarang mengenakan perhiasan saat berproduksi.

Dari hasil penyusunan rencana HACCP ditetapkan terdapat 3 tahapan yang menjadi CCP dan harus diawasi prosesnya untuk meminimalisasi terjadinya bahaya keamanan pangan. Tahapan tersebut adalah inspeksi botol bersih, injeksi CO₂, dan inspeksi produk jadi.

**PENGKAJIAN PELAKSANAAN GMP DAN PENYUSUNAN RENCANA
HACCP DI PT. COCA-COLA BOTTLING INDONESIA - JAWA BARAT**

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

SARJANA TEKNOLOGI PERTANIAN

Pada Departemen Teknologi Pangan dan Gizi

Fakultas Teknologi Pertanian

Institut Pertanian Bogor

Oleh

ESTI UTAMI

F02400101

2004

FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN

INSTITUT PERTANIAN BOGOR

BOGOR

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR**

**PENGKAJIAN PELAKSANAAN GMP DAN PENYUSUNAN RENCANA
HACCP DI PT. COCA-COLA BOTTLING INDONESIA - JAWA BARAT**

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
SARJANA TEKNOLOGI PERTANIAN
Pada Departemen Teknologi Pangan dan Gizi
Fakultas Teknologi Pertanian
Institut Pertanian Bogor

Oleh
ESTI UTAMI
F02400101

Dilahirkan pada tanggal 2 Maret 1982
di Bogor

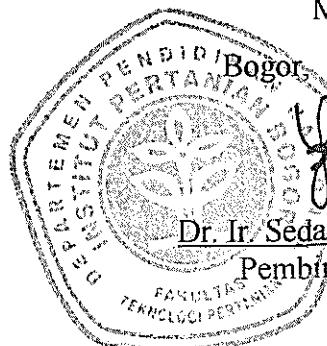
Tanggal lulus : 2 September 2004

Menyetujui,

Bogor, September 2004



Dr. Ir. Sedarnawati Yasni, M.Agr
Pembimbing Akademik



RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di kota Bogor pada tanggal 2 Maret 1982 dari ayah Sulaeman Abdul Fatah dan Ibu Neneng Za'amah. Tahun 1987 penulis memulai pendidikannya melalui jalur non-formal di TK Aisyiyah Bustanul Athfal 3 di Bogor selama satu tahun. Kemudian tahun 1988 penulis melanjutkan pendidikan formal di SD Negeri Cibuluh 1 Bogor hingga tahun 1994. Pada tahun yang sama penulis meneruskan pendidikan di SMP Negeri 2 Bogor hingga tahun 1997. Selama bersekolah di SMP Negeri 2 Bogor penulis aktif bergabung di ekskul Palang Merah Remaja PMGU 21P61 dan pernah menjadi pengurus OSIS sub bidang P4.

Pada tahun 1997 penulis melanjutkan pendidikan di SMU Negeri 1 Bogor dan lulus pada tahun 2000. Di SMU Negeri 1 Bogor penulis bergabung di ekskul klub paduan suara VOCSA dan klub fotografi FOKUS serta bertindak sebagai pengurus klub tersebut. Penulis juga aktif menjadi bagian dari redaksi buletin sekolah BULLETS sebagai penulis cerpen selama satu tahun.

Tahun 2000 penulis berhasil mendapatkan tempat di jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, FATEKA – IPB melalui jalur UMPTN, jurusan yang sama dengan yang dipilih pada saat mendaftar melalui jalur USMI. Selama kuliah penulis pernah mengikuti beberapa kegiatan dan juga bergabung dalam kepanitiaan. Bersama dengan tim Morrenoz penulis pernah menjadi finalis Program Kreativitas Mahasiswa Kewirausahaan tingkat nasional tahun 2004 di STT Telkom Bandung dengan judul proposal “Pemanfaatan Potensi Buah Segar Indonesia dalam Produk *Velva* sebagai Alternatif Pengganti Es Krim” dan meraih gelar juara presentasi terbaik dan poster terbaik.

Tahun 2004 penulis melaksanakan magang sebagai tugas akhir di PT. Coca-Cola Bottling Indonesia – Jawa Barat selama 4 bulan dari April-Juli 2004. Tugas akhir yang dipilih penulis berjudul “Pengkajian Pelaksanaan GMP dan Penyusunan Rencana HACCP di PT. Coca-Cola Bottling Indonesia”.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan rahmat, karunia, dan hidayah-Nya sehingga skripsi ini dapat terselesaikan. Penyusunan skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian pada Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian – IPB.

Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang setulus-tulusnya kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan sejak awal penyusunan hingga terwujudnya skripsi ini, yaitu :

1. Ayah, Ibu, serta kakak dan adik (Tutus, Ami, Yusi), yang telah memberikan segalanya yang terbaik serta tiada habis mendorong untuk menyelesaikan skripsi ini.
2. Dr. Ir. Sedarnawati Yasni, MAg selaku dosen pembimbing yang banyak meluangkan waktunya untuk memberikan bimbingan, arahan, saran, dan informasi kepada penulis.
3. Bapak Deden Irawan, selaku pembimbing lapang di PT. Coca-Cola Bottling Indonesia, Jawa Barat, yang telah memberikan bimbingan dan arahan guna tercapainya pelaksanaan kegiatan magang.
4. Bapak Soewarno T Soekarto dan Bapak Puspo Edi Giriwono yang telah menyempatkan waktunya menjadi dosen penguji.
5. Staf bagian QA PT. Coca-Cola Bottling Indonesia – Jawa Barat : Pak Ujang, Pak Heri, Pak Aa, Pa Tedi, Pa Aceng, Pa Toha, dan Pa Dedi. Terima kasih untuk informasi dan nasehat yang diberikan.
6. Seluruh staf dan karyawan PT. Coca-Cola Bottling Indonesia – Jawa Barat, Ibu Rosanti, Pak Okta, Pak Jeffry, Ibu Lita, Pak Iwan, Pak Ibnu serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu atas segala keramahan, kerja sama, dan bantuannya.
7. Panitia magang yang telah membantu dalam terlaksananya kegiatan magang di PT. Coca-Cola Bottling Indonesia - Jawa Barat.
8. Rahayuningsih, *my room-mate, magang-mate, and shopping-mate.*

9. Teman-teman dekat : Erna Ningsih, Nuni Novitasari, Elisabeth Meiri Dwinawati, Renita Marianty, dan Renny Poerwanti atas waktu-waktu bersama dalam suka dan duka.
10. Lily Ismiyati, saudara satu bimbingan selama 3 tahun. *We've done our best, you're a good partner.*
11. Linggam, Tria, Fei, dan Dias atas kebersamaannya.
12. Tim Morrenoz velva yang belum disebutkan : Kang Ua, Malvins, Opique, dan Riza.
13. Kelompok D3 : Novita, Rani, dan Meike yang selalu bersama selama praktikum 4 tahun. *Nice to work with you girls!*
14. Golongan D tercinta yang sering praktikum sore hari (Q-piet, Ona, Ponsel, Ochi, Damce, Astrid, Ncen, Ewin, Miranti, Ami, Atiek, Ito, Budi, Erik, Gufi, Nailly, Vonny).
15. Teman-teman TPG 37 lainnya atas persahabatan tulus serta saat-saat menyenangkan yang diberikan.
16. Teman-teman magang (Feria, Yuli, Dadan, Ziad, Narti, Deni, Rizal, Yadi, Adila, dan Milka) serta teman-teman kost (Linda, Andres, Yeen) di Bandung dan Sumedang.
17. Teman-teman TPG 38, terutama Sanjung, Maya, Vica, Ari, Tantri, Fia.
18. Pihak lain yang tidak dapat disebutkan satu-persatu.

Semoga amal baik Bapak, Ibu, dan teman-teman mendapatkan keridhoan Allah SWT dan semoga tulisan ini dapat bermanfaat bagi yang memerlukan.

Bogor, September 2004

Penulis

Esti Utami

F02400101

DAFTAR ISI

	Halaman
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel.....	viii
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Lampiran	x
I. Pendahuluan	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan.....	2
II. Keadaan Umum Perusahaan.....	3
A. Sejarah Umum Perusahaan.....	3
B. Data Umum Perusahaan.....	5
C. Struktur Organisasi Perusahaan.....	7
D. Ketenagakerjaan	9
E. Teknologi Proses Produksi.....	11
1. Bahan Baku	11
2. Bahan Pengemas.....	15
3. Sarana Penunjang Produksi.....	16
4. Proses Produksi	18
III. Deskripsi Magang.....	26
A. Deskripsi dan Metode Kegiatan	26
B. Identifikasi Permasalahan.....	27
1. GMP	27
2. HACCP.....	29
IV. Alternatif Pemecahan Masalah.....	30
A. Landasan Teori	30
1. GMP	30
2. HACCP.....	37
B. Hasil dan Pembahasan.....	43
1. GMP	43

2. HACCP.....	51
V. Kesimpulan dan Saran.....	62
A. Kesimpulan.....	62
B. Saran.....	63
Daftar Pustaka	64
Lampiran	66

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Diagram Alir Proses Pengolahan Air	12
Gambar 2. Diagram Alir Proses Pengolahan Sirup.....	19
Gambar 3. Diagram Alir Proses Pemurnian CO ₂	21
Gambar 4. Diagram Alir Proses Pencucian Botol.....	24
Gambar 5. Diagram Alir Proses Pencampuran dan Pembotolan.....	25