

ABSTRAK

EVALUASI HASIL AUDIT PENERAPAN CPPOB pada UNIT PEMISAHAN (CURING) DAN PENGEMASAN (*BAGGING*) DI PABRIK GULA KRISTAL PUTIH PT.XYZ

SEBAGAI LANDASAN STRATEGI PENGENDALIAN RISIKO KONTAMINASI DI PABRIK GULA KRISTAL PUTIH PT. XYZ

Oleh: Nisa Meutia Risthy

Untuk memastikan keamanan pangan, pemerintah menetapkan Peraturan Menteri Perindustrian No.75 Tahun 2010 melalui Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) untuk mengatur regulasi dan standar sistem keamanan pangan di Indonesia yaitu Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Industri Gula Kristal Putih termasuk kedalam industri pangan, dimana kualitas dan keamanan pangan menjadi aspek yang sangat penting karena produk gula kristal putih dikonsumsi secara langsung ataupun sebagai bahan baku industri pangan lainnya. PT. XYZ merupakan pabrik penghasil gula kristal putih (GKP) di Kabupaten Lampung Tengah yang telah beroperasi sejak tahun 1987 dengan total produksi GKP mencapai sekitar 85.000ton gula pada musim *on season*. Proses produksi GKP di PT. XYZ terdiri dari tahapan utama yaitu pemurnian, pengkristalan, pemisahan dan pengemasan, dimana tahapan pemisahan dan pengemasan berhubungan langsung dengan produk akhir dan masuk dalam kategori Zona A. Dari proses audit pertama CPPOB yang telah dilakukan, hasil yang didapatkan oleh PT. XYZ masuk dalam kategori C (Cukup) dengan nilai akhir 74. Oleh karena itu penelitian ini akan membahas mengenai evaluasi hasil audit CPPOB yang fokus pada Unit Pemisahan dan Unit Pengemasan sebagai landasan strategi pengendalian risiko kontaminasi di Pabrik GKP PT. XYZ. Metode yang digunakan dalam penelitian ini melalui pendekatan kualitatif dengan menganalisa data – data yang ada di lapangan serta hasil audit CPPOB yang sudah dilakukan selanjutnya digunakan analisis SWOT untuk menentukan Langkah strategis pengendalian risiko kontaminasi pangan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa potensi bahaya fisik seperti kontaminan logam dan benda – benda asing sering ditemukan dalam produk GKP pada unit Pemisahan dan Pengemasan. Langkah

strategis yang dilakukan adalah melakukan tindakan perbaikan dengan penggunaan magnet separator dan pemantauan kembali kebersihan pekerja (*personil hygiene*), penggunaan APD, serta kebersihan alat.

Kata kunci: Audit, CPPOB, GKP, Kebersihan Personil, Risiko Kontaminasi

ABSTRACT***EVALUATION OF AUDIT FINDINGS ON THE IMPLEMENTATION OF CPPOB IN THE SEPARATION (CURING) AND PACKAGING (BAGGING) UNITS AT PT. XYZ'S WHITE CRYSTAL SUGAR FACTORY******AS A BASIS FOR THE CONTAMINATION RISK CONTROL STRATEGY AT PT. XYZ WHITE CRYSTAL SUGAR FACTORY******By: Nisa Meutia Risthy***

Food safety in Indonesia is regulated under Ministry of Industry Regulation No. 75/2010 through BPOM, implementing Good Processed Food Production Practices (CPPOB). White crystal sugar (WCS) is a high-risk food product consumed directly or as an industrial ingredient, making quality control essential. PT. XYZ, a WCS factory in Central Lampung operating since 1987, produces approximately 85,000 tons per season. Key production stages include purification, crystallization, curing, and bagging, with curing and bagging classified as Zone A due to their direct impact on final product safety. The initial CPPOB audit rated PT. XYZ as C (Adequate) with a score of 74. This study evaluates audit findings for the Curing and Bagging Units using qualitative analysis and SWOT to determine strategic contamination risk controls. Results reveal frequent physical hazards, including metal and foreign objects, within these units. Recommended strategies include the installation of magnet separators, enhanced personnel hygiene monitoring, use of PPE, and improved equipment cleanliness.

Keywords: *Audit, CPPOB, White Crystal Sugar, Personal Hygiene, Contamination Risk*