

PANDUAN MUTU

PENERAPAN CARA PENGOLAHAN IKAN YANG BAIK

(GOOD MANUFACTURING PRACTICES)

DAN

PEMENUHAN PERSYARATAN PROSEDUR OPERASI STANDAR

SANITASI (SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE)

Nama Produk:

“ai tea”

TEH HITAM KARAMUNTING



Nama Usaha

J't FRESH

Alamat Usaha

**Jalan G.Obos Induk (Depan G.Obos XXVI) Kelurahan Menteng, Kecamatan
Jekan Raya, Kota Palangka Raya**

	<p align="center">“ai tea” TEH HITAM KARAMUNTING <i>(Karamunting Black Tea)</i> Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p>	
<p>Dibuat Oleh: Reyza Meirananda</p>	<p align="center">BUK-SOP-02</p>	<p>Terbitan: 1</p>
<p>Diperiksa Oleh: Juniar</p>	<p align="center">DAFTAR ISI</p>	<p>Halaman: 1 dari 33</p>
<p>Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani</p>		

1. LATAR BELAKANG

- 1.1 Kebijakan Mutu
- 1.2 Profil Usaha
- 1.3 Struktur Organisasi
 - 1.3.1 Struktur Organisasi
 - 1.3.2 Tugas dan Tanggung Jawab
- 1.4 Tata Letak Usaha
- 1.5 Deskripsi Produk Akhir
- 1.6 Deskripsi Bahan Baku
- 1.7 Diagram Alir Proses

2. PROGRAM PERSYARATAN KELAYAKAN DASAR

- 2.1 Konstruksi Bangunan, Fasilitas dan Peralatan
- 2.2 Program Penerapan Cara Pengolahan Ikan yang Baik (Good Manufacturing Practices)
- 2.3 Program Pemenuhan Persyaratan Prosedur Operasi Standar Sanitasi (Sanitation Standard Operating Procedure)



3. PELABELAN

4. PROSEDUR PENARIKAN PRODUK (RECALL)

5. PENANGANAN KELUHAN PELANGGAN

6. PELATIHAN KARYAWAN

7. AMANDEME

	<p align="center">“ai tea” TEH HITAM KARAMUNTING <i>(Karamunting Black Tea)</i> Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p>	
<p>Dibuat Oleh: Reyza Meirananda</p>	<p align="center">BUK-SOP-02</p>	<p>Terbitan: 1</p>
<p>Diperiksa Oleh: Juniar</p>	<p align="center">LEMBAR PENGESAHAN</p>	<p>Halaman: 2 dari 33</p>
<p>Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani</p>		

LEMBAR PENGESAHAN

Disiapkan Oleh :

Diperiksa Oleh :

Reyza Meirananda

Juniar

Disetujui Oleh :

Prisilia Oktaviyani

1. Latar Belakang

1.1 Kebijakan Mutu

	"ai tea" TEH HITAM KARAMUNTING <i>(Karamunting Black Tea)</i> Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya	
Dibuat Oleh: Reyza Meirananda	BUK-SOP-02	Terbitan: 1
Diperiksa Oleh: Juniar	VISI DAN MISI	Halaman: 3 dari 33
Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani		

VISI / KOMITMEN

Memperkenalkan Kenikmatan Teh Hitam Karamunting yang menggunakan bahan lokal Kalimantan Tengah yang berkualitas dan mampu bersaing di dunia industri teh.

MISI

1. Kualitas Teh Hitam Karamunting yang tetap terjaga dan disukai ketika disajikan kepada pengunjung segala usia.
2. Teh hitam karamunting akan menjadi teh yang terkenal dengan kualitas teh dunia.
3. Harga teh hitam karamunting yang kompetitif dan terjangkau bagi konsumen.
4. Teh hitam karamunting akan menjadi salah satu budaya populer minum teh kepada masyarakat indonesia dan dunia

PEMILIK



PRISILIA OKTAVIYANI



1.2 Profil Usaha

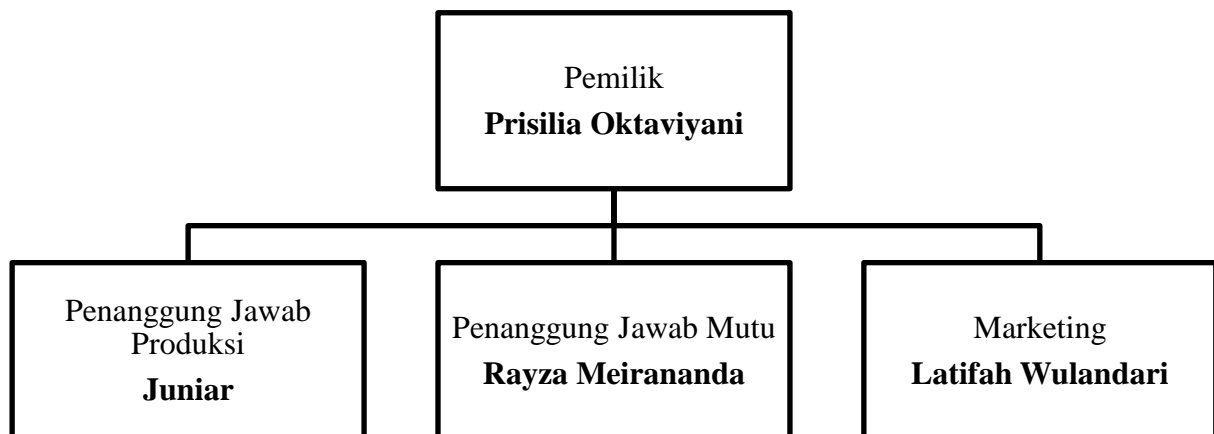
	<p align="center">“ai tea” TEH HITAM KARAMUNTING <i>(Karamunting Black Tea)</i> Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p>	
<p>Dibuat Oleh: Reyza Meirananda</p>	<p align="center">BUK-SOP-02</p>	<p>Terbitan: 1</p>
<p>Diperiksa Oleh: Juniar</p>	<p align="center">PROFIL USAHA</p>	<p>Halaman: 4 dari 33</p>
<p>Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani</p>		

1	Nama Usaha	J,t FRESH
2	Alamat Kantor Pusat	Jl. G. Obos Induk (Depan G. Obos XXVI) Kelurahan Menteng, Kecamatan Jekan Raya, Kota Palangka Raya, Provinsi Kalimantan Tengah
3	Telp	+6282159309112
4	Fax	-
5	Email	liasera1980@gmail.com
6	Alamat Pabrik	Jl. G. Obos Induk (Depan G. Obos XXVI) Kelurahan Menteng, Kecamatan Jekan Raya, Kota Palangka Raya, Provinsi Kalimantan Tengah
7	Telp	+6282159309112
8	Fax	-
9	Email	liasera1980@gmail.com
10	Website	-
11	No. SKP	-
12	No. HACCP	-
13	No. Registrasi/Approval Number	-
14	Jenis Produk	Teh Hitam



1.3 Struktur Organisasi

1.3.1 Struktur Organisasi

	"ai tea" TEH HITAM KARAMUNTING <i>(Karamunting Black Tea)</i> Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya	
Dibuat Oleh: Reyza Meirananda	BUK-SOP-02	Terbitan: 1
Diperiksa Oleh: Juniar	STRUKTUR ORGANISASI	Halaman: 5 dari 33
Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani		



1.3.2 Tugas dan Tanggung Jawab

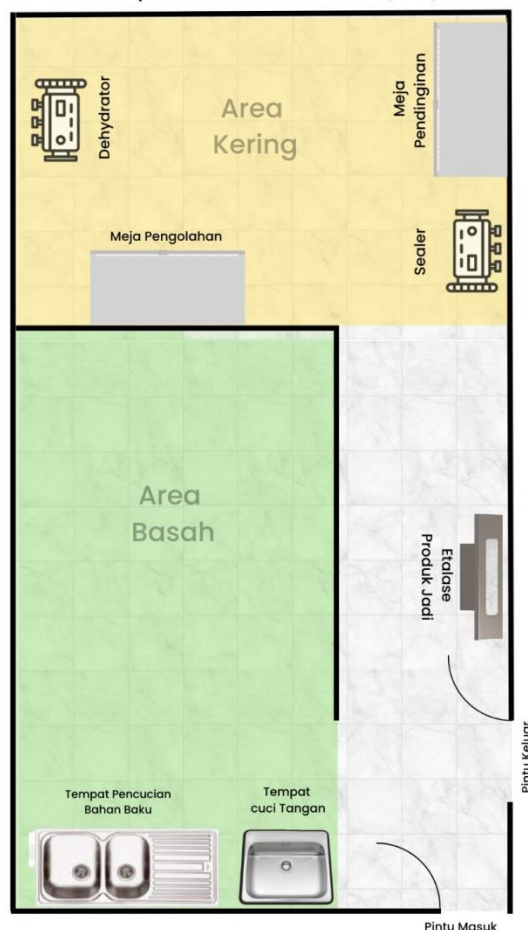
	<p align="center">“ai tea” TEH HITAM KARAMUNTING <i>(Karamunting Black Tea)</i> Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p>	
<p>Dibuat Oleh: Reyza Meirananda</p>	<p align="center">BUK-SOP-02</p>	<p>Terbitan: 1</p>
<p>Diperiksa Oleh: Juniar</p>	<p align="center">STRUKTUR ORGANISASI</p>	<p>Halaman: 6 dari 33</p>
<p>Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani</p>		

No	Nama	Jabatan Dalam Tim	Tugas dan Tanggung Jawab
1	Prisilia Oktaviyani	Pemilik	Penanggung jawab usaha
2	Juniar	Penanggung jawab produksi	Penanggung jawab produksi
3	Reyza Meirananda	Penanggung jawab mutu	Penanggung jawab mutu
4	Latifah Wulandari	Marketing	Marketing

1.4 Tata Letak Usaha

	<p align="center">“ai tea”</p> <p align="center">TEH HITAM KARAMUNTING</p> <p align="center"><i>(Karamunting Black Tea)</i></p> <p align="center">Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p>	
<p>Dibuat Oleh: Reyza Meirananda</p>	<p align="center">BUK-SOP-02</p>	<p>Terbitan: 1</p>
<p>Diperiksa Oleh: Juniar</p>	<p align="center">TATA RUANG PRODUKSI DAN DENAH RUANG PRODUKSI TEH HITAM KARAMUNTING</p>	<p>Halaman: 7 dari 33</p>
<p>Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani</p>		



Gambar Denah Ruang Produksi
Kelompok Huma Gawin Itah (HGI)



Keterangan :

Ruang produksi bergabung dengan kelompok Huma Gawin Itah (HGI)

1.5 Deskripsi Produk Akhir Teh Hitam Karamunting



	<p align="center">“ai tea”</p> <p align="center">TEH HITAM KARAMUNTING</p> <p align="center"><i>(Karamunting Black Tea)</i></p> <p align="center">Jl. G. Obos Induk</p> <p align="center">Kota Palangka Raya</p>	
<p>Dibuat Oleh:</p> <p>Reyza Meirananda</p>	<p align="center">BUK-SOP-02</p>	<p>Terbitan: 1</p>
<p>Diperiksa Oleh:</p> <p>Juniar</p>	<p align="center">DESKRIPSI PRODUK AKHIR</p> <p align="center">TEH HITAM KARAMUNTING</p>	<p>Halaman: 8 dari 33</p>
<p>Disetujui Oleh:</p> <p>Prisilia Oktaviyani</p>		

1	Nama Bahan Baku	Teh Hitam Karamunting								
2	Nama Spesies	Karamunting (<i>Melastoma malabathricum</i>) dan Teh Hitam (<i>Camellia sinensis</i>)								
3	Komposisi	Daun Karamunting dan Teh Hitam								
4	Pengemasan	Kantong teh dan <i>vacuum sealer</i>								
5	Umur Simpan	1 tahun								
6	Kondisi Penyimpanan	Suhu Ruang								
7	Spesifikasi Label	Nama produk, nama dagang, halal, berat bersih, komposisi, kode produksi, tanggal kedaluarsa, nama & alamat produsen, cara penyajian								
8	Metode Distribusi	Produk dikemas dengan menggunakan aluminium foil dan dimasukkan kotak kemasan teh								
9	Petunjuk Penggunaan	Diseduh sebelum disajikan								
10	Tujuan Pemasaran	Lokal, Nasional dan Internasional								
11	Konsumen	Usia orang dewasa dan tidak memiliki alergi								
12	Persyaratan SNI/regulasi	Perbepom No. 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemarkan Mikroba Dalam Pangan Olahan								
		14.1.5	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman	Teh kering (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong, teh wangi); Teh bubuk (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong,teh wangi)	ALT Kapang dan khamir	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1
						5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-2

13	Persyaratan logam berat	<div>Perbepom No. 9 Tahun 2022 tentang Persyaratan Cemarkan Logam Berat Dalam Pangan Olahan</div> <table><tr><td>43.</td><td>Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat</td><td>1,0</td><td>2,0</td><td>0,03</td><td>0,20</td></tr></table>	43.	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat	1,0	2,0	0,03	0,20
43.	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat	1,0	2,0	0,03	0,20			
14	Persyaratan Pelanggan	<div><ul style="list-style-type: none">• Perbepom No. 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemarkan Mikroba Dalam Pangan Olahan• Perbepom No. 9 Tahun 2022 tentang Persyaratan Cemarkan Logam Berat Dalam Pangan Olahan</div> <div>Terbuat dari nabati, daun karamunting berasal dari kalimantan, Indonesia dan untuk teh hitam berasal dari</div>						



1.6 Deskripsi Bahan Baku

1.6.1 Daun Karamunting

	<p align="center">“ai tea” TEH HITAM KARAMUNTING <i>(Karamunting Black Tea)</i> Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p>	
Dibuat Oleh: Reyza Meirananda	<p align="center">BUK-SOP-02</p>	Terbitan: 1
Diperiksa Oleh: Juniar	<p align="center">DESKRIPSI BAHAN BAKU TEH HITAM KARAMUNTING</p>	Halaman: 10 dari 33
Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani		

1	Nama Bahan Baku	Daun Karamunting						
2	Nama Spesies	<i>Melastoma malabathricum</i>						
3	Bentuk Bahan Baku	Utuh						
4	Asal Bahan Baku	Kalimantan Tengah						
5	Penerimaan Bahan Baku	Bahan baku diterima dalam kondisi utuh dalam wadah kering						
6	Persyaratan Bahan Baku	Segar dan berwarna hijau, daun tidak robek dan bolong						
7	Tipe Pengemasan	Wadah kering						
8	Supplier	Masyarakat lokal						
9	Persyaratan SNI/regulasi	-						
10	Persyaratan logam berat	<div>Perbepom No. 9 Tahun 2022 tentang Persyaratan Cemaran Logam Berat Dalam Pangan Olahan</div> <table><tr><td>43.</td><td>Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat</td><td>1,0</td><td>2,0</td><td>0,03</td><td>0,20</td></tr></table>	43.	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat	1,0	2,0	0,03	0,20
43.	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat	1,0	2,0	0,03	0,20			
11	Persyaratan Pelanggan	<div><ul style="list-style-type: none">Perbepom No. 9 Tahun 2022 tentang Persyaratan Cemaran Logam Berat Dalam Pangan Olahan</div> <div>Daun karamunting berasal dari kalimantan, Indonesia</div>						

1.6.2 Teh Hitam

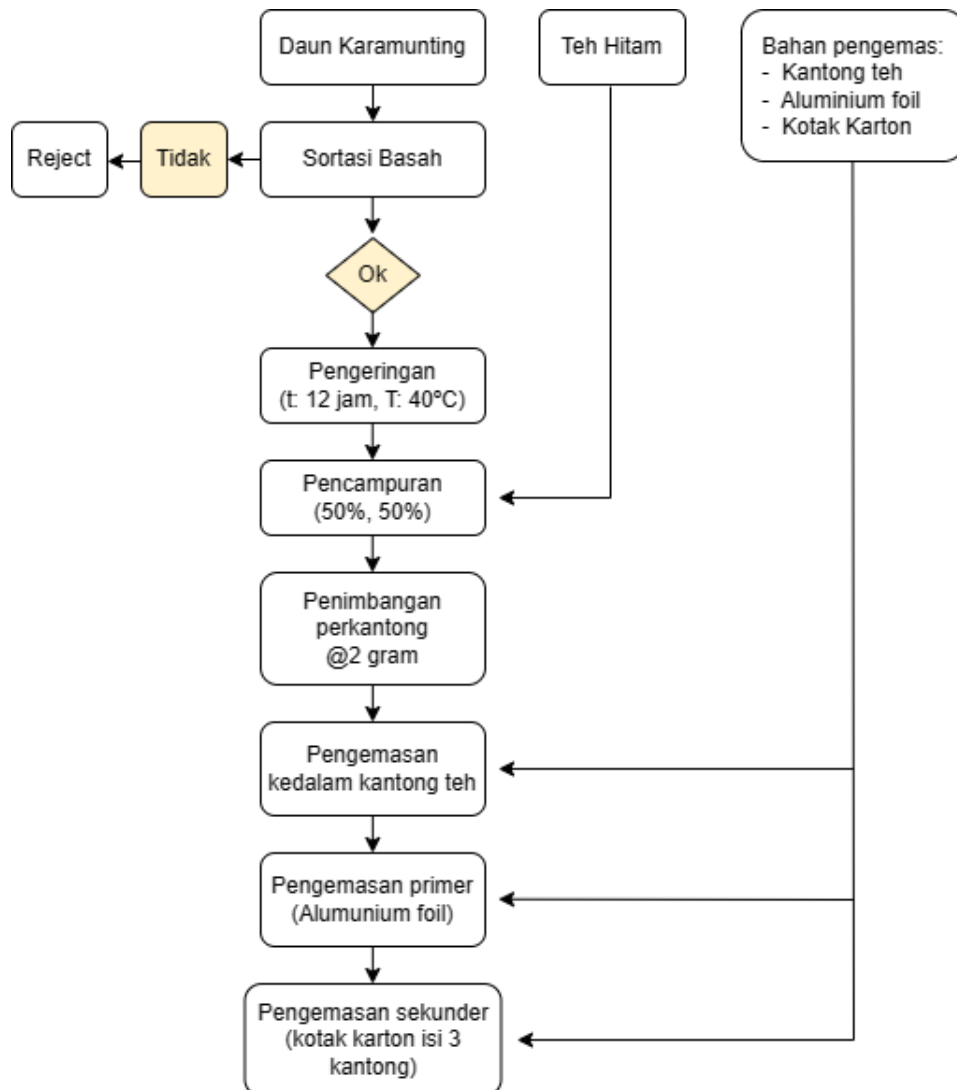
	<p align="center">“ai tea” TEH HITAM KARAMUNTING <i>(Karamunting Black Tea)</i> Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p>	
Dibuat Oleh: Reyza Meirananda	<p align="center">BUK-SOP-02</p>	Terbitan: 1
Diperiksa Oleh: Juniar	<p align="center">DESKRIPSI BAHAN BAKU TEH HITAM KARAMUNTING</p>	Halaman:11 dari 33
Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani		

1	Nama Bahan Baku	Teh Hitam																								
2	Nama Spesies	Camellia sinensis																								
3	Bentuk Bahan Baku	Utuh																								
4	Asal Bahan Baku	PT. Gunung Slamet-Slawi																								
5	Penerimaan Bahan Baku	Bahan baku diterima dalam kondisi utuh dalam wadah kering																								
6	Persyaratan Bahan Baku	berwarna coklat kehitaman,bau khas																								
7	Tipe Pengemasan	Wadah kering																								
8	Supplier	Toko Rahmat																								
9	Persyaratan SNI/regulasi	<div>Perbepom No. 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemarkan Mikroba Dalam Pangan Olahan</div> <table><tr><td>14.1.5</td><td>Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman</td><td>Teh kering (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong, teh wangi); Teh bubuk (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong,teh wangi)</td><td>ALT</td><td>5</td><td>2</td><td>10³ koloni/g</td><td>10⁴ koloni/g</td><td>ISO 4833-1</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td>Kapang dan khamir</td><td>5</td><td>2</td><td>10² koloni/g</td><td>10³ koloni/g</td><td>SNI ISO 21527-2</td></tr></table>							14.1.5	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman	Teh kering (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong, teh wangi); Teh bubuk (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong,teh wangi)	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1				Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-2
14.1.5	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman	Teh kering (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong, teh wangi); Teh bubuk (termasuk teh hitam, teh hijau, teh putih, teh oolong,teh wangi)	ALT	5	2	10 ³ koloni/g	10 ⁴ koloni/g	ISO 4833-1																		
			Kapang dan khamir	5	2	10 ² koloni/g	10 ³ koloni/g	SNI ISO 21527-2																		
10	Persyaratan logam berat	<div>Perbepom No. 9 Tahun 2022 tentang Persyaratan Cemarkan Logam Berat Dalam Pangan Olahan</div> <table><tr><td>43.</td><td>Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat</td><td>1,0</td><td>2,0</td><td>0,03</td><td>0,20</td></tr></table>							43.	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat	1,0	2,0	0,03	0,20												
43.	Kopi, Kopi Substitusi, Teh, Seduhan Herbal, dan Minuman Biji-Bijian dan Sereal Panas, kecuali Cokelat	1,0	2,0	0,03	0,20																					

11	Persyaratan Pelanggan	<ul style="list-style-type: none">• Perbepom No. 9 Tahun 2022 tentang Persyaratan Cemarkan Logam Berat Dalam Pangan Olahan
----	-----------------------	--

1.7 Diagram Alir Proses

	<p align="center">“ai tea”</p> <p align="center">TEH HITAM KARAMUNTING</p> <p align="center"><i>(Karamunting Black Tea)</i></p> <p align="center">Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p>	
<p>Dibuat Oleh: Reyza Meirananda</p>	<p align="center">BUK-SOP-02</p>	<p>Terbitan: 1</p>
<p>Diperiksa Oleh: Juniar</p>	<p align="center">DIAGRAM ALIR PROSES</p>	<p>Halaman: 13 dari 33</p>
<p>Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani</p>		





2.1 Konstruksi Bangunan, Fasilitas dan Peralatan

	<p align="center">“ai tea”</p> <p align="center">TEH HITAM KARAMUNTING</p> <p align="center"><i>(Karamunting Black Tea)</i></p> <p align="center">Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p>	
<p>Dibuat Oleh: Reyza Meirananda</p>	<p align="center">BUK-SOP-02</p>	<p>Terbitan: 1</p>
<p>Diperiksa Oleh: Juniar</p>	<p align="center">KONSTRUKSI BANGUNAN, FASILITAS DAN PERALATAN</p>	<p>Halaman: 14 dari 33</p>
<p>Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani</p>		

SARANA DAN PRASARANA	JENIS BANGUNAN/ FASILITAS/ PERALATAN	KAPASITAS	JUMLAH	KETERANGAN
Sarana	Panci	5 L	5	baik
	Panci gelas mini	-	2	baik
	Sendok	-	10	baik
	Gunting	-	3	baik
	Timbangan digital	-	4	baik
	Vacuum sealer	-	2	baik
	Dehydrator	-	2	baik
	Meja stainless	-	5	baik
	Kursi stainless	-	4	baik
	AC	1 PK	1	baik
	Wastafel	-	1	baik
	Rak	-	1	baik
	Lemari stainless	-	1	baik
Prasarana	Toilet	-	1	baik
	Ruang produksi	-	1	baik

2.2 Program Penerapan Cara Pengolahan Teh Hitam Karamunting (*Good Manufacturing Practices*)

	<p align="center">“ai tea”</p> <p align="center">TEH HITAM KARAMUNTING</p> <p align="center"><i>(Karamunting Black Tea)</i></p> <p align="center">Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p>		
<p>Dibuat Oleh: Reyza Meirananda</p>	<p align="center">BUK-SOP-02</p>		<p>Terbitan: 1</p>
<p>Diperiksa Oleh: Juniar</p>	<p align="center">PROGRAM PENERAPAN CARA PENGOLAHAN TEH HITAM KARAMUNTING</p>		<p>Halaman: 15 dari 33</p>
<p>Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani</p>			

TAHAP	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING	TINDAKAN KOREKSI	PENCATATAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Penerimaan Bahan Baku	Mendapatkan bahan baku berkualitas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan baku diterima dari supplier dengan keadaan segar 2. Dilakukan pengecekan kesegaran bahan baku 3. Berat bahan baku ditimbang 	Dilakukan pengecekan kesegaran bahan baku (daun karamunting) pada saat penerimaan bahan baku di ruangan penerimaan bahan baku oleh penanggung jawab mutu secara visual	Bahan baku yang tidak sesuai kesegarannya ditolak dan tidak digunakan untuk proses produksi	Form penerimaan bahan baku

Sortasi basah	Menghilangkan kotoran lain yang menempel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dilaksanakan menggunakan air mengalir 2. Bahan baku dipastikan bebas kotoran yang menempel 3. Dilaksanakan di bak pencucian dan menggunakan peralatan yang bersih dan saniter 	Dilakukan pengecekan kondisi bahan baku (daun karamunting) yang telah dicuci dari kotoran yang menempel pada saat proses pencucian di ruangan pengolahan oleh penanggung jawab produksi secara visual	Bahan baku yang belum bersih dari kotoran yang menempel maka dilakukan pencucian kembali oleh karyawan	Form Pencucian
Pengeringan	Mengurangi kandungan air di daun karamunting	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memastikan kebersihan peralatan yang digunakan 2. Daun karamunting yang sudah bersih dimasukkan ke mesin pengering (dehidrator) dilakukan di ruang reproduksi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dilakukan pengecekan tingkat kekeringan bahan baku oleh penanggung jawab produksi secara visual sesuai dengan suhu dan lama waktu pengeringan pada alat dehidrator 2. Dilakukan pengecekan kondisi kebersihan peralatan pada saat proses pencampuran di ruangan pengolahan oleh penanggungjawab produksi secara visual 	Pengeringan ulang sampai sesuai dengan anjuran dengan menambah waktu	Form Pengeringan

Pencampuran teh hitam dan daun karamunting	Mencampur semua bahan yang digunakan hingga homogen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Menyiapkan daun teh hitam dan daun karamunting 2. Campurkan bahan sampai homogen 3. Dilaksanakan di meja pengolahan dan menggunakan peralatan yang bersih dan saniter 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dilakukan pengecekan kondisi kehomogenan bahan saat proses pencampuran di ruangan pengolahan oleh penanggung jawab produksi secara visual 2. Dilakukan pengecekan kondisi kebersihan peralatan pada saat proses pencampuran di ruangan pengolahan oleh penanggungjawab produksi secara visual 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan baku yang belum tercampur akan dilakukan pencampuran kembali hingga homogen oleh karyawan 2. Lakukan pembersihan peralatan pencampuran bahan baku sebelum dan sesudah pemakaian oleh karyawan 	Form Pencampuran
--	---	--	---	---	------------------

Pengemasan primer dan sekunder	Melindungi produk dari kontaminasi yang berasal dari lingkungan luar dan kontaminasi silang	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memastikan bahan pengemas yang digunakan dalam keadaan baik dan bersih 2. Lakukan pengemasan bila produk benar-benar kering ke dalam kantong teh 3. Teh Hitam Karamunting dikemas dan diberi kode produksi dan tanggal kedaluarsa. 4. Dilakukan penimbangan teh hitam dan daun karamunting sesuai standar yang telah ditetapkan 5. Kode produksi di tulis menggunakan ketentuan yang sudah ditetapkan 	Penanggung Jawab Produksi melakukan pengecekan persyaratan serta melakukan penimbangan	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pengemasan ulang jika kemasan belum rapat 2. Jika berat produk kurang maka ditambah dan jika kelebihan maka dikurangi 	Form pencatatan proses produksi dan pengemasan
Pengecekan produk kembali	Mengecek kecacatan pada kemasan	Memastikan kondisi kemasan tertutup rapat, tidak mengalami kerusakan pada kemasan	Penanggung Jawab Produksi melakukan pengecekan pada kemasan	Pengemasan ulang jika kemasan belum rapat dan mengganti kotak jika terjadi kerusakan	Form Pengecekan produk kembali

2.3 Program Pemenuhan Persyaratan Prosedur Operasi Standar Sanitasi (*Sanitation Standard Operating Procedure*)

	<p align="center">“ai tea”</p> <p align="center">TEH HITAM KARAMUNTING</p> <p align="center"><i>(Karamunting Black Tea)</i></p> <p align="center">Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p>		
<p>Dibuat Oleh: Reyza Meirananda</p>	<p align="center">BUK-SOP-02</p>		<p>Terbitan: 1</p>
<p>Diperiksa Oleh: Juniar</p>	<p align="center">PROGRAM PEMENUHAN PERSYARATAN PROSEDUR OPERASI STANDAR SANITASI</p>		<p>Halaman: 19 dari 33</p>
<p>Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani</p>			

KUNCI SANITASI	TUJUAN	PROSEDUR	MONITORING	TINDAKAN KOREKSI	REKAMAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Keamanan Pasokan Air	Mendapatkan kualitas air yang memenuhi standar air minum serta bebas dari mikroba dan patogen yang dapat mengkontaminasi	<ol style="list-style-type: none"> Pasokan air berasal dari sumur bor Air disimpan dalam wadah/tandon yang bersih Air produksinya disalurkan melalui pipa yang terpisah dengan pipa 	<ol style="list-style-type: none"> Dilakukan pengecekan kualitas air (tidak berwarna, tidak berasa dan tidak berbau) pada saat akan digunakan untuk proses pengolahan di ruangan pengolahan oleh penanggungjawab mutu secara visual Dilakukan pengecekan kondisi penampungan air setiap seminggu sekali di tempat penampungan air oleh penanggungjawab mutu secara 	<ol style="list-style-type: none"> Tidak menggunakan air yang apabila tidak memenuhi persyaratan dan mencari sumber air lain jika terjadi kontaminasi Membersihkan tempat 	Form SSOP

		saluran pembuangan dan disalurkan ke pembuangan air khusus ruang produksi	visual	penampungan air apabila kotor	
Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan produk	Memberikan jaminan bahwa segala sesuatu yang kontak langsung dengan produk dirancang khusus untuk memudahkan proses pembersihan dan sanitasi sehingga tidak menimbulkan kontaminasi terhadap produk	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pembersihan peralatan meliputi tahap pembersihan dan sanitasi 2. Menggunakan sabun berstandar foodgrade untuk mencuci peralatan yang kontak langsung dengan produk 3. Pembersihan dan sanitasi peralatan dilakukan sebelum dan sesudah proses pengolahan 4. Karyawan wajib menggunakan pakaian kerja lengkap 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kebersihan peralatan yang kontak langsung dengan produk dicek kebersihannya pada saat sebelum digunakan di ruang proses pengolahan oleh penanggungjawab mutu 2. Perlengkapan kerja karyawan terutama sarungtangan dan masker dicek kelengkapannya pada saat sebelum bekerja di ruang pengolahan oleh penanggungjawab mutu 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mencuci ulang peralatan jika kotor 2. Menegur dan mengedukasi karyawan yang tidak menggunakan pakaian kerja lengkap 	Form SSOP
Pencegahan kontaminasi silang	Mencegah kontaminasi silang terhadap produk yang	<ol style="list-style-type: none"> 1. Memisahkan bahan baku dengan produk akhir selama 	Dilakukan pengecekan sanitasi setiap hari di setiap area ruang pengolahan dan lingkungan sekitar oleh penanggungjawab mutu dengan cara	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bersihkan area yang kotor 2. Pisahkan dan tarik kembali 	Form SSOP



	berasal dari lingkungan ruang produksi, peralatan dan karyawan	penanganan, pengolahan dan penyimpanan 2. Pembatasan pergerakan produk dan karyawan di ruang produksi 3. Alur produk dengan alur pengolahan (tidak bolak balik) 4. Memisahkan peralatan yang digunakan di area bersih dan area kotor 5. Melakukan pembersihan dan sanitasi peralatan sebelum dan sesudah proses pengolahan 6. Karyawan wajib mencuci tangan dengan sabun sebelum masuk ke ruang produksi dan setelah selesai dari toilet	pemeriksaan visual	produk yang terkontaminasi dengan yang tidak 3. Pisahkan bahan baku dari produk akhir dan dari bahan kimia	
Menjaga fasilitas sanitasi, pencuci tangan, dan toilet	Menjaga kebersihan, memastikan	1. Pembersihan fasilitas sanitasi, cuci tangan, dan	Dilakukan pengecekan kebersihan dan fungsi fasilitas sanitasi, cuci tangan, dan toilet setiap hari oleh penanggungjawab	1. Memperbaiki fasilitas sanitasi, cuci tangan, dan	Form SSOP

	<p>higiene karyawan, dan mencegah kontaminasi</p>	<p>toilet dilakukan setiap hari</p> <ol style="list-style-type: none"> Toilet tidak langsung berhubungan dengan ruang pengolahan Karyawan harus mencuci tangan pakai sabun setelah dari toilet Disediakan tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan pengering sebelum masuk ruang produksi 	<p>mutu dengan cara pemeriksaan visual di tempat cuci tangan dan toilet</p>	<p>toilet apabila dalam kondisi rusak</p> <ol style="list-style-type: none"> Membersihkan fasilitas sanitasi, cuci tangan, dan toilet apabila dalam kondisi kotor 	
<p>Proteksi dari bahan kontaminan (bahan kimia, pembersih, dan saniter)</p>	<ol style="list-style-type: none"> Menghindari keracunan bahan kimia/bahan kimia terbakar Untuk menjamin bahwa produk dan bahan kemasan pangan serta permukaan 	<ol style="list-style-type: none"> Penggunaan bahan kimia, pembersih, dan saniter harus sesuai dengan prosedur dan jadwal yang telah ditetapkan Bahan kimia, pembersih, dan saniter disimpan di tempat khusus terpisah dari ruang 	<p>Melakukan pengecekan bahan pengemas atau bahan kimia pada saat akan digunakan di ruang pengolahan oleh penanggungjawab mutu secara visual</p>	<p>Mereject produk yang terkontaminasi bahan kimia</p>	<p>Form SSOP</p>

	kontak dengan pangan terproteksi dari microbial, bahan kimia dan kontaminan fisik	produksi 3. Bahan pengemas yang digunakan adalah bahan yang aman (food grade)			
Pelabelan penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin	Menjamin bahwa pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan kimia toksik sudah benar untuk menghindari kontaminasi terhadap produk	<ol style="list-style-type: none"> 1. Bahan kimia toksik wajib diberi label meliputi deskripsi bahan dan kegunaan 2. Penggunaan bahan kimia toksik harus sesuai dengan prosedur dan diberi izin oleh orang yang berwenang 3. Penyimpanan bahan kimia toksik harus berada di ruang khusus yang aman, tertutup dan terpisah dari ruang produksi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dilakukan pengecekan pelabelan dan penyimpanan bahan kimia secara berkala di tempat penyimpanan bahan kimia oleh penanggungjawab mutu secara visual 2. Dilakukan pengecekan bahan kimia setiap saat sebelum digunakan di ruang pengolahan oleh penanggungjawab mutu secara visual 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengganti label yang rusa 2. Memindahkan bahan kimia yang tidak benar penyimpanannya ke tempat yang disediakan 	Form SSOP
Kesehatan	Menjamin	1. Karyawan wajib	Dilakukan pengecekan kondisi	Meliburkan	Form SSOP

karyawan	kesehatan karyawan dan mengelola karyawan yang memiliki penyakit, luka atau kondisi lain yang dapat menjadi sumber kontaminasi	<p>melaporkan kondisi kesehatannya sebelum melakukan proses pengolahan</p> <p>2. Karyawan yang sakit tidak diizinkan masuk dan mengikuti proses pengolahan</p>	kesehatan karyawan saat akan masuk ke dalam ruang proses pengolahan oleh penanggungjawab mutu secara visual dan tanya jawab	karyawan yang sedang sakit	
Pengendalian pest	Mencegah dan meminimalisir adanya kontaminasi yang disebabkan oleh hama atau hewan pengerat di area ruang produksi	<p>1. Memasang alat lampu sinar uv pada pintu masuk dan pintu keluar ruang produksi</p> <p>2. Menutup setiap ventilasi udara yang berpotensi menjadi akses masuk hewan atau serangga</p>	Dilakukan pengecekan kondisi ruang produksi setiap hari oleh penanggungjawab mutu dilokasi penempatan perangkat pest secara visual	<p>1. Menutup akses masuknya pest</p> <p>2. Memperbaiki ventilasi udara apabila terjadi kerusakan</p>	Form SSOP

3. Pelabelan

	<p align="center">“ai tea”</p> <p align="center">TEH HITAM KARAMUNTING</p> <p align="center"><i>(Karamunting Black Tea)</i></p> <p align="center">Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p>	
<p>Dibuat Oleh: Reyza Meirananda</p>	<p align="center">BUK-SOP-02</p>	<p>Terbitan: 1</p>
<p>Diperiksa Oleh: Juniar</p>	<p align="center">DESKRIPSI BAHAN BAKU TEH HITAM KARAMUNTING</p>	<p>Halaman: 25 dari 33</p>
<p>Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani</p>		

PERSYARATAN

1. Bahan pengemasan terbuat dari bahan yang aman (*food grade*)
2. Pelabelan harus sesuai dengan spesifikasi/informasi/keterangan yang jelas sesuai produknya dan sesuai peraturan

SPESIFIKASI ATAU KETERANGAN LABEL

1. Nama Produk
2. Nama Dagang
3. Halal
4. Berat Bersi
5. Komposisi
6. Kode Produksi
7. Tanggal Kedaluarsa
8. Nama & Alamat Produsen
9. Cara Penyajian

PROSEDUR MONITORING

What : Label

Who : Penanggung jawab mutu/produksi

When : Setiap kedatangan label dari supplier dan saat akan digunakan

Where : Di ruang penerimaan label dan ruang pengemasan

How : Pemeriksaan secara visul

TINDAKAN PERBAIKAN
<ol style="list-style-type: none">1. Mengembalikan atau tidak menerima label dari supplier apabila dalam kondisi rusak dan tidak sesuai spesifikasi pemesanan2. Tidak menggunakan label yang rusak atau salah apabila ditemukan saat akan digunakan mengemas
PENCATATAN
Menggunakan Form pencatatan penerimaan dan pemeriksaan bahan pengemasan dan label

4. Prosedur Penarikan Produk (*Recall*)

	<p align="center">“ai tea” TEH HITAM KARAMUNTING <i>(Karamunting Black Tea)</i> Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p>	
Dibuat Oleh: Reyza Meirananda	<p align="center">BUK-SOP-02</p>	Terbitan: 1
Diperiksa Oleh: Juniar	<p align="center">PROSEDUR PENARIKAN PRODUK (<i>RECALL</i>)</p>	Halaman: 27 dari 33
Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani		

PERSYARATAN PENARIKAN PRODUK

J,t FRESH menetapkan kebijakan penarikan kembali terhadap produk-produk yang tidak sesuai dan telah beredar di masyarakat sesuai peraturan yang berlaku

KLASIFIKASI PENARIKAN PRODUK

1. Kategori 1 : Ketidaksesuaian dapat mengancam jiwa manusia
2. Kategori 2 : Ketidaksesuaian berpotensi mengancam jiwa manusia
3. Kategori 3 : Ketidaksesuaian berpotensi mengakibatkan *economic fraud*

METODE PENARIKAN PRODUK

1. Notifikasi kepada distributor/reseller
2. Melakukan penarikan produk
3. Menentukan sumber masalah
4. Menangani keluhan konsumen
5. Melakukan tindakan koreksi

WAKTU PENARIKAN PRODUK

Berdasarkan peraturan yang berlaku sesuai kategori kasifikasi penarikan produk

PENANGGUNG JAWAB



Prisilia Oktaviyani

PROSEDUR PENARIKAN PRODUK

1. Rapat menetapkan agenda penarikan produk
2. Menetapkan jadwal penarikan
3. Notifikasi kepada distributor/reseller

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">4. Melakukan penarikan produk5. Menentukan sumber masalah6. Menangani keluhan konsumen7. Melakukan tindakan koreksi |
| REKAMAN PENARIKAN PRODUK |
| Form penarikan produk (<i>Recall</i>) |

5. Penanganan Keluhan Pelanggan

	<p align="center">“ai tea” TEH HITAM KARAMUNTING <i>(Karamunting Black Tea)</i> Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p>	
<p>Dibuat Oleh: Reyza Meirananda</p>	<p align="center">BUK-SOP-02</p>	<p>Terbitan: 1</p>
<p>Diperiksa Oleh: Juniar</p>	<p align="center">PENANGANAN KELUHAN PELANGGAN</p>	<p>Halaman: 29 dari 33</p>
<p>Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani</p>		

PERNYATAAN MANAJEMEN

J,t FRESH menetapkan kebijakan menangani pengaduan konsumen sebagai informasi untuk pengembangan UKM

PENANGGUNG JAWAB

Prisilia Oktaviyani

PROSEDUR

1. Menerima pengaduan dari seluruh pelanggan
2. Melayani dengan baik setiap pengaduan
3. Melakukan identifikasi ketidaksesuaian
4. Melakukan inspeksi terhadap sumber masalah
5. Melakukan tindakan koreksi
6. Melakukan amandemen jika diperlukan

REKAMAN PENGADUAN

Form rekaman pengaduan dan tindakan koreksi

6. Pelatihan Karyawan

	<p align="center">“ai tea”</p> <p align="center">TEH HITAM KARAMUNTING</p> <p align="center"><i>(Karamunting Black Tea)</i></p> <p align="center">Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p>	
<p>Dibuat Oleh: Reyza Meirananda</p>	<p align="center">BUK-SOP-02</p>	<p>Terbitan: 1</p>
<p>Diperiksa Oleh: Juniar</p>	<p align="center">PELATIHAN KARYAWAN</p>	<p>Halaman: 30 dari 33</p>
<p>Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani</p>		

PERSYARATAN

Seluruh karyawan J't FRESH yang menangani produk teh hitam karamunting harus diawasi dan diarahkan/dilatih tentang persyaratan higiene pangan berdasarkan tanggung jawabnya

PROSEDUR

1. Penanggungjawab produksi dan mutu harus memiliki pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan praktik *food hygiene*.
2. Seluruh karyawan harus bertanggungjawab dan memahami cara melindungi produk dari kontaminasi atau penurunan mutu.
3. Karyawan pengolahan harus memiliki pengetahuan dan keahlian/ketrampilan yang cukup untuk menangani ikan secara higienis.
4. Personil yang menangani bahan pembersih atau bahan kimia lainnya yang berpotensi menimbulkan bahaya terhadap produk harus dilatih secara khusus terkait teknik penanganan bahan kimia yang aman.
5. Tingkat pelatihan yang dipersyaratkan adalah awareness (pemahaman) dan kompetensi dalam penugasan.
6. Metode Pelatihan:
 - Pendampingan, melalui karyawan yang telah memiliki pengalaman kepada karyawan baru
 - Demonstrasi teknik.
7. Pelatihan dapat dengan mengikuti pelatihan yang diselenggarakan oleh pihak eksternal maupun pihak internal perusahaan (*in house training*)

MONITORING

What : Awareness dan kompetensi personil dalam penugasan

How : Pengecekan hasil penilaian

When : Sebelum karyawan ditugaskan, sebelum prosedur/metode baru dilaksanakan

Who : Pemilik J't FRESH

Where : Gedung J't FRESH

TINDAKAN KOREKSI

- Retraining apabila hasil penilaian menunjukkan kompetensi belum terpenuhi
- Penilaian ulang

PENCATATAN

- Data personil
- Daftar hadir pelatihan
- Hasil evaluasi pelatihan

7. Amandemen

	<p align="center">“ai tea” TEH HITAM KARAMUNTING <i>(Karamunting Black Tea)</i> Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p>	
<p>Dibuat Oleh: Reyza Meirananda</p>	<p align="center">BUK-SOP-02</p>	<p>Terbitan: 1</p>
<p>Diperiksa Oleh: Juniar</p>	<p align="center">AMADEMEN</p>	<p>Halaman: 32 dari 33</p>
<p>Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani</p>		

PERSYARATAN MANAJEMEN

1. J't FRESH menetapkan kebijakan manajemen dokumen sistem untuk perbaikan dan ketertelusuran
2. Perubahan dokumen mutu dapat ditunjukkan dan rekamannya dipelihara
3. Perubahan ditinjau, diverifikasi dan dan dibenarkan secara tertulis dan disetujui sebelum implementasi
4. Tinjauan perubahan dan pengembangan mencakup evaluasi pengaruh bagian produk dan produk yang telah diserahkan
5. Rekaman hasil tinjauan perubahan dan tindakan apapun yang dipelihara dan dimuthakhirkan

PENANGGUNG JAWAB

Prisilia Oktaviyani



PROSEDUR

1. Perbaikan dokumen panduan mutu
2. Perbaikan sistem
3. Verifikasi
4. Validasi
5. Notifikasi
6. Perubahan dilaksanakan sesuai bagian

NOTIFIKASI

Notifikasi dilakukan untuk bagian terkait yang mengalami perubahan dan kepada tim mutu serta manajemen

Formulir Monitoring Penerimaan Bahan Baku :

	<p align="center">“ai tea” TEH HITAM KARAMUNTING <i>(Karamunting Black Tea)</i> Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya</p>	
Dibuat Oleh: Reyza Meirananda	<p align="center">BUK-SOP-02</p>	Terbitan: 1
Diperiksa Oleh: Juniar	<p align="center">PEMERIKSAAN BAHAN BAKU</p>	Halaman: 1 dari 1
Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani		

Hari/Tanggal :



Jam :

Jenis Bahan Baku	Kode Lot	Berat (Kg)	*Kondisi	Uji Organoleptik				Keterangan
				Bau	Tekstur	Warna	**Bersih	

Catatan:

- * Kondisi segar
- ** Bebas dari benda asing
- V = *Acceptable*
- X = *Not acceptable*

Formulir Monitoring Kebersihan Ruangan Harian :

	<p align="center"> “ai tea” TEH HITAM KARAMUNTING <i>(Karamunting Black Tea)</i> Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya </p>	
<p>Dibuat Oleh: Reyza Meirananda</p>		<p>Terbitan: 0</p>
<p>Diperiksa Oleh: Juniar</p>		<p>Halaman: 1 dari 2</p>
<p>Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani</p>	<p align="center">MONITORING PEMBERSIHAN HARIAN</p>	<p>Efektif:</p>

Bulan/Tahun:
rusak/kotor

Isi kotak sesuai tanggal dan bangunan/alat yang dicek kondisi dan kebersihannya. Diisi **√ jika kondisi baik dan bersih** atau **X jika**

[illegible]

[illegible]

Formulir Monitoring Kebersihan Ruangan Mingguan :

	<p align="center"> “ai tea” TEH HITAM KARAMUNTING <i>(Karamunting Black Tea)</i> Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya </p>	
Dibuat Oleh: Reyza Meirananda		Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Juniar		Halaman: 1 dari 2
Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani	<p align="center">MONITORING PEMBERSIHAN MINGGUAN</p>	Efektif:


Tahun:

Isi kotak sesuai tanggal dan bangunan/alat yang dibersihkan. Diisi ☒ setelah dibersihkan atau ☐ jika masih kotor.

[illegible][illegible]

[illegible]

Form Penggunaan dan Kebersihan alat:

	<p align="center"> “ai tea” TEH HITAM KARAMUNTING <i>(Karamunting Black Tea)</i> Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya </p>	
<p>Dibuat Oleh: Reyza Meirananda</p>	<p align="center">BUK-FORM-14</p>	<p>Terbitan: 0</p>
<p>Diperiksa Oleh: Juniar</p>	<p align="center">PENGUNAAN DAN KEBERSIHAN ALAT</p>	<p>Halaman: 1 dari 2</p>
<p>Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani</p>		<p>Efektif:</p>

Tahun:

Isi kotak sesuai tanggal dan bangunan/alat yang dibersihkan. Diisi ☒ setelah dibersihkan atau ☐ jika masih kotor.

[illegible][illegible]

[illegible]

Form Pencatatan Proses Produksi:

	“ai tea” TEH HITAM KARAMUNTING <i>(Karamunting Black Tea)</i> Jl. G. Obos Induk Kota Palangka Raya	
Dibuat Oleh: Reyza Meirananda	BUK-FORM-11	Terbitan: 0
Diperiksa Oleh: Juniar	PROSES PRODUKSI DAN PENGEMASAN	Halaman: 1 dari 2
Disetujui Oleh: Prisilia Oktaviyani		Efektif:

Tanggal: __/__/____

Waktu: __Jam: __Menit

A. INFORMASI AWAL

Nama pangan	
Kode produksi	
Tanggal produksi	
Tanggal pengemasan	
Jumlah hasil produksi (kuantitas)	
Jumlah yang telah dikirim	
Jumlah yang ada di gudang	

B. TELUSUR EKSTERNAL (TELUSUR PENGIRIMAN)

No	Tanggal Pengiriman	Jumlah Produk yang Dikirim	Tujuan Pengiriman (Nama & Alamat Distributor/ Konsumen/ Peritel)	Nomor Invoice/ Surat Jalan/ Delivery Order/ Sales Order

C. TELUSUR INTERNAL (TELUSUR PROSES PRODUKSI)

1. Bahan Baku dan Ingredient Lain

No	Nama Bahan	Nomor Lot/ Nomor Batch/ Tanggal Kedaluwarsa	Tgl Terima	Nama Produsen/ Pemasok	Jumlah yang Digunakan	BuktiPenerimaan (CoA, Laporan Inspeksi, dll)

2. Kemasan dan Label

No	Nama Kemasan/ Label	Nomor Lot/ Nomor Batch/ Tanggal Kedaluwarsa	Tgl Terima	Nama Produsen/ Pemasok	Jumlah yang Digunakan	Bukti Penerimaan (CoA, Laporan Inspeksi, dll)
1.						
2.						

3. Laporan Pemantauan Titik Kendali Kritis (*Critical Control Point/CCP*) atau Titik Kendali (*Control Point/CP*) ketika Produksi

Pemantauan CP/CCP	Hasil Pemantauan							Laporan. Rekaman: Tanggal, Jam
	Parameter	1	2	3	4	5	6	

4. Rekaman Pembersihan dan Sanitasi

Parameter	Hasil Pemantauan	Laporan. Rekaman: Tanggal, Jam
Bangunan dan ruang		
Peralatan produksi		
Higiene dan sanitasi karyawan		