

Evaluasi Penerapan Sanitasi Karyawan dan Peralatan Produksi Teh Hijau Di PT. Jayanegara Indah

Rofi Hidayat^{1a}, Amar Ma'ruf¹, Miftahudin¹

¹Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Ilmu Pangan Halal,
Universitas Djuanda Bogor

^aKorespondensi : Rofi Hidayat, E-mail : ropyhidayat437@gmail.com

ABSTRAK

Proses penerapan sanitasi karyawan dan peralatan produksi di beberapa perusahaan masih banyak yang tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75 Tentang Pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (*Good Manufacturing Practices*). Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengidentifikasi program evaluasi sanitasi pada fasilitas produksi teh hijau di PT. Jayanegara Indah, menentukan faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan sanitasi pada karyawan dan peralatan produksi teh hijau di PT. Jayanegara Indah, menentukan rekomendasi perbaikan program penerapan sanitasi fasilitas produksi yang dapat digunakan di PT. Jayanegara Indah. Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Teknik pengambilan data menggunakan studi pustaka, observasi, wawancara, dan dokumentasi. Teknik analisis data menggunakan alat check sheet, analisis statistik, stratification, diagram fishbone. Berdasarkan hasil penelitian penerapan sanitasi karyawan terdapat 63% yang sudah diterapkan dan 37% yang belum diterapkan kemudian hasil penelitian penerapan sanitasi peralatan produksi terdapat 65% sudah diterapkan dan 35% yang belum diterapkan. Berdasarkan evaluasi penerapan sanitasi, ditemukan beberapa kelemahan seperti frekuensi pelatihan yang kurang, pemeriksaan kesehatan yang jarang dilakukan, dan penerapan kebijakan sanitasi yang belum maksimal.

Kata Kunci : Penerapan Sanitasi, Karyawan, Peralatan Produksi.

PENDAHULUAN

Teh (*Camellia sinensis* L) adalah tanaman yang berasal dari Asia, terutama Cina. Saat ini, teh telah menyebar ke seluruh dunia, termasuk ke berbagai daerah di Indonesia, di mana berbagai produk teh mudah ditemukan. Teh dapat dinikmati dalam keadaan panas maupun dingin sebagai minuman penyegar, dan sering kali ditambahkan bahan-bahan tertentu untuk meningkatkan cita rasa (Bayani & Mujaddid 2015).

Sanitasi yang baik dapat membantu mencegah kontaminasi pada produk teh hijau, sehingga menghasilkan teh hijau yang aman dan berkualitas tinggi (Nugroho, 2020).

Praktik sanitasi yang efektif dapat secara signifikan mengurangi risiko kontaminasi dan meningkatkan kualitas produk akhir secara keseluruhan (Jatmika & Findriany 2021). Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi praktik sanitasi yang dilakukan oleh produsen teh hijau di Indonesia saat ini, dengan fokus pada lokasi, gedung, karyawan, dan peralatan produksi (Atmaja *et al.*, 2021).

Berdasarkan penelitian terdahulu telah banyak penelitian yang dilakukan tentang penerapan sanitasi di industri teh hijau. Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa penerapan sanitasi yang baik dapat membantu meningkatkan kualitas dan keamanan produk teh hijau. Namun, masih sedikit penelitian yang secara khusus fokus pada evaluasi penerapan sanitasi salah satunya di PT Jayanegara Indah.

PT. Jayanegara Indah sudah beroperasi sejak tahun 1972 pada awalnya bernama PT. Perkebunan Teh Assam Djajanegara yang kemudian pada tahun 1979 diganti menjadi PT. Jayanegara Indah. Perusahaan ini berlokasi di Sukabumi, Jawa Barat, yang mengkhususkan untuk produksi teh berkualitas tinggi.

Berdasarkan penjelasan diatas Penulis bermaksud melakukan penelitian di PT Jayanegara Indah untuk membuat Evaluasi penerapan sanitasi pada karyawan dan peralatan produksi teh hijau di PT Jayanegara indah. Selain itu penulis juga ingin mengetahui apakah di perusahaan tersebut memiliki fasilitas Kesehatan dan Keselamatan Kerja yang sesuai dengan peraturan. Maka dari itu penulis mengajukan Judul "Evaluasi Penerapan Sanitasi Karyawan Dan Peralatan Produksi Teh Hijau Di PT. Jayanegara Indah".

METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di PT. Jayanegara Indah, perusahaan yang bergerak di bidang produksi teh hijau yang terletak di suatu Kawasan Industri. Penelitian ini dilakukan pada bulan Juni-Juli 2024.

Kerangka Pemikiran Penelitian

Kerangka pemikiran yang digunakan adalah Evaluasi dari penerapan sanitasi yang sudah berjalan di PT Jayanegara Indah, tujuannya untuk mengetahui proses penerapan sanitasi yang dilakukan sudah dibawah standar atau belum maka dari itu dilakukannya evaluasi.

Teknik Pengumpulan Data

Studi pustaka

Tujuan dari studi pustaka adalah untuk memahami konsep, teori, dan temuan penelitian yang sudah ada, serta untuk mengidentifikasi celah atau peluang penelitian lebih lanjut.

Wawancara

Teknik pengumpulan data dengan cara wawancara adalah untuk pengumpulan data yang melibatkan percakapan langsung responden.

Observasi

Teknik ini dilakukan dengan pengamatan langsung terhadap objek, individu, atau fenomena yang terdapat di perusahaan. Dalam konteks Evaluasi Penerapan Sanitasi Karyawan dan Peralatan Produksi Teh Hijau di PT. Jayanegara Indah.

Dokumentasi

Dokumentasi yang baik membantu perusahaan dalam audit, pelatihan karyawan, dan perbaikan berkelanjutan.

Analisis Data

Sanitasi yang buruk dapat menjadi sarang bagi berbagai jenis penyakit menular. Sanitasi yang baik akan meningkatkan kualitas hidup masyarakat. Masyarakat dapat hidup lebih nyaman dan produktif tanpa terganggu oleh penyakit. Sanitasi yang baik akan meningkatkan produktivitas tenaga kerja, mengurangi biaya kesehatan, dan menarik investasi. Sanitasi yang baik akan membantu kebersihan menjaga lingkungan dan mencegah polusi.

Sebelum dilakukan penelitian, kondisi karyawan dan peralatan produksi teh hijau di PT. Jayanegara Indah masih belum optimal 100%. Ada beberapa karyawan tidak mematuhi protokol sanitasi yang telah ditetapkan, seperti tidak mencuci tangan sebelum bekerja atau tidak menggunakan alat pelindung diri dengan benar. Selain itu, peralatan produksi juga belum selalu dalam kondisi bersih dan steril.

Penelitian ini dilakukan dalam beberapa siklus, dimulai dari pengumpulan data awal mengenai kondisi sanitasi karyawan dan peralatan produksi. Analisis data adalah tahap yang sangat penting dalam proses penelitian. Tahapan ini untuk mengolah sebuah data menjadi sebuah informasi sehingga karakteristik data tersebut menjadi untuk di dipahami dan bermanfaat untuk menukan solusi permasalahan. Berikut adalah metode analisis data yang digunakan:

Mengidentifikasi

Alat yang akan di gunakan untuk mengidentifikasi program evaluasi penerapan sanitasi ini yaitu:

- a. Lembar periksa (Check Sheet) adalah alat yang berfungsi untuk mengumpulkan data secara sistematis dan efisien. Ini digunakan untuk mengidentifikasi dan menentukan faktor-faktor yang relevan.
- b. Analisis Statistik

Analisis statistik dilakukan dengan cara membuat persentase *scoring* dari *Check Sheet* penilaian sanitasi industri dan higiene karyawan menggunakan rumus yaitu dapat dilihat pada persamaan 1.

$$\% = \frac{\text{Hasil skor}}{\text{maksimum skor}} \times 100\% \quad (1)$$

- c. *Stratification* (Stratifikasi). *Stratification* atau stratifikasi yaitu cara penggolongan data untuk dimasukkan ke kelompok - kelompok yang memiliki karakteristik sama (Yuliana, 2021).

Menentukan faktor

Analisis berikutnya adalah menentukan faktor-faktor dengan menggunakan diagram fishbone, yang digunakan untuk mengelompokkan berbagai penyebab potensial dari suatu masalah atau isu utama secara jelas dan mudah dipahami (Jayusman, 2018).

Memberikan Rekomendasi

Berdasarkan hasil analisis data, rekomendasi perbaikan dirumuskan dengan pendekatan berikut:

1. Identifikasi Area Perbaikan: Menentukan aspek-aspek yang memerlukan perhatian, seperti pelatihan, penggunaan APD, prosedur pembersihan, dan pengawasan peralatan.
2. Penyusunan Rekomendasi: Mengembangkan rekomendasi spesifik untuk setiap area perbaikan yang diidentifikasi. Rekomendasi ini mencakup langkah-langkah yang perlu diambil untuk meningkatkan kepatuhan terhadap protokol sanitasi, memastikan penggunaan alat sanitasi yang benar, dan meningkatkan frekuensi serta efektivitas pembersihan.
3. Prioritasi Tindakan: Menentukan prioritas tindakan berdasarkan urgensi dan dampaknya terhadap peningkatan kebersihan dan keamanan. Rekomendasi prioritas meliputi pelatihan ulang karyawan, peningkatan frekuensi pembersihan, dan pengawasan yang lebih ketat.
4. Penyampaian Rekomendasi: Menyusun tabel yang merangkum hasil evaluasi dan rekomendasi perbaikan. Tabel ini disampaikan kepada pihak manajemen PT. Jayanegara Indah untuk mendapatkan persetujuan dan implementasi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

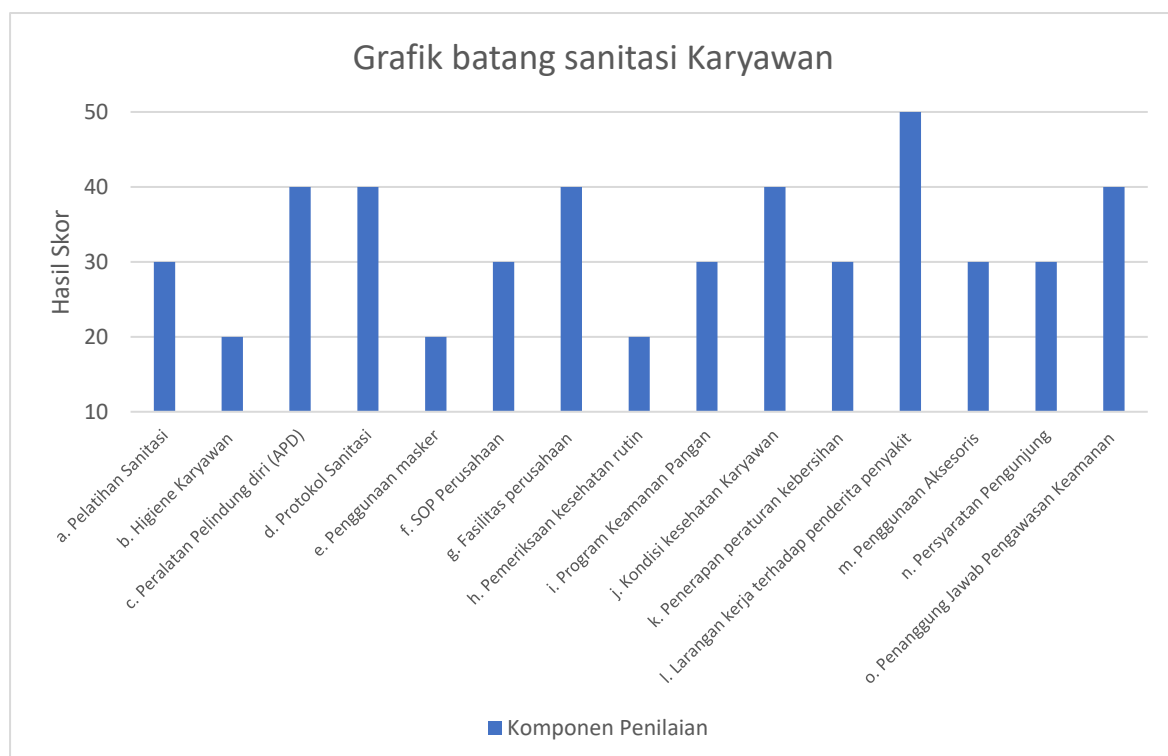
Mengidentifikasi Program Evaluasi Sanitasi

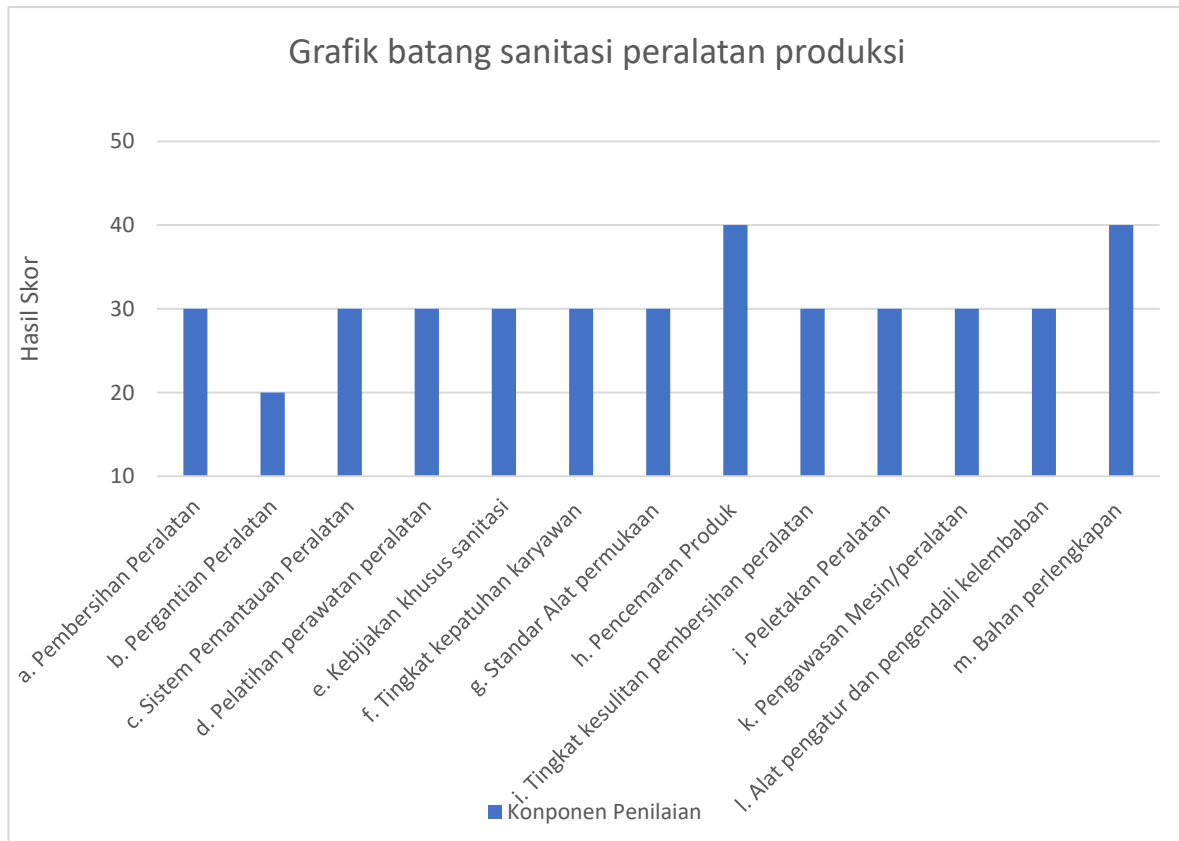
Alat yang akan di gunakan untuk mengidentifikasi program evaluasi penerapan sanitasi ini yaitu Check Sheet dengan menggunakan skala penilaian dari 1 sampai 5 untuk nilai skor (1: sangat buruk, 2: buruk, 3: cukup, 4: baik, 5: sangat baik).

Check Sheet Penerapan Sanitasi Karyawan dan Peralatan Produksi

Sebelum menentukan tabel Check Sheet penerapan sanitasi karyawan dan Peralatan Produksi peneliti membuat diagram Grafik Batang Check Sheet penerapan sanitasi karyawan dan Peralatan Produksi.

Berdasarkan data Check Sheet Penerapan Sanitasi Karyawan dapat disimpulkan bahwa secara keseluruhan, sanitasi karyawan berada pada tingkat yang baik hingga sangat baik di sebagian besar komponen. Namun, ada beberapa area yang memerlukan peningkatan, seperti beberapa aspek seperti penggunaan masker dan pembersihan rutin menunjukkan area untuk perbaikan, banyak aspek lain sudah memadai atau baik, menunjukkan upaya yang solid dalam manajemen sanitasi. Berikut adalah Grafik batang dan Tabel data Check Sheet Sanitasi Karyawan dan Peralatan Produksi:





Berdasarkan data Check Sheet Penerapan Sanitasi Karyawan dan Peralatan Produksi. Pembersihan dan Pemeliharaan Peralatan, Perusahaan rutin membersihkan peralatan produksi dan memiliki sistem pemantauan kebersihan yang baik. Namun, ada beberapa peralatan tua yang perlu diganti, dan sistem pemantauan kebersihan perlu dipastikan agar konsisten dan efektif, Untuk memastikan sistem pemantauan kebersihan di pabrik teh konsisten dan efektif, perlu dilakukan pengawasan rutin dan dokumentasi yang teliti. Ini melibatkan pemeriksaan berkala terhadap kebersihan peralatan, area produksi, dan kebiasaan sanitasi pekerja.

Analisis Statistik

Analisis statistik dilakukan dengan cara membuat persentase *scoring* dari *Check Sheet* penilaian sanitasi karyawan dan sanitasi peralatan produksi. Berikut perhitungan analisis statistik:

Sanitasi Karyawan:

- a) Nilai Skor Minimum: 20
- b) Nilai Skor Maksimum: 50

c) Rata-rata Hasil Skor: $\frac{\text{Jumlah Hasil Skor}}{15} = \text{nilai}$ (2)

$$\frac{470}{15} = 31,33$$

d) Persentase Hasil Skor Keseluruhan: $\% \frac{\text{Hasil Skor}}{\text{Maksimum Skor}} \times 100\%$ (3)

$$\% \frac{470}{750} \times 100\% = 62.67\%$$

Berdasarkan data di atas, skor rata-rata untuk sanitasi karyawan adalah sekitar 31.33, menunjukkan bahwa ada beberapa area yang memerlukan perbaikan. Nilai skor keseluruhan sebesar 62.67% menunjukkan bahwa ada banyak ruang untuk peningkatan, terutama dalam aspek-aspek tertentu seperti frekuensi pembersihan area kerja, penggunaan masker, dan pemeriksaan kesehatan rutin. Berikut presentase diagram pie pada sanitasi karyawan:



Berdasarkan diagram pie memperlihatkan sanitasi karyawan pada PT Jayanegara Indah 63% diterapkan dan 37% tidak diterapkan.

Sanitasi Peralatan Produksi:

a) Nilai Skor Minimum: 20

b) Nilai Skor Maksimum: 40

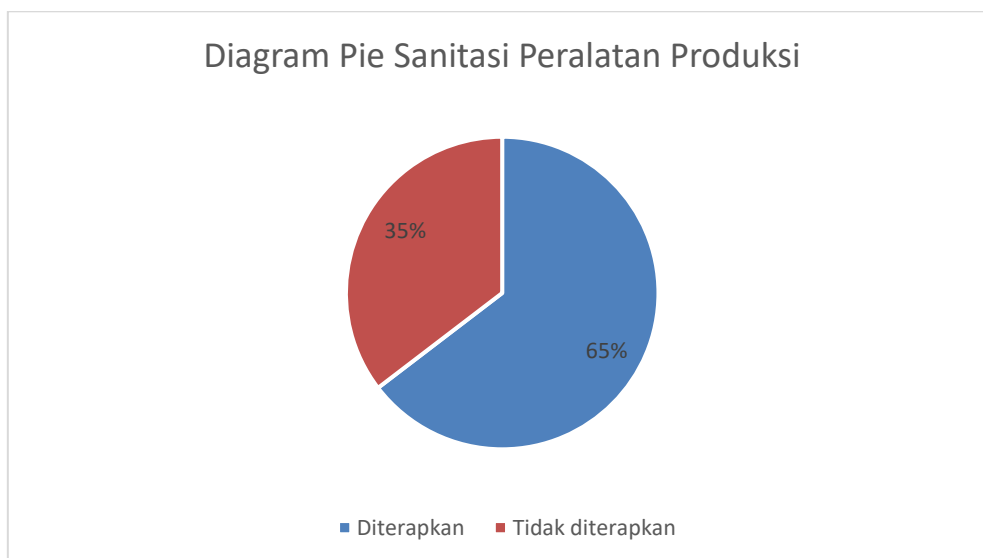
c) Rata-rata Nilai Skor: $\frac{\text{Jumlah Hasil Skor}}{13} = \text{nilai}$ (4)

$$\frac{420}{13} = 32,31$$

d) Persentase Nilai Skor Keseluruhan: $\% \frac{\text{Hasil Skor}}{\text{Maksimum Skor}} \times 100\%$ (5)

$$\% \frac{420}{650} \times 100\% = 64,62\%$$

Berdasarkan data di atas, skor rata-rata untuk sanitasi peralatan produksi adalah sekitar 32.31, menunjukkan bahwa ada beberapa area yang perlu diperbaiki. Nilai skor keseluruhan sebesar 64.62% menunjukkan bahwa ada banyak ruang untuk peningkatan, terutama dalam beberapa aspek penting seperti frekuensi pembersihan, kepatuhan karyawan terhadap kebersihan, dan pemantauan kondisi peralatan. Meningkatkan standar di area ini akan membantu mencapai skor sanitasi yang lebih tinggi dan memastikan peralatan produksi yang lebih bersih dan aman. Berikut presentase diagram pie pada sanitasi karyawan:



Berdasarkan diagram pie memperlihatkan sanitasi peralatan produksi pada PT Jayanegara Indah 65% diterapkan dan 35% tidak diterapkan.

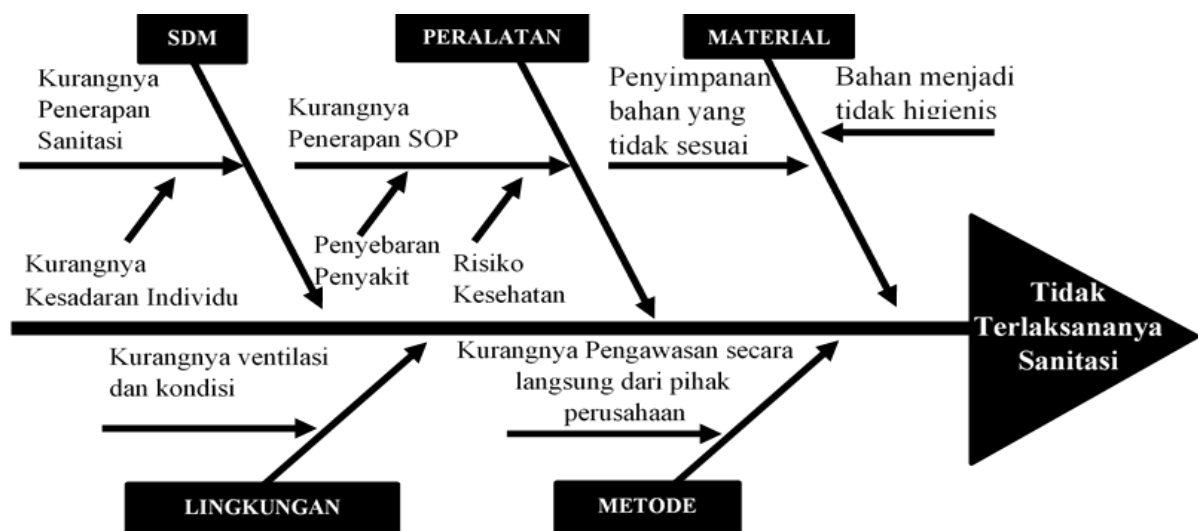
Stratifikasi

Stratifikasi penerapan sanitasi karyawan dan peralatan produksi untuk secara keseluruhan yaitu, meskipun beberapa komponen seperti protokol sanitasi dan fasilitas cuci tangan sudah memadai, ada beberapa area yang masih perlu perbaikan seperti frekuensi pelatihan, pemeriksaan kesehatan, dan penerapan kebijakan sanitasi. Kemudian ada beberapa komponen yang sudah sesuai dengan standar, masih ada ruang untuk perbaikan terutama dalam frekuensi pembersihan, penggantian peralatan, dan pengawasan pemeliharaan. Mengatasi area-area ini akan

membantu meningkatkan efektivitas sanitasi peralatan produksi dan mencegah potensi kontaminasi.

Menentukan Faktor-Faktor

Analisis berikutnya adalah mengidentifikasi faktor-faktor dengan menggunakan diagram tulang ikan, yang digunakan untuk mengelompokkan berbagai penyebab potensial dari suatu masalah atau isu utama secara jelas dan teratur (Jayusman, 2018). Hasil analisis penyebab masalah dengan alat fishbone diagram ditampilkan pada gambar. Berikut adalah Diagram Fishbone berdasarkan dari data yang sudah didapat:



Berdasarkan Gambar 3, terdapat beberapa faktor yang menyebabkan tidak terlaksananya sanitasi pada karyawan dan peralatan produksi. Faktor-faktor tersebut meliputi SDM, peralatan, material, dan metode. Pada faktor SDM, penerapan sanitasi kurang optimal karena pemahaman karyawan terhadap penerapan sanitasi masih sangat minim, sehingga terjadi penyimpangan dalam praktik sanitasi. Sementara itu, faktor metode disebabkan oleh kurangnya pengawasan langsung dari pihak perusahaan. Pengawasan secara bertahap dan langsung terhadap kinerja karyawan sangat penting, karena kedisiplinan karyawan merupakan salah satu kunci utama dalam penerapan sanitasi yang baik.

Memberikan Rekomendasi Perbaikan

Setelah menentukan faktor-faktor kemudian penulis menentukan rekomendasi perbaikan dari hasil evaluasi dengan menggunakan tabel, Berikut adalah tabel Rekomendasi perbaikan, antara lain:

Aspek Evaluasi	Temuan	Rekomendasi	Tujuan Rekomendasi
Pelatihan	Pelatihan dilakukan, namun tidak menyeluruh.	Melakukan pelatihan secara rutin dan memastikan semua karyawan berpartisipasi dalam setiap sesi.	Memastikan semua karyawan memahami dan menerapkan kebijakan sanitasi secara menyeluruh dan konsisten.
APD (Alat Pelindung Diri)	APD disediakan dengan cukup baik, ada beberapa kekurangan.	Menambah jumlah dan jenis APD sesuai dengan kebutuhan spesifik pekerjaan, serta memastikan ketersediaan yang memadai di seluruh area kerja.	Meningkatkan perlindungan terhadap karyawan dan meminimalkan risiko kontaminasi di area kerja.
Sterilisasi	Sterilisasi dilakukan namun frekuensinya bisa ditingkatkan.	Menambah frekuensi sterilisasi, terutama di area dengan risiko tinggi, serta memantau efektivitas metode sterilisasi yang digunakan.	Mengurangi risiko kontaminasi dan menjaga kualitas produk dengan memastikan semua area tetap steril.
Sistem Pemantauan Kebersihan	Sistem pemantauan ada, namun perlu diperketat.	Meningkatkan frekuensi dan ketelitian pemantauan dengan melakukan inspeksi berkala dan memberikan pelatihan tambahan kepada petugas pemantauan.	Memastikan kebersihan yang konsisten dan mengidentifikasi serta menangani masalah dengan lebih cepat.
Kebersihan Peralatan	Kebersihan peralatan diperiksa, tapi tidak selalu teratur.	Menetapkan jadwal pemeriksaan dan pembersihan rutin, serta memastikan bahwa pemeriksaan dilakukan	Menjaga kebersihan dan efisiensi peralatan, serta mencegah masalah yang disebabkan oleh

		sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan.	peralatan kotor atau rusak.
Fasilitas Cuci Tangan	Fasilitas cuci tangan tersedia dan mudah diakses.	Memastikan fasilitas cuci tangan terjaga kebersihannya dengan melakukan pembersihan dan pengisian bahan pembersih secara rutin.	Memastikan karyawan dapat mencuci tangan dengan mudah dan efektif, mendukung praktik sanitasi yang baik.
Pemeriksaan Kesehatan	Pemeriksaan kesehatan dilakukan, namun sangat jarang.	Meningkatkan frekuensi pemeriksaan kesehatan untuk deteksi dini masalah kesehatan serta menyediakan fasilitas untuk pemeriksaan kesehatan yang lebih baik.	Menjaga kesehatan karyawan, mencegah penyebaran penyakit, dan memastikan karyawan dalam kondisi sehat untuk bekerja.
Penggunaan Alat Sanitasi	Kepatuhan cukup, namun perlu ditingkatkan terutama dalam penggunaan alat sanitasi yang benar.	Menyediakan pelatihan tambahan tentang cara menggunakan alat sanitasi yang benar serta melakukan pemantauan untuk memastikan kepatuhan terhadap prosedur.	Meningkatkan efektivitas penggunaan alat sanitasi dan memastikan bahwa semua area kerja tetap bersih dan aman.
Peralatan	Peralatan sudah sesuai dengan standar, namun perlu pengecekan rutin.	Menetapkan jadwal pengecekan rutin untuk memeriksa fungsi dan kondisi peralatan serta melakukan pemeliharaan yang diperlukan secara berkala.	Menjaga keandalan dan efisiensi peralatan, serta mencegah kerusakan atau kegagalan peralatan yang dapat mempengaruhi proses produksi.
Pengawasan	Pengawasan sudah dilakukan, perlu ditingkatkan.	Meningkatkan frekuensi dan ketelitian pengawasan dengan menambahkan pemeriksaan berkala, serta memberikan umpan balik dan pelatihan kepada pengawas.	Memastikan kepatuhan terhadap prosedur dan standar, serta mengidentifikasi dan menangani pelanggaran dengan lebih cepat.

<p>Penempatan Peralatan</p>	<p>Penempatan peralatan sudah sesuai, namun perlu pengawasan untuk memastikan tidak ada perubahan tata letak.</p>	<p>Melakukan pengawasan berkala untuk memastikan tata letak peralatan tetap sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, serta mengadakan audit rutin.</p>	<p>Menjaga efisiensi operasional dan keamanan dengan memastikan bahwa penempatan peralatan tidak berubah dan sesuai dengan prosedur.</p>
<p>Prosedur Pembersihan</p>	<p>Prosedur pembersihan ada, perlu memastikan semua karyawan mengikuti prosedur dengan benar.</p>	<p>Melakukan pelatihan ulang dan pengawasan untuk memastikan kepatuhan terhadap prosedur pembersihan, serta menyediakan panduan yang jelas dan mudah diakses.</p>	<p>Menjaga kebersihan area kerja dan mencegah kontaminasi dengan memastikan bahwa semua karyawan mengikuti prosedur pembersihan yang ditetapkan.</p>

Sebagai Rekomendasi dari penulis, perusahaan dapat mempertimbangkan untuk melakukan analisis biaya-manfaat untuk menentukan investasi yang paling efektif dalam sanitasi. Menggunakan metode pelatihan yang lebih efisien, seperti pelatihan online, dapat mengurangi biaya tanpa mengorbankan kualitas. Selain itu, perusahaan dapat melibatkan karyawan dalam pengembangan kebijakan sanitasi untuk meningkatkan rasa kepemilikan dan motivasi. Menerapkan sistem umpan balik yang memungkinkan karyawan melaporkan masalah sanitasi juga dapat membantu meningkatkan kepatuhan. Dengan pendekatan yang lebih strategis, perusahaan dapat mencapai standar sanitasi yang memadai sambil tetap mengelola biaya secara efektif.

KESIMPULAN

Penelitian yang dilakukan di PT. Jayanegara Indah mengungkapkan bahwa sanitasi karyawan dan peralatan produksi teh hijau masih belum optimal. Beberapa karyawan tidak mematuhi protokol sanitasi seperti tidak mencuci tangan sebelum bekerja atau tidak menggunakan alat pelindung diri dengan benar. Selain itu, peralatan produksi juga belum

selalu dalam kondisi bersih dan steril. Berdasarkan evaluasi penerapan sanitasi, ditemukan beberapa kelemahan seperti frekuensi pelatihan yang kurang, pemeriksaan kesehatan yang jarang dilakukan, dan penerapan kebijakan sanitasi yang belum maksimal.

SARAN

Untuk meningkatkan sanitasi di PT. Jayanegara Indah, perlu dilakukan beberapa langkah strategis. Pertama, frekuensi pelatihan sanitasi bagi karyawan harus ditingkatkan, dengan fokus pada praktik mencuci tangan dan penggunaan alat pelindung diri yang benar. Kedua, pengawasan terhadap penerapan protokol sanitasi perlu diperkuat dengan penunjukan petugas khusus dan penerapan sanksi bagi pelanggar. Selain itu, fasilitas sanitasi seperti tempat cuci tangan dan APD harus tersedia dalam jumlah yang memadai dan mudah diakses. Evaluasi dan penggantian peralatan produksi yang sudah usang juga sangat penting untuk menjaga kebersihan dan efisiensi. Penerapan SOP pembersihan peralatan secara rutin harus dilakukan, disertai dengan sosialisasi kebijakan sanitasi kepada karyawan melalui berbagai saluran komunikasi. Terakhir, pemeriksaan kesehatan rutin bagi karyawan harus dilaksanakan untuk mencegah penyebaran penyakit yang dapat mengkontaminasi produk. Dengan langkah-langkah ini, diharapkan standar sanitasi dan kebersihan di perusahaan dapat meningkat, mendukung kualitas produk dan kesehatan karyawan.

REFERENSI

- Atmaja, M. I. P., Maulana, H., Shabri, S., Riski, G. P., Fauziah, A., Harianto, S., & Rohdiana, D. (2021). Evaluasi Kesesuaian Mutu Produk Teh Dengan Persyaratan Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 23(1), 43.
- Bayani F, Mujaddid, J. (2015). Analisis Fenol Total Teh Hijau Komersial (*Camellia sinensis* L). *Jurnal Ilmiah Kependidikan Kimia*. 3(2):318.
- Jayusman. (2018). Analisis "Diagram Tulang Ikan" Untuk Peningkatan Keberhasilan Perbanyakan Vegetatif Makro Surian Putih (*Toona sureni Merr*). *Prosiding Seminar Nasional Pendidikan Biologi Dan Saintek III, Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 20(2), 539–543.
<https://publikasiilmiah.ums.ac.id/xmlui/handle/11617/10547>

Nugroho, M. O. T. (2020). *Peramalan Penjualan Teh Hijau di PT. Rumpun Sari Kemuning* [Skripsi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah].
Repository.uinjkt.Ac.Id.

Yuliana, E. (2021). *Analisis Pengendalian Kualitas Produk Furniture Menggunakan Metode Statistical Quality Control (Sqc) Dan Taguchi Pada PT. Ebako Nusantara*. [Skripsi, Universitas Islam Sultan Agung Semarang].
<http://repository.unissula.ac.id/id/eprint/24114>