

RINGKASAN

AMINDA MAKRUFATUL FADILAH, B32191056, “PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES PADA PENERIMAAN BAHAN BAKU IKAN DI PT. SARANA TANI PRATAMA” Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Dosen Pembimbing : Bapak Ir. Agus Santoso., M.Si (Selaku Dosen Pembimbing Utama).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan akademik yang dilakukan oleh mahasiswa dengan melakukan praktik kerja secara langsung pada perusahaan atau industri-industri yang sesuai dengan bidangnya. Praktik kerja lapangan dilakukan agar mahasiswa dapat mengimplementasikan hasil selama pelajaran di dalam ruangan, sebagai bekal bagi mahasiswa untuk memasuki dunia kerja yang akan mendatang yang semakin banyak dan ketat dalam persaingannya dan dapat mempersiapkan sumber daya manusia yang berkompeten dan handal dalam bidangnya.

PT Sarana Tani Pratama adalah anak perusahaan dari PT Sumber Yalagamudra yang bergerak dalam bidang perikanan sejak tahun 2009. Perusahaan ini memproduksi ikan sarden kaleng dengan merk Bantan, Yamato maupun untuk merk perusahaan lain (*outsourcing*). Selain memproduksi ikan dalam kaleng, PT Sarana Tani Pratama memproduksi tepung ikan dan minyak ikan dari hasil pengolahan limbah pengalengan ikan. Berbekal dengan pengalaman dari PT Sumber Yalagamudra yang telah memproduksi ikan dalam kaleng sejak tahun 1970, PT Sarana Tani Pratama telah menjadi perusahaan menghasilkan ikan dalam kaleng berkualitas dan diminati masyarakat luas.

Metode pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) diantaranya yaitu observasi, praktik lapang, wawancara, pencatatan dan studi pustaka. Proses produksi yang dilakukan di PT Sarana Tani Pratama secara umum terdiri dari penerimaan bahan baku, *Thawing*, pengguntingan, pencucian, pengisian, pemasakan awal (*pre-cooking*), penirisan, pengisian medium, penutupan kaleng (*seaming*), pencucian kaleng, sterilisasi dan pendinginan / *cooling*, pengelapan, pengkodean, *Hold/inkubasi*, pengemasan, penyimpanan, dan pengiriman.

Dengan semakin meningkatnya kemajuan teknologi dan besarnya tuntutan pasar yang harus menghasilkan produk aman dikonsumsi oleh konsumen, PT Sarana Tani Pratama menerapkan *Good Manufacturing Practice* (GMP) sebagai prasyarat (*pre-request*) dalam rangka mewujudkan jaminan mutu dan keamanan pangan secara nasional maupun internasional. Sehingga para konsumen tidak ragu dalam mengkonsumsi produk ikan dalam kaleng yang diproduksi oleh PT Sarana Tani Pratama. PT Sarana Tani Pratama telah melaksanakan *Good Manufacturing Practice* (GMP) Pada Penerimaan Bahan Baku Ikan dengan baik untuk mengurangi kontaminasi produk akhir dan telah sesuai dengan standar prosedur yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Pada semua tahapan pengolahan di PT Sarana Tani Pratama telah mendapatkan Sertifikat Kelayakan Pengolahan dengan predikat A (Sangat Baik) dari Menteri Kelautan dan Perikanan yang berlaku pada 05 Februari 2021 sampai dengan 05 Februari 2023.