

## RINGKASAN

**“Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* Produk Surimi Pada PT. Indo Lautan Makmur Kabupaten Sidoarjo”**, Tio Nanda Gautama, NIM D41180598, Tahun 2022, 78 Halaman, Manajemen Agribisnis, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Ridwan Iskandar, MT (Dosen Pembimbing), Cakra Laksana Pembimbing Lapang, Pelaksanaan Praktik Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.

Praktik Kerja Lapang (PKL) adalah kegiatan Pembelajaran dengan melaksanakan praktik kerja secara langsung bagi mahasiswa di dunia kerja dan merupakan salah satu syarat yang harus dipenuhi oleh seluruh mahasiswa Politeknik Negeri Jember untuk bisa lulus. Kegiatan Praktik Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan pada perusahaan atau industri bisnis ini memiliki tujuan agar mahasiswa mendapatkan pengetahuan, keterampilan, serta pengalaman sebelum masuk dunia kerja. Dengan adanya PKL mahasiswa dapat mengaplikasikan teori di bangku kuliah dengan cara mempraktikkan secara langsung pada pekerjaan yang ada di perusahaan tempat PKL.

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan yang terletak di Jawa Timur, tepatnya di Sidoarjo. Perusahaan ini berdiri pada tahun 1996 dengan nama pertama CV. Mutiara Bahari namun pada tanggal 18 Juni 2009, CV. Mutiara Bahari memperbesar lingkungan industrinya dan berganti nama menjadi PT. Indo Lautan Makmur hingga sekarang. PT. Ini merupakan perusahaan yang bergerak khusus dalam bidang industri pengolahan ikan. Produk yang dihasilkan salah satunya adalah surimi. Surimi adalah produk setengah jadi dari daging ikan yang berbentuk lumatan daging untuk nantinya digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan produk olahan seperti aneka bakso ikan, scalop, baso tahu, cornet, stik, dan nugget. Surimi yang diproduksi oleh perusahaan ini selain dipakai sendiri untuk keperluan produksi, juga mampu bersaing menjadi produk ekspor yang unggul. Ekspor surimi yang di produksi oleh PT. Indo Lautan Makmur ini biasanya dikirim Taiwan, Jepang, Dan China. Dengan hasil produksi olahan

pangan yang berbahan dasar ikan tentunya perusahaan ini telah menerapkan *Good Manufacturing Practices*.

*Good Manufacturing Practices* merupakan persyaratan kelayakan dasar yang harus dipenuhi oleh Unit Pengolahan Perikanan (UPI) agar dapat memproduksi produk yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. GMP adalah persyaratan minimal sanitasi dan pengolahan yang harus diaplikasikan oleh produksi pangan. GMP merupakan titik awal untuk mengendalikan resiko keamanan pangan.

Persyaratan dalam GMP mencakup persyaratan untuk pekerja, bangunan dan fasilitas, peralatan, dan pengendalian proses. Persyaratan untuk pekerja bertujuan untuk menghindarkan kontaminasi oleh pekerja, khususnya kontaminasi bahaya mikrobiologi yang bisa berasal dari pekerja sendiri dan praktik-praktik yang salah serta bahaya fisik. Persyaratan untuk bangunan dan fasilitas mencakup tata letak untuk meminimalkan kontaminasi silang atau kontaminasi ulang. Persyaratan untuk peralatan juga mencakup tata letak peralatan yang meminimalkan kontaminasi persyaratan tentang pengendalian proses mencakup prosedur penanganan bahan baku, pemeliharaan, pengolahan, penyimpanan, pengendalian hama, penanganan limbah, dan sebagainya (Ratih,2008). Namun aturan yang sudah kompleks mengatur kegiatan produksi tetap saja ada permasalahan yang terjadi, khususnya permasalahan dalam hal ketidaksiapan dari para *man* (manusia) dalam menjalankan prosedur *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang berlaku.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen  
Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)**