

RINGKASAN

“Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Proses Produksi Ikan Sarden di PT. Sumber Mutiara Samudra Banyuwangi Jawa Timur”, Moh. Arif Abdhillah, NIM B41181752, Tahun 2021, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.TP., M.P (Dosen Pembimbing).

PT. Sumber Mutiara Samudra Banyuwangi merupakan perusahaan keluarga yang bergerak dalam bidang industri pengolahan ikan. Produk – produk yang dihasilkan antara lain : *Frozen fish*, pengalengan ikan, penepungan, es balok, minyak ikan. Tujuan dari dilaksanakannya Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT. Sumber Mutiara Samudra adalah untuk mengetahui secara umum kondisi perusahaan, proses produksi, pengawasan mutu, sanitasi dan pengolahan limbah, serta untuk mengetahui dan memahami penanganan yang diterapkan pada setiap tahapan proses yang meliputi penerimaan bahan baku, proses produksi serta produk akhir di PT. Sumber Mutiara Samudra Banyuwangi. Serta mengetahui fasilitas produk, prosedur tertulis aktivitas kritis.

GMP (*Good Manufacturing Practices*) adalah persyaratan minimum yang harus diterapkan oleh semua industri pangan dengan tujuan supaya produk yang dihasilkan bermutu baik dan aman untuk dikonsumsi GMP meliputi penerimaan bahan baku, penanganan dan pengolahan, persyaratan bahan pembantu dan bahan kimia, pengemasan, penyimpanan dan stuffing. Penerapan SSOP meliputi keamanan air dan es, peralatan, pakaian kerja, pencegahan kontaminasi silang, toilet, tempat cuci tangan, bahan kimia juga saniter, syarat label, penyimpanan, kesehatan karyawan dan pengendalian pest. GMP dan SSOP telah dilaksanakan dengan baik untuk mengurangi kontaminasi produk akhir dan telah sesuai dengan standard prosedur yang telah ditetapkan oleh perusahaan.

Cara berproduksi yang baik dan benar atau *Good Manufacturing Practices* (GMP) adalah implementasi untuk menghasilkan produk pangan yang berkualitas, menghasilkan produk yang benar, memenuhi persyaratan mutu (*wholesomeness*) dan keamanan pangan (*food safety*). Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor : 75/M- IND/PER/7/2010 tanggal 19 Juli 2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB), memiliki persyaratan bagi industri pengolahan pangan

Dalam melaksanakan CPPOB. Persyaratan tersebut meliputi 18 element atau ruang lingkup. Ruang lingkup GMP meliputi 8 aspek yaitu lingkungan dan lokasi, bangunan dan fasilitas unit usaha, fasilitas dan kegiatan sanitasi, sistem pengendalian hama, *Hygiene* karyawan, pengendalian proses, manajemen pengawasan dan pencatatan dan dokumentasi (Lukman,2001).Pada penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di PT. Sumber Mutiara Samudra mencapai total nilai kesesuaian hingga 95%, karena masih terdapat penyimpangan mayor dan minor yang harus diperbaiki agar setiap masalah yang ada tidak berpengaruh pada sistem keamanan pangan.