

# **BAB 1. PENDAHULUAN**

## **1.1 Latar Belakang**

Good manufacturing practice (GMP) merupakan persyaratan dasar yang seharusnya dipenuhi oleh suatu perusahaan untuk menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu untuk dikonsumsi oleh konsumen (Bimantara dan Triastuti, 2018). Pelaksanaan GMP melibatkan seluruh pihak baik pemilik, pengelola maupun karyawan yang terlibat dalam pengadaan pangan. Higenitas karyawan dan sanitasi pada proses produksi merupakan aspek yang dipengaruhi oleh penerapan GMP (Suhardi et al., 2020). Hal yang diutamakan dalam penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) adalah tidak terjadi kontaminasi terhadap produk pangan selama proses produksi berlangsung. Sehingga produk yang sampai ke konsumen merupakan produk yang aman untuk dikonsumsi.

GMP memiliki tujuan agar produsen pangan memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu untuk dikonsumsi sesuai dengan tuntutan konsumen. GMP merupakan hal yang wajib diterapkan oleh industri pangan sebagai upaya pencegahan agar pangan yang siap dikonsumsi tersebut bersifat aman, layak, dan berkualitas. Adanya penerapan pengolahan pangan yang baik juga menghindari produk dari terjadinya kontaminasi (Soeprapto et al., 2003).

GMP mencakup pedoman mengenai lokasi, bangunan, ruang, dan sarana pabrik, proses pengolahan, peralatan pengolahan, penyimpanan dan distribusi produk, kebersihan pekerja, serta penanganan limbah dan pengelolaan lingkungan (Indrie A dan Sarjana, 2008). Berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian RI NOMOR : 75/M-IND/PER/7/2010 Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik digunakan sebagai acuan bagi industri pengolahan pangan yang mengoperasikan perusahaannya dalam menyediakan produk yang aman dan layak dikonsumsi. Pedoman CPPOB terdiri dari 3 (tiga) tingkatan yaitu harus, seharusnya, dan dapat yang diberlakukan terhadap semua lingkup mengenai pengolahan pangan.

Penerapan GMP di industri pangan dimulai melalui proses penerimaan bahan baku sampai dengan produk siap untuk didistribusikan dan dikonsumsi. Sanitasi merupakan hal yang sangat penting dalam penerapan GMP. Sanitasi yang dilakukan dengan baik dapat mencegah masuknya mikroba pada saat proses pengolahan pangan. Penerapan GMP juga dilakukan dengan melakukan penilaian terhadap beberapa aspek yang berkaitan dengan proses pengolahan (Suhardi et al., 2020).

CV. Buana Citra Sentosa merupakan perusahaan yang berfokus pada makanan. Perusahaan ini diharuskan menangani produk dengan higienis sehingga dapat memperoleh makanan yang layak, sehat, bersih dan bermutu maka diperlukan evaluasi GMP (Good Manufacturing Practice) atau CPMB (Cara Produksi Makanan yang Baik). Dengan adanya hasil pangan yang bermutu, masyarakat terhindar dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan. Analisis penerapan GMP di CV. Buana Citra Sentosa digunakan untuk memberikan solusi perbaikan yang disebabkan karena penyimpangan GMP yang terjadi di industri.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### 1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan Umum Praktik Kerja Lapangan (PKL) adalah :

1. Meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan.
2. Meningkatkan keterampilan pada berbagai bidang sebagai bekal yang cukup untuk bekerja setelah lulus Sarjana Terapan (S.Tr).
3. Melatih mahasiswa untuk mengetahui perbedaan yang ditemukan antara teori yang diterima di bangku kuliah dan praktek di lapangan.
4. Menambah pengetahuan praktis dan wawasan mengenai proses pengolahan pangan dengan baik dan benar.

### 1.2.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui penerapan GMP (Good Manufacturing Practice) di CV. Buana Citra Sentosa
2. Mengkaji adanya berbagai masalah dalam penerapan GMP (Good Manufacturing Practice) CV. Buana Citra Sentosa
3. Mempelajari upaya dalam meningkatkan kualitas produk akhir di CV. Buana Citra Sentosa

### 1.2.3 Manfaat

Manfaat kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah:

- a. Manfaat untuk mahasiswa :
  1. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai keahliannya.
  2. Mahasiswa berkesempatan untuk meningkatkan keterampilan dan pengetahuannya melalui pelaksanaan Project Base Learning di CV. Buana Citra Sentosa
- b. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember :
  1. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan iptek yang diterapkan di industri untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
  2. Membuka kerjasama yang lebih intensif pada kegiatan tridharma
- c. Manfaat untuk lokasi PKL :
  1. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja
  2. Mendapatkan alternatif solusi-solusi dari beberapa permasalahan.

## 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di CV. Buana Citra Sentosa. Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan selama 4 bulan pada 1 September – 31 Desember 2021. Divisi pada gudeg dibagi menjadi 4 bagian, yaitu Office, Marketing, Gudang, dan Produksi.

Tabel 1.1 Jadwal Kerja CV. Buana Citra Sentosa

Divisi	Hari Kerja	Jam Kerja
Marketing	Senin-Jumat	08.00-16.00
	Sabtu	08.00-15.00
Gudang	Senin-Jumat	08.00-16.00
	Sabtu	08.00-15.00
Dapur	Senin-Jumat	07.00-15.00
	Sabtu	07.00-14.00
Canning	Senin-Jumat	07.00-15.00
	Sabtu	07.00-14.00

Sumber : CV. Buana Citra Sentosa, 2021

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di CV. Buana Citra Sentosa dimulai dari pengenalan lokasi sampai pengerjaan laporan PKL. Adapun jadwal pelaksanaan PKL sebagai berikut:

Tabel 1.2 Jadwal Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan

No.	Kegiatan	September				Oktober				November				Desember			
		Minggu Ke-															
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Pengenalan lokasi PKL																
2.	Pemasaran gudeg kaleng bu tjitro 1925 secara online dan offline																
3.	Pembersihan kaleng, pelabelan, dan penyimpanan gudeg kaleng																

4.	Packing																		
5.	Pemasakan gudeg																		
6.	Pengalengan																		
7.	Administrasi																		

Sumber : CV. Buana Citra Sentosa, 2021

#### 1.4 Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan yang digunakan diantaranya :

##### 1. Observasi

Observasi merupakan proses pengamatan sistematis dimana kegiatan tersebut berlangsung secara terus – menerus dari aktivitas secara alami untuk menghasilkan fakta. Data yang diperoleh merupakan data primer yang langsung didapatkan dari hasil magang ditempat.

##### 2. Wawancara

Wawancara dilakukan untuk memperoleh data melalui konsultasi secara langsung dengan pihak yang bersangkutan. Wawancara mengenai asal bahan baku, kriteria bahan baku yang digunakan dan alur proses pengolahan gudeg kaleng. Data pendukung lain penerapan good manufacturing practice, sistem pengemasan , pemasaran, dan distribusi produk.

##### 3. Praktik Lapang

Praktik lapang dilakukan dengan cara ikut serta para pekerja untuk melakukan kerja lapang mulai dari penerimaan bahan baku, hingga menghasilkan produk akhir sesuai dengan alur proses yang telah ada di perusahaan.

##### 4. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk mencari informasi dari berbagai literatur dan mengumpulkan data sebagai penunjang dalam pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan dan juga penyusunan laporan.

##### 5. Dokumentasi dan Data-data

Dokumentasi dilakukan untuk pengambilan data dalam bentuk fisik seperti form, foto, dan video untuk menunjang informasi yang diperoleh di industri.