RINGKASAN

Penerapan *Good Manufacture Practices* (GMP) Pada Ruang Canning Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta, Nada Naurarita Bustami, D41180681, 2021, Halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri – Kelas Internasional, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Ariesia Ayuning Gemaputri, S.Pi, MP (Dosen Pembimbing PKL).

Gudeg adalah salah satu makanan tradisional khas Yogyakarta yang diolah dengan bahan dasar buah Nangka dan juga bahan pelengkap, seperti telur, kacang tolo, krecek, daging ayam, dan areh. Proses pemasakan gudeg terbilang cukup lama karena masih tradisional. Hal itu dilakukan untuk menjaga cita rasa dan kualitas gudeg. Namun, gudeg memiliki umur simpan yang tidak lama maka dari itu dilakukan pengalengan gudeg. Pengalengan gudeg dapat memperpanjang umur simpan gudeg hingga 1 (satu) tahun setelah produksi. Dengan demikian, untuk menjamin bahwa makanan tersebut aman dan kualitasnya baik perlu menerapkan sistem, yaitu *Good Manufacture Practices* (GMP).

Praktek Kerja Lapang (PKL) merupakan kegiatan yang wajib dilakukan oleh mahasiswa yang bertempat di perusahaan/instansi dengan tujuan untuk mengasah dan menerapkan teori dan skill yang didapatkan dari kampus. Kegiatan PKL ini dilaksanakan di CV. Buana Citra Sentosa Yogyakarta pada tanggal 5 April hingga 30 Juni 2021. Dalam kegiatan ini mahasiswa akan ditempatkan di seluruh divisi yang ada, yaitu divisi marketing, divisi Gudang, dan divisi produksi. Penempatan ini bertujuan agar mahasiswa mengetahui dan mempelajari seluruh proses yang ada di CV, Buana Citra Sentosa.

CV. Buana Citra Sentosa merupakan industry menengah yang bergerak sector pengolahan bahan pangan. Produk yang dihasilkan adalah Gudeg Kaleng Bu Tjitro 1925 dengan 4 (empat) varian rasa, yaitu original, pedas, blondo, dan rendang. Namun, gudeg termasuk makanan yang hanya mampu bertahan sekitar 2 hari. Oleh karena itu, CV. Buana Citra Sentosa menjalin kerjasama dengan

Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI), yaitu meneliti mengenai pengemasan gudeg menggunakan kaleng sehingga menciptakan inovasi terbaru dalam pengemasan gudeg dengan kaleng yang mampu memperpanjang umur simpan selama 1 (satu) tahun. Namun, dalam proses produksi harus dilakukan sesuai prosedur yang berlaku untuk mengurangi maupun menghambat terjadinya kerusakan, menjamin higenis, dan kualitas produk, seperti penerapan ***Good Manufacture Practices*** **(GMP)**.

Good Manufacture Practices adalah suatu persyaratan dasar yang harus dipenuhi oleh industry/perusahaan di sector pangan yang ingin menghasilkan produk makanan berkualitas dan aman sesuai dengan peraturan yang ditetapkan oleh pemerintah. Dalam penerapan GMP, aspek yang diamati adalah lingkungan area pengalengan, tata letak ruang canning, mesin dan peralatan, bahan, hygiene karyawan, pengendalian proses, pengendalian hama, manajemen pengawasan, pencatatan, dan dokumentasi.

Penerapan GMP di Ruang Canning CV. Buana Citra Sentosa sudah sesuai dengan pedoman pemerintah dan dilakukan dengan baik karena sesuai dengan prosedur yang berlaku sehingga kualitas dan mutu pangan terjamin dan aman untuk dikonsumsi oleh konsumen. Namun, masih terdapat beberapa aspek yang perlu perbaikan, seperti melakukan perbaikan mesin yang digunakan dalam proses pengalengan secara berkala terutama mesin seamer dan timbangan, melakukan pengecatan ulang pada dinding ruangan canning, dan lain-lain.