

RINGKASAN

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Proses Pembekuan Gurita (*Cut Boil Octopus*) di PT. Istana Cipta Sembada Banyuwangi – Jawa Timur, Ibnu Bimantara, NIM B32170507, Tahun 2020, Teknologi Industri Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih., M.Si. (Dosen Pembimbing).

GMP (*Good Manufacturing Practices*) merupakan persyaratan minimum untuk pengolahan dan sanitasi yang harus diterapkan di semua industri terutama industri pengolahan pangan guna menghasilkan produk yang memiliki mutu baik dan aman secara konsisten. Graha S (dalam Sutikno, 2017) menyatakan bahwa Di dalam GMP akan memberikan penjelasan mengenai cara memproduksi makanan yang baik yang meliputi semua rantai proses produksi makanan, mulai dari persiapan produksi hingga konsumen akhir dengan menekankan pengawasan yang ketat terhadap hygiene pada setiap tahap dan menyarankan pendekatan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) untuk meningkatkan keamanan dari produk itu sendiri.

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. PT. Istana Cipta Sembada telah berusaha untuk memenuhi semua persyaratan tersebut, akan tetapi terdapat 5 elemen atau ruang lingkup yang belum memenuhi Persyaratan CPPOB yang baik. elemen- elemen tersebut adalah Bangunan, Fasilitas Sanitasi, Mesin dan Peralatan, Penyimpanan dan Pemeliharaan dan Program Sanitasi.

Ketidaksesuain penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dapat diatasi dengan : (1) Memperbaiki dan menerapkan ketidaksesuain yang timbul dari berbagai element. (2) Melakukan pengawasan yang lebih ketat terhadap kebersihan ruangan, mesin dan peralatan serta kelancaran proses secara berkala.