

## RINGKASAN

**Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) Dalam Proses Pengolahan Produk Ikan Olahan Bentuk Tahu di PT. Indo Lautan Makmur.** Farah Zhafira Wulandari, NIM B41190283, Tahun 2023, 92 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, S.P., M.Si., Ph.D. (Pembimbing), Cakra Laksana Margi Putra A.Md, Pi (Pembimbing Lapangan)

PT. Indo Lautan Makmur merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan hasil perikanan. Tujuan dilaksanakannya magang yaitu untuk memenuhi persyaratan kurikulum Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, melatih mahasiswa untuk berinteraksi secara profesional di dunia kerja, dan meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mengenai kegiatan pada perusahaan. Pemilihan lokasi magang di PT. Indo Lautan Makmur yaitu untuk meningkatkan wawasan pengetahuan serta pemahaman mengenai kegiatan pada bidang pengolahan hasil perikanan. PT. Indo Lautan Makmur salah satu perusahaan yang memproduksi bermacam-macam produk olahan makanan beku. Salah satu yang diproduksi oleh PT. Indo Lautan Makmur adalah ikan olahan bentuk tahu. Pemilihan produk ikan olahan bentuk tahu dikarenakan produk ini merupakan salah satu produk unggulan dari PT. Indo Lautan Makmur yang banyak diminati.

Untuk menjamin mutu produk yang dihasilkan baik dan aman untuk dikonsumsi, perusahaan harus menerapkan cara produksi yang baik. GMP merupakan salah satu pedoman bagi industri cara memproduksi pangan yang layak dan aman di konsumsi oleh konsumen mulai dari persiapan produksi sampai konsumen akhir dengan menekankan pengawasan *hygiene* pada setiap tahapan produksi. Tujuan dari analisis penerapan GMP di PT. Indo Lautan Makmur untuk memberikan solusi yang disebabkan adanya penyimpangan GMP yang terjadi. Teknik pengumpulan data yaitu dengan metode skoring, wawancara, observasi langsung dan dokumentasi. Metode skoring digunakan untuk memberikan evaluasi terhadap kelayakan usaha. Total skor penilaian GMP di PT. Indo Lautan

Makmur yaitu 577 yang berarti penerapan *good manufacturing practice* (GMP) di PT. Indo Lautan Makmur sebagian besar sudah memenuhi persyaratan berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia pedoman GMP Nomor : 75/M-IND/PER/7/2010. PT. Indo Lautan Makmur diharapkan untuk meningkatkan kembali beberapa aspek penting dan melakukan perbaikan pada penyimpangan yang ditemukan.

***Kata kunci : Fish Tofu, GMP, Indo Lautan Makmur***