

RINGKASAN

STUDI KELAYAKAN PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DI RESTORAN PIZZA COMBI JEMBER, Wahyu Alex Kurniawan, NIM B32150333, Tahun 2018, 32 halaman, Teknologi Industri Pangan, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih (Dosen Pembimbing Utama).

Restoran Pizza Combi harus bisa menjamin keamanan pangan untuk konsumen. Untuk menjamin keamanan pangan tidak cukup hanya dengan menguji produk akhir, tetapi harus bisa menjaga setiap proses mulai dari penerimaan bahan baku sampai disajikan sehingga dapat menghasilkan jaminan produk yang aman untuk di konsumsi. Keamanan makanan merupakan salah satu kriteria yang harus di penuhi karena dapat mempengaruhi kesehatan masyarakat (Schlundt dkk, 2004). Jika penanganan makanan kurang baik, maka dapat membahayakan kesehatan konsumen. Pangan yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat memerlukan perhatian dan pengawasan yang khusus (Oyeneho dan Hedberg, 2013). *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan salah satu metode yang baik untuk digunakan oleh pihak pengelola dalam menjamin keamanan pangan. GMP adalah sistem untuk memastikan bahwa produk secara konsisten di produksi dan diawasi sesuai standar kualitas. Prinsip penerapan GMP dimulai dari proses penerimaan bahan baku sampai dengan produk siap dikonsumsi. Dalam rangka mendapatkan keamanan pangan maka harus melaksanakan penerapan GMP yang baik (Varsakas dan Ioannis, 2008). Penelitian bertujuan membuat konsep penerapan *Good Manufacturing Practices*(GMP) pada Restoran Pizza Combi Jember untuk memproduksi makanan yang aman dan sesuai standart.

Penelitian dengan judul Studi Kelayakan Penerapan *Good Manufacturing Practices* ini dilakukan selama 1 bulan mulai 4 Maret 2019 sampai 5 April 2019 di Restoran Pizza Combi yang berada di Jl. Sumatera No. 103 Sumbersari Jember dengan menggunakan metode yaitu observasi kerja, pengumpulan data dan analisis data, dan studi literatur

Penilaian bobot aplikasi GMP di restoran yang sesuai dengan KEMENKES RI 715/MENKES/SK/5/2003 memenuhi dengan presentasi

kesesuaian GMP 87,9%. Nilai total skor 74 dari nilai maksimal 83. Tidak terpenuhinya skor maksimal disebabkan karena beberapa faktor seperti lapisan dinding yang kedap air, tidak adanya pintu, Kurangnya perlindungan dari hewan pengganggu, tidak ada loker, tidak ada pembuangan asap, dan tidak adanya kendaraan khusus. Pengawasan terhadap penerapan GMP dilakukan secara langsung oleh pihak manajer yang bertugas harian dalam restoran dan pengawasan periodik dilakukan oleh perusahaan pusat