

RINGKASAN

PENERAPAN GMP (*GOOD MANUFACTURING PRACTICES*) DAN SSOP (*SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURES*) PADA PROSES PRODUKSI DAGING RAJUNGAN KALENG PASTEURISASI DI PT GRAHAMAKMUR CIPTAPRATAMA GRESIK, Shophiyyah Pharwati, Nim B32200781, Tahun 2022, 76 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing: Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP., MP.

Daging Rajungan Kaleng Pasteurisasi merupakan salah satu produk olahan pangan komoditas hasil perikanan Indonesia dalam bentuk daging rajungan yang sudah dipisahkan dari cangkangnya yang sangat mudah terkontaminasi oleh mikroorganisme patogen serta mudah rusak karena komponen penyusunnya sangat baik terhadap pertumbuhan mikroorganisme patogen serta mudah rusak karena komponen penyusunnya sangat baik terhadap pertumbuhan mikroorganisme. Hal inilah yang mendasari perlunya penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) secara optimal guna menjamin mutu dan keamanan produk.

GMP (*Good Manufacturing Practices*) merupakan suatu pedoman bagi industri pangan tentang bagaimana cara memproduksi pangan dengan baik yang berkaitan terhadap sanitasi dengan frekuensi yang memadai pada seluruh permukaan mesin pengolahan pangan baik yang berkontak langsung dengan makanan maupun yang tidak serta penggunaan zat kimia yang cukup dalam dosis yang dianggap aman sedangkan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) merupakan hal-hal yang berkaitan dengan operasi sanitasi dan hygiene pangan suatu proses produksi pangan yang dapat meningkatkan kualitas keamanan produk dan menurunkan kontaminasi mikroba. Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) secara optimal dan sesuai prosedur merupakan kegiatan yang dapat dilakukan guna menjaga kualitas mutu dan keamanan produk daging rajungan kaleng yang di produksi oleh PT Grahamakmur Ciptapratama Gresik.