

RINGKASAN

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada *Plant Tolling* Di PT. Satoria Agro Industri. Amalia Permatasari, Nim B32200067, Tahun 2022, 52 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP, MP (Dosen Pembimbing), Dinar Remy Prasasti, S.Si (Pembimbing Lapangan).

Good Manufacturing Practices (GMP) atau Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) adalah cara memproduksi yang baik dan benar untuk menghasilkan produk pangan yang aman, bermutu dan layak dikonsumsi. Penerapan GMP bagi industri pangan adalah merupakan kewajiban untuk menjamin mutu dan keamanan pangan bagi konsumen sebagaimana diatur didalam Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik. Penyusunan GMP dimaksudkan untuk mewujudkan sistem yang memastikan bahwa produk secara konsisten pada saat produksi dan diawasi sesuai dengan standar kualitas.

Magang merupakan salah satu kewajiban yang wajib dilaksanakan sebagai salah satu syarat meraih gelar ahli madya (D-3) oleh setiap mahasiswa Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember. Tujuan dari magang ini adalah sebagai sarana bagi mahasiswa agar dapat mencari keterkaitan antara teori ilmu pengetahuan dengan kondisi yang dijumpai pada saat berada di lapangan.

Magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai 12 Agustus – 12 Desember 2022 di PT. Satoria Agro Industri. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang adalah metode observasi, wawancara, penerapan kerja dengan mengikuti seluruh aktivitas yang ada di PT. Satoria Agro Industri, metode studi pustaka dan penyelesaian laporan.

Hasil pengamatan selama magang tentang *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) di PT Satoria Agro Industri secara keseluruhan sudah menerapkan sistem GMP dengan baik dan sesuai dengan Peraturan Pemerintah 75/M-IND/7/2010 tentang cara produksi pangan olahan yang baik.