

RINGKASAN

“Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Proses Pengalengan Jamur Kancing (*Agaricus bisporus*) di PT. Eka Timur Raya, Pasuruan, Jawa Timur” Silvia Nuril Hasanah, NIM B32200976, Tahun 2023, 52 Halaman, Teknologi Pertanian, Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP, M.P. (Dosen Pembimbing), Wahyu Raditya Ardi Pembimbing Lapangan.

PT ETIRA merupakan salah satu perusahaan di Indonesia yang bergerak dalam bidang pengolahan hasil pertanian berupa jamur kancing. Perusahaan ini terletak di Jalan Nangkojajar KM 1,4 Desa Cowek, Kecamatan Purwodadi, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur. Perusahaan ini juga merupakan industri swasta yang didirikan pada tanggal 19 Desember 1999. Kegiatan usaha pokok perusahaan ini yaitu budidaya dan pengalengan jamur. Proses pengalengan jamur kancing di PT. Eka Timur Raya dimulai dari penerimaan bahan baku, pencucian, *blanching*, sortasi 1 dan 2, pemotongan (*slicing*), pengayakan (*shaking*), pencucian kaleng dan pemberian kode lid, pengisian (*filling*), penimbangan, pembuatan larutan brine, pengisian larutan brine, *exhausting*, *closing/seaming*, perendaman dalam kolam *creating*, *sterilisasi (retorting)*, *can drying*, pengemasan (*packaging*), inkubasi, penyimpanan dan pendistribusian. Untuk mencapai keamanan dan kelayakan produk maka PT ETIRA harus menerapkan Good Manufacturing Practices (GMP).

Good Manufacturing Practices merupakan persyaratan kelayakan dasar yang harus dipenuhi oleh PT. Eka Timur Raya agar dapat memproduksi produk yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. GMP adalah persyaratan minimal sanitasi dan pengolahan yang harus diaplikasikan oleh produksi pangan. GMP merupakan titik awal untuk mengendalikan resiko keamanan pangan. Persyaratan dalam GMP mencakup persyaratan untuk pekerja, bangunan dan fasilitas, peralatan, dan pengendalian proses. Persyaratan untuk pekerja bertujuan untuk menghindarkan kontaminasi oleh pekerja, khususnya kontaminasi bahaya mikrobiologi yang bisa berasal dari pekerja sendiri dan praktik-praktik yang salah serta bahaya fisik. Persyaratan untuk bangunan dan fasilitas mencakup tata letak untuk meminimalkan kontaminasi silang atau kontaminasi ulang. Persyaratan untuk peralatan juga mencakup tata letak peralatan yang meminimalkan kontaminasi persyaratan tentang pengendalian proses mencakup prosedur penanganan bahan baku, pemeliharaan, pengolahan, penyimpanan, pengendalian hama, penanganan limbah, dan sebagainya (Ratih, 2008). Namun aturan yang sudah kompleks mengatur kegiatan produksi tetap saja ada permasalahan yang terjadi, khususnya permasalahan dalam hal ketidaksiplan dari para man (manusia) dalam menjalankan prosedur Good Manufacturing Practices (GMP) yang berlaku.