

RINGKASAN

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada *Plant Powder* di PT Satoria Agro Industri, Cheryl Widyadhana Eka Putri, NIM B32201128, Tahun 2023, 36 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP, MP (Dosen Pembimbing), Remy Dinar Prasasti, S.Si (Pembimbing Lapangan).

Kegiatan Magang merupakan salah satu kegiatan 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 Kegiatan mag ini adalah sebagai sarana bagi mahasiswa agar dapat mencari keterkaitan antara teori ilmu pengetahuan dengan kondisi yang dijumpai pada saat berada di lapangan.

Kegiatan Magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai 11 Agustus - 11 Desember 2022 di PT Satoria Agro Industri, Wonorejo, Pasuruan. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Kegiatan Magang adalah metode observasi, wawancara, penerapan kerja dengan mengikuti seluruh aktivitas yang ada di PT Satoria Agro Industri, metode studi pustaka dan penyelesaian laporan.

Good Manufacturing Practices merupakan acuan bagi setiap industri pengolahan makanan. Pada Industri makanan harus memperhatikan setiap aspek keamanan pangan sehingga dapat menghasilkan makanan yang bermutu dan sehat bagi konsumen. Praktek manufaktur yang baik (GMP) adalah usaha untuk menjamin mutu suatu produk. Dengan adanya *Good Manufacturing Practices* setiap industri pengolahan pangan harus mengendalikan produksinya untuk mendapatkan mutu yang sesuai standar. *Good Manufacturing Practices* mencakup 18 aspek yang terdiri dari lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan pelaksanaan pedoman.