

## RINGKASAN

**Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* pada Menu *Fish With Hoisin Sauce* untuk *Beiersdorf* di *Hot Kitchen*.** Anisa Berliana Dwi Cahyani, NIM B41190977, Tahun 2022, 95 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Titik Budiati., S.TP.,MT.,M.Sc. (Dosen Pembimbing), Soedarwanto (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan magang merupakan sarana yang digunakan mahasiswa guna menambah keterampilan yang dimiliki berupa *softskill* dan *hardskill*. Pelaksanaan magang dilakukan selama beberapa bulan pada suatu industri. Penyedia jasa pangan pada zaman saat ini yang banyak ditemui adalah usaha *catering* makanan. Salah satu perusahaan *catering* di Indonesia adalah PT. Aerofood Indonesia milik Garuda Indonesia Group.

GMP merupakan suatu cara untuk mendukung suatu industri mencapai produk yang bermutu. Tujuan dari analisis GMP pada Aerofood ACS Surabaya adalah memberikan solusi perbaikan terhadap penyimpangan yang mungkin terjadi. Metode yang digunakan dalam menganalisis penerapan GMP ini adalah metode skoring. Sampel yang digunakan pada topik ini adalah menu *fish with hoisin sauce* untuk *Beiersdorf*. Hasil yang diperoleh dari penerapan analisis GMP dapat digunakan untuk menentukan sejauh mana penerapan GMP sudah dilakukan. Total skor yang diperoleh pada GMP di Aerofood ACS Surabaya adalah 642 yang berarti industri telah sesuai atau memenuhi prinsip dan prosedur cara pengolahan yang benar.

***Kata Kunci : Industri Pangan, Keamanan Pangan, Skoring, Kebersihan, Penyimpangan.***