

RINGKASAN

PENERAPAN DAN EVALUASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA PROSES PRODUKSI *FROZEN MUSHROOMS*,

Adelia Apriliani Putri, NIM B32200173, Tahun 2022, 49 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP, M.P (Dosen Pembimbing), Ninik Rahayu W (Pembimbing Lapangan).

Magang dilaksanakan di PT Eka Timur Raya, Purwodadi-Pasuruan, Jawa Timur. PT Eka Timur Raya atau lebih dikenal dengan ETIRA terletak di Jl. Raya Nongkojajar KM 1.4 Purwodadi, Psuruan, Jawa Timur 67163, Indonesia.

Tujuan dilakukannya observasi ini yaitu untuk mengetahui kesesuaian dan tidak kesesuaian penerapan *Good Manufacturing Practices* pada PT. Eka Timur Raya. Observasi penerapan GMP pada proses produksi *frozen mushroom* dilakukan mulai tanggal 7 November 2022 sampai tanggal 11 November 2022 dan dilakukan di ruang produksi *frozen mushroom* mulai dari ruang *raw material* sampai ruang penyimpanan.

Jamur kancing (*Agaricus bisporus*) atau jamur *champignon* merupakan salah satu jamur pangan yang tergolong dalam jenis jamur bunga putih dengan payung jamur berbentuk bundar seperti kancing. Cara untuk memproduksi produk yang berkualitas adalah dengan menggunakan suatu prosedur *Good Manufacturing Practices* (GMP). GMP merupakan suatu pedoman kerja yang menjelaskan bagaimana memproduksi makanan agar hasilnya aman, bermutu, dan layak dikonsumsi masyarakat. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada proses produksi *frozen mushroom* di PT Eka Timur Raya telah menerapkan prinsip pengolahan dengan sangat baik. Meskipun demikian, terdapat beberapa faktor penting yang harus diperbaiki seperti: pertemuan antara lantai dan dinding yang membentuk sudut siku, dinding yang terkelupas, langit-langit yang tidak permukaannya tidak rata dan para pekerja yang masih terdapat tidak menggunakan perlengkapan kerja sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan.