

RINGKASAN

"Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP) pada pengalengan ikan sarden di CV. Pasifik Harvest Banyuwangi Jawa Timur", Faridatul Jannah, NIM B41190685, tahun 2022, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Elly Kurniawati, S.TP.,M.P (Dosen Pembimbing) dan Rony Fajar Laksana S.ST.Pi (Pembimbing Lapangan).

Proses pengalengan ikan sarden merupakan salah satu proses penyimpanan dan pengawetan bahan pangan yang dikemas secara hermetis dalam suatu kemasan yang disebut *can* (kaleng). Dalam pengolahan ikan kaleng ini mempunyai peranan penting dalam menentukan mutu produk, karena dalam melakukan pemilihan bahan, penyimpanan, pengolahan, alat, tempat, kemasan dan distribusi sangat mempengaruhi kualitas produk tersebut. Salah satu pertimbangan konsumen dalam memilih produk yang akan dikonsumsi adalah dengan memastikan makanan yang diproduksi aman dikonsumsi dan terjamin kebersihannya.

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Standard Sanitation Operational Procedure* (SSOP) merupakan suatu pedoman penting yang harus dimiliki oleh industri pangan tentang bagaimana cara memproduksi pangan yang baik dan program dari pelaksanaannya benar yang berkaitan dengan sanitasi. Sanitasi adalah suatu proses yang dilakukan untuk menjaga kebersihan dan bertujuan untuk mencegah adanya kontaminan pada produk pangan yang diproduksi.

Tujuan umum dari dilaksanakannya magang ini adalah meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kewirausahaan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan/industri, melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah, dan mampu mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus. Sedangkan Tujuan khusus dari dilaksanakannya magang ini adalah mempelajari aspek penerapan GMP dan SSOP pada pengalengan ikan sarden dalam rangka memberikan jaminan mutu dan kepuasan kepada konsumen.

Pada pelaksanaan magang ini menggunakan metode demonstrasi, observasi, dan wawancara. Hasil yang diperoleh yaitu data evaluasi dan *from monitoring* penerapan GMP dan SSOP pada pengalengan ikan sarden di CV. Pasific Harvest Banyuwangi. Berdasarkan hasil magang ini dapat disimpulkan bahwa GMP sudah terlaksana dengan baik. Tetapi perlu perbaikan pada tahapan kunci seperti lokasi, dan bangunan. Sedangkan pada penerapan SSOP telah memenuhi dalam menerapkannya, sehingga mutu dan keamanan pangan sudah terjamin.