

RINGKASAN

Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) Pada Proses Produksi Bakso Ikan Isi Keju di PT. Indo Lautan Makmur. Putri Fajar Sari, NIM B41190732, Tahun 2023, 89 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, S.P., M.Si., Ph.D. (Pembimbing), Cakra Laksana Margi Putra A.Md (Pembimbing Lapangan).

PT. Indo Lautan Makmur, Sidoarjo, Jawa Timur merupakan industri makanan yang bergerak khusus pada pengolahan hasil perikanan. Produk bakso ikan isi keju merupakan produk andalan karena permintaan konsumen terhadap produk ini cukup tinggi. PT. Indo Lautan Makmur menggunakan teknologi yang pengolahan produk yang modern dan menghasilkan produk pangan yang bermutu tinggi serta harga terjangkau oleh masyarakat. Untuk menjamin kualitas produk hasil jadi sampai ke tangan konsumen PT. Indo Lautan Makmur menerapkan adanya GMP agar terjalin kepercayaan konsumen dan produsen. Tujuan dari penelitian ini yaitu mengetahui secara langsung proses pengolahan bakso ikan isi keju di PT Indo Lautan Makmur dan mengetahui penerapan GMP pada proses pengolahan bakso ikan keju di PT. Indo Lautan Makmur . Metode pelaksanaan yang digunakan adalah metode observasi, metode *interview* (wawancara) dan metode dokumentasi.

Pada proses produksi bakso ikan isi keju ada beberapa tahap yaitu persiapan bahan, pembuatan adonan bakso dan adonan isian bakso, pencetakan, perendaman, perebusan, pendinginan, pembekuan, pengemasan primer, dan penyimpanan. bakso ikan isi keju menggunakan bahan utama surimi, dan dibantu dengan bahan tambahan yaitu tepung tapioka, keju, gula, garam, pewarna, penyedap rasa, mentega putih, ISP cair, tepung telur, dan bahan pengembang.

Hasil pengamatan pada peralatan pengolahan pangan PT. Indo Lautan Makmur menggunakan peralatan dan mesin yang digunakan dalam proses produksi dibersihkan sebelum, selama dan sesudah produksi. Peralatan dan mesin yang

digunakan dalam pengolahan tersebut dari bahan yang mudah dibersihkan, tahan karat, dan tidak menyerap air. Selain itu pada pengawasan proses PT. Indo Lautan Makmur melakukan pengecekan suhu dan pengecekan mutu oleh QC. Pada produk akhir akan dibawa ke lab untuk uji kesehatan produk, persyaratan standar mutu yang diterapkan pada saat proses pemantauan dan pemeriksaan akhir sebelum diedarkan. Untuk pengemasan di PT. Indo Lautan Makmur dilakukan di ruangan bersih dan steril, bahan yang digunakan untuk pengemasan adalah bahan yang berkualitas tidak mudah robek dan tahan lama. Untuk penyimpanan produk yang sudah dikemas di PT. Indo Lautan Makmur disimpan ditempat yang bebas dari kontaminasi supaya produk tidak berjamur. Dari hasil pengamatan ini dapat disimpulkan penerapan GMP pada proses bakso ikan isi keju di PT. Indo Lautan Makmur sudah menerapkan prinsip GMP sesuai yang berlaku.