

RINGKASAN

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Rumah Potong Ayam PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang. Anatasya Litisya Puttileihalat, Nim D41202563, Tahun 2024, 58 halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, di bawah bimbingan dosen pembimbing Dr. Ir. Ridwan Iskandar, MT.

PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang merupakan Perusahaan yang bergerak di bidang industri peternakan yaitu Rumah Potong Ayam (RPA) dan bergabung dalam Japfa Group. PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang memproduksi berbagai produk daging ayam seperti ayam utuh (AU), cut up (CU), Boneless, MDM dan semua produk disediakan dalam bentuk fresh dan frozen. PT. Ciomas Adisatwa beroperasi sebagai anak perusahaan dari PT. Japfa Comfeed Indonesia Tbk. Perusahaan didirikan pada tahun 1987 dan memiliki kantor pusat di Jakarta, Indonesia.

Mahasiswa selama magang dituntut untuk mampu menjelaskan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang serta mahasiswa mampu untuk mengidentifikasi permasalahan yang terjadi saat penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang dan memberikan solusi terhadap permasalahan yang dialami selama penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT. Ciomas Adisatwa Unit Pemalang.

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan acuan bagi setiap industri pengolahan makanan agar memperhatikan setiap aspek keamanan pangan sehingga dapat menghasilkan makanan yang bermutu dan sehat bagi konsumen. *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan persyaratan dasar yang berkaitan dengan suatu operasi bisnis pangan untuk mencegah kontaminasi akibat suatu operasi produksi atau penanganan pangan. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) secara umum berpengaruh pada banyak aspek yang berhubungan dengan higienitas karyawan perusahaan maupun sanitasi pada proses produksi. Oleh karena itu, penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dilapangan dapat menghindari terjadinya kontaminasi terhadap produk selama proses produksi dan juga kualitas bahan baku utama yaitu ayam hidup, sehingga produk yang

sampai ke konsumen merupakan produk yang aman di konsumsi. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Rumah Potong Ayam (RPA) dapat berdasar pada SNI 6160:2022 yang berisi aspek-aspek yang perlu diterapkan di setiap Rumah Pemotongan Hewan Unggas (RPHU).

Permasalahan yang dihadapi yaitu kualitas bahan baku yang kurang baik dimana bahan baku yang dibahas adalah ayam hidup yang dikirim dari *farm* ke pabrik untuk di produksi. Faktor-faktor yang berpengaruh diantaranya faktor *man* (manusia) yaitu kurangnya ketelitian pada saat pengecekan kualitas ayam sebelum dikirimkan ke pabrik. Faktor *environment* (lingkungan) yaitu terjadinya perubahan cuaca selama proses pengiriman ayam dari *farm* menuju pabrik. Faktor *method* (metode) yaitu belum adanya penerapan SOP yang tepat pada saat pemanenan ayam. Adapun solusi yang dapat diberikan yaitu tenaga kerja dituntut untuk harus lebih fokus dan teliti dalam melakukan pengecekan kualitas ayam. Solusi lain yang dapat diberikan yaitu dengan melakukan pengecekan selama pengiriman dari *farm* ke pabrik serta menyiapkan perlindungan ekstra untuk ayam hidup. Selain itu, solusi lain yang dapat diberikan yaitu dengan melakukan density ayam dan penjarangan ayam.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, program studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)