

RINGKASAN

Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) Pada Proses Pembuatan *Extract Meat Powder* (EMP) Sebagai *Raw Material* Produk Masako di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory, Moh Hafadz Favaqoh NIM B32211809, Tahun 2023, 75 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Dosen Pembimbing).

PT Ajinomoto Indonesia dikenal sebagai produsen berbagai produk pangan dan bumbu makanan berkualitas tinggi, termasuk produk berbahan dasar daging yang diolah menjadi *extract meat powder*. *Extract meat powder* adalah produk yang digunakan sebagai *raw material* dalam pembuatan produk Masako.

Tujuan pelaksanaan magang di PT Ajinomoto Indonesia, Mojokerto Factory yakni untuk mengetahui proses produksi produk Masako, serta mengetahui dan mempelajari penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada proses pembuatan *extract meat powder* (EMP) di PT Ajinomoto Indonesia.

Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang adalah metode observasi, wawancara, studi pustaka, dan penyelesaian laporan serta mengikuti seluruh kegiatan yang diselenggarakan oleh pembimbing lapang di PT Ajinomoto Indonesia.

Proses produksi Masako di PT. Ajinomoto Indonesia meliputi pembuatan *extract meat powder*, serta proses pembuatan Masako mulai dari penerimaan bahan baku, *solving*, *weighing*, *crushing*, *mixing*, *drying*, dan pengemasan.

Hasil yang didapat selama magang tentang GMP (*Good Manufacturing Practices*) atau CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik) di PT Ajinomoto Indonesia secara keseluruhan sudah menerapkan sistem GMP dengan baik dan sesuai dengan PERMENPERIND No.75/MIND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.