

RINGKASAN

Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada Department FP – 2 Section Mayumi di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto Factory, Rizatul Jannah, NIM B32210780, Tahun 2023, 74 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M,Si (Dosen Pembimbing).

PT Ajinomoto Indonesia-Mojokerto *Factory* terdiri atas dua sub perusahaan dalam satu lokasi, yaitu PT Ajinomoto Indonesia dan PT Ajinex Internasional. PT Ajinomoto Indonesia-Mojokerto *Factory* merupakan industri yang memproduksi bumbu masakan berupa MSG (*Monosodium Glutamat*), Masako, Sajiku dan Mayumi. Hasil samping dari proses produksi dan limbah kantin diolah hingga memiliki nilai tambah karena Ajinomoto telah berkomitmen untuk menjaga lingkungan dengan tujuan mengurangi dampak pada lingkungan di Indonesia. Produk hasil samping tersebut yaitu pupuk cair Amina dan Ajifol serta mengolahnya menjadi pakan ternak yaitu FML dan Tritan.

Tujuan pelaksanaan Magang di PT Ajinomoto-Mojokerto *Factory* yaitu mengetahui serta mempelajari proses produksi serta penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) atau penerapan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) di *department* FP-2 *Section* Mayumi PT Ajinomoto Indonesia-Mojokerto *Factory*.

Magang dilaksanakan selama 3 bulan mulai 4 September – 4 Desember 2023 di PT Ajinomoto Indonesia-Mojokerto *Factory*. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan magang yaitu metode observasi, wawancara, dokumentasi, kerja nyata dengan mengikuti instruksi dari pihak *department* FP-2, studi Pustaka dan penyelesaian laporan.

Hasil pengamatan selama magang tentang penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) atau penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang baik (CPPOB) di *department* FP-2 *section* Mayumi PT Ajinomoto Indonesia-Mojokerto *Factory* secara keseluruhan telah menerapkan sistem GMP dengan baik dan sesuai dengan Peraturan Pemerintah 75/M-IND/7/2010 tentang cara produksi pangan olahan yang baik.