

RINGKASAN

Penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* Pada Proses Produksi Kaldu Bubuk Di PT Karunia Pangan Sejahtera Pasuruan, Jawa Timur. Islamiyah Rahmawati NIM B32211815, Tahun 2023, 66 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Dosen Pembimbing).

PT. Karunia Pangan Sejahtera merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan bumbu. PT. Karunia Pangan Sejahtera merupakan perusahaan yang memproduksi bermacam-macam produk bumbu. Salah satu produk yang diproduksi oleh PT. Karunia Pangan Sejahtera adalah kaldu bubuk yaitu kaldu ayam, kaldu sapi, kaldu udang dan kaldu ikan yang daerah pemasarannya nasional dan internasional.

Tujuan pelaksanaan magang di PT Karunia Pangan Sejahtera yakni untuk mengetahui sistem produksi perusahaan, sistem penerimaan bahan baku, persiapan bahan dan persiapan proses pembuatan kaldu bubuk, serta pengujian laboratorium produk kaldu bubuk.

Magang dilaksanakan dimulai pada tanggal 1 Agustus dan berakhir pada tanggal 17 November 2023 selama 4 bulan. Metode pelaksanaan magang meliputi metode observasi, metode wawancara, metode praktik lapang, metode studi pustaka, dan metode dokumentasi.

GMP merupakan pedoman bagi industri pangan untuk memproduksi pangan agar bermutu, aman dan baik untuk dikonsumsi. *Good Manufacturing Practices (GMP)* atau biasa disebut Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) merupakan konsep manajemen yang mendasari ISO 22000:2018. Penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* di PT. Karunia Pangan Sejahtera sebagian besar sudah memenuhi persyaratan berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia pedoman GMP Nomor: 75/MIND/PER/7/2010.