

RINGKASAN

Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) Di PT. Phalosari Unggul Jaya, Jombang - Jawa Timur, Ferdianita Nilam C., Nim C41170608, Tahun 2021, 66 hlm., Peternakan, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Hariadi Subagja, S.Pt, MP, IPM (Pembimbing Utama).

GMP (*Good Manufacturing Practice*) atau Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) adalah Cara / teknik berproduksi yang baik dan benar untuk menghasilkan produk yang benar memenuhi persyaratan mutu dan keamanan. Penerapan GMP bagi industri pangan adalah merupakan kewajiban untuk menjamin mutu dan keamanan pangan bagi konsumen sebagaimana diatur didalam Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Penyusunan GMP dimaksudkan untuk lebih meningkatkan jaminan dan konsistensi mutu dari produk yang dihasilkan.

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kurikulum yang wajib dilaksanakan oleh mahasiswa Politeknik Negeri Jember pada semester 7 selama 2 bulan. Diharapkan dengan kegiatan ini mahasiswa dapat melatih keterampilan diri, mendapat wawasan dan pengalaman dalam dunia kerja serta dapat menjalin relasi antara pihak lembaga dengan perusahaan yang bersangkutan. Praktik Kerja Lapangan bertujuan untuk mengimplementasikan ilmu yang telah di dapatkan selama perkuliahan agar dapat diaplikasikan di dunia kerja atau industri. Kegiatan ini dilaksanakan mulai tanggal 26 Oktober 2020 sampai dengan 26 Desember 2020 di PT Phalosari Unggul Jaya Unit 2, Jalan Mojokrapak No 1A , Kabupaten Jombang, Jawa Timur.

Hasil pengamatan selama Praktik Kerja Lapangan (PKL) mengenai *Good Manufacturing Practice* (GMP) atau Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik

(CPPOB) adalah ecaru keseluruhan PT. Phalosari Unggul Jaya sudah menerapkan system GMP (*Good manufacturing Practice*) dengan baik dan sesuai dengan peraturan pemerintah 75/M-IND/7/2010 tentang cara produksi pangan olahan yang baik