

## RINGKASAN

**“Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) Pada Proses Pembuatan Nugget Ikan di PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo”**, Dzikri Maula Yahya, NIM. B32222725, Tahun 2024, 59 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia S.,S.TP.,M.P. (Dosen Pembimbing).

PT Indo Lautan Makmur adalah salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan hasil perikanan, contoh produk pangan olahan yang diproduksi yaitu *nugget* ikan, bakso ikan, scallop, tempura, sosis, dumpling, odeng, dan lain-lain. PT Indo Lautan Makmur pertama kali didirikan pada tahun 1996 dengan nama pertama adalah CV. Mutiara Bahari yang berlokasi di Jalan Gunung Anyar. Berdasarkan data permintaan pasar yang cukup besar dari produk olahan hasil perikanan, maka pada tanggal 18 Juni 2009, CV. Mutiara Bahari memperbesar lingkungan industrinya dan mengganti namanya menjadi PT Indo Lautan Makmur hingga sekarang dan lokasi perusahaan berpindah ke Desa Sawocangkring No. 2, Kecamatan Wonoayu, Sidoarjo.

GMP (*Good Manufacturing Practices*) merupakan suatu pedoman atau tata cara manajemen dan cara kerja yang sesuai standar sebuah negara dalam bentuk prosedur untuk menghasilkan produk yang layak untuk dijual ke pasar. Untuk menghasilkan produk yang baik, perusahaan selalu melakukan pengendalian mutu dengan program diantaranya pengendalian dan pengawasan terhadap kualitas bahan baku, kualitas produk akhir, kandungan anti nutrisi atau racun dan pengendalian terhadap proses produksi. Dalam memproduksi naget ikan stik yang dilakukan di PT Indo Lautan Makmur diawali dengan persiapan bahan baku, proses pencampuran adonan dengan penambahan bahan tambahan pangan, proses pencetakan, proses pelumuran, proses penggorengan, proses penirisan, proses pembekuan, proses pengemasan, dan proses penyimpanan.

Penerapan GMP dalam suatu proses pengolahan pangan merupakan persyaratan agar menghasilkan produk pangan yang berkualitas dan aman dikonsumsi. Dari hasil observasi tentang penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada proses produksi naget ikan bentuk stik sudah diterapkan dengan baik seperti pengisian form GMP selalu dilakukan setiap kali proses produksi sehingga

sangat minim terjadi kesalahan saat proses produksi dan penerapan GMP secara fisik sudah diterapkan dengan baik. Pada saat kegiatan magang berlangsung proses produksi sering berjalan dengan lancar tanpa ada hambatan yang serius sehingga produk yang dihasilkan terjamin mutunya. Namun kadang terjadi hal seperti APD yang tidak digunakan, kurangnya penambahan es batu saat pengadonan, pengendalian hama yang kurang efektif, dan mesin yang kadang trouble. Tetapi masalah tersebut telah diatasi dengan baik saat proses produksi berlangsung karena pada proses produksi terdapat pengawas yang menjaga proses produksi dan tenaga kerja yang cepat tanggap dalam proses produksi.