

RINGKASAN

Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* Pada Produk Ayam Utuh (*Whole Chicken*) Di PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo, Nur Adelia Rahmawati, NIM. B32221215, Tahun 2025, 70 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP., MP (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang dilaksanakan selama 4 bulan mulai 1 Agustus - 30 November 2024 di PT Ciomas Adisatwa (JAPFA), Krian, Sidoarjo. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan Kegiatan Magang adalah metode observasi, wawancara, studi pustaka, dan dokumentasi untuk mendukung laporan yang dibuat.

PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo merupakan perusahaan yang bergerak di bidang industri peternakan yaitu Rumah Potong Ayam (RPA) dan bergabung dalam Japfa Group. PT Ciomas Adisatwa Unit Sidoarjo memproduksi berbagai produk daging ayam seperti ayam utuh (AU), cut up, boneless, MDM dan parting. PT Ciomas Adisatwa beroperasi sebagai anak perusahaan dari PT Japfa Comfeed Indonesia Tbk.

Good Manufacturing Practices merupakan acuan bagi setiap industri pengolahan makanan agar memperhatikan setiap aspek keamanan pangan sehingga dapat menghasilkan makanan yang bermutu dan sehat bagi konsumen. Dengan adanya *Good Manufacturing Practices*, setiap industri pengolahan pangan harus mengendalikan produksinya untuk mendapatkan mutu yang sesuai standar. GMP mencakup 18 aspek yang terdiri dari lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, pelaksanaan pedoman, dan penarikan produk.