

Implementasi Good Manufacturing Practices (GMP) Dalam Produksi Ikan Sarden Di CV. Pasific Harvest, Muncar, Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur.
Adelia Septian Wulandari, NIM. B32222319, Tahun 2025, 63 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Putu Tessa Fadhila, S.TP.,M.Sc. (Dosen Pembimbing), Roni Fajar Laksana, S.St.,Pi. (Pembimbing Lapang).

CV. Pasific Harvest adalah sebuah pabrik yang bergerak dalam bidang makanan kaleng berupa sarden. CV. Pasific Harvest merupakan anak cabang perusahaan Haecery yang bergerak di bidang pembenihan udang bertempat di desa ketapang dengan nama windu laut. Pada tanggal 3 April 1993 Bapak Aminoto mendirikan CV. Pasific Harvest di Jl. Tratas No. 61 Desa Kedungrejo Kecamatan Muncar Kabupaten Banyuwangi. Tepat pada tanggal 22 November 1993 CV. Pasific Harvest mendapat ijin usaha dari Departement Perdagangan Republik Indonesia No. 00/1/13 – 10/PM/XI/1993. Setahun kemudian yaitu pada tanggal 14 Februari perusahaan ini mulai memproduksi pengolahan ikan untuk pertama kalinya.

Pada penyelesaian laporan magang ini menggunakan metode survey, wawancara, observasi, dokumentasi, serta partisipasi langsung dalam kegiatan proses pengalengan ikan lemuru (sarden) . penerapan GMP pada tahapan produksi meliputi: seleksi bahan baku, penanganan dan pengolahan ikan, penanganan dan penggunaan bahan tambah dan kimia, pengemasan dan penyimpanan .

Hasil penerapan GMP telah dilaksanakan dengan baik sesuai tahapan produksi terdiri dari penerimaan bahan baku ikan beku, thawing (pelelehan), pengguntingan, pengisian ikan kedalam kaleng, pree cooking (pemasakan pendahuluan), penirisan, pembuatan dan pengisian media saos, penutupan kaleng, pencucian kaleng, sterilisasi, pendinginan, pengkodean, inkubasi, pengepakan, penyimpanan dan pengiriman.