

RINGKASAN

Penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* pada Produk Cokelat di Pabrik Pengolahan Cokelat Doesoen Kakao Glenmore Banyuwangi. Dayu Anggraeni NIM D41211387, Tahun 2025, 53 halaman, Manajemen Agribisnis, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Dewi Kurniawati, S.Sos., M.Si (Dosen Pembimbing)

Kegiatan magang dilaksanakan di PTPN I Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu yang merupakan salah satu perusahaan milik negara yang bergerak di bidang agribisnis dan agroindustri salah satu komoditasnya berupa tanaman kakao yang memiliki 2 jenis yakni kakao bulk dan kakao edel. Perusahaan ini mengolah biji kakao basah menjadi biji kakao kering siap kirim dan produk cokelat siap konsumsi. Pabrik Pengolahan Cokelat Doesoen Kakao PTPN I Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu mempunyai beberapa macam produk dengan cita rasa, bentuk, dan warna yang bervariasi seperti, bubuk *3 in 1 dark*, *3 in 1 milk*, bubuk glenchoco, bubuk *dark*, *Dark Chocolate*, *Milk Chocolate*, *White Chocolate*, dan *Extra Dark Chocolate*.

Salah satu produk cokelat unggulan dari Pabrik Pengolahan Cokelat Doesoen Kakao PTPN I Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu yaitu *Milk Chocolate* karena mempunyai cita rasa yang manis di lidah para konsumen terutama anak-anak. Pada proses produksi cokelat perlu adanya penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* sebagai penjamin mutu dan keamanan produk hingga ke tangan konsumen. Beberapa manfaat dari adanya penerapan GMP di Pabrik Pengolahan Cokelat Doesoen Kakao PTPN I Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu antara lain adalah sebagai produsen sekaligus *supplier* produk cokelat yang aman dan layak bagi konsumen serta melindungi produk dari kontaminasi dan kerusakan.

Tujuan khusus dari kegiatan magang ini adalah untuk memberi pemahaman dan pengetahuan terkait penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* pada proses produksi cokelat di Pabrik Pengolahan Cokelat Doesoen Kakao PTPN I Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu. *Good Manufacturing Practice (GMP)*

terdiri dari 14 aspek penilaian yang telah ditetapkan berdasarkan Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 meliputi, lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan. Dari penilaian GMP menunjukkan bahwa penerapan GMP di Pabrik Pengolahan Cokelat Doesoen Kakao PTPN I Regional 5 Kebun Kalirejo Kendenglembu kurang memenuhi persyaratan, sehingga perlu dilakukan evaluasi dan perbaikan.

(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)