

RINGKASAN

Penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* Pada Proses Produksi Bumbu Tabur “EMR Rasa” Di PT Karunia Pangan Sejahtera, Alda Rahma Thalia, NIM. B32221396, Tahun 2024, 61 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Drs. Syaiful Bachri, M.M (Dosen Pembimbing).

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 1 Agustus – 29 November 2024 di PT Karunia Pangan Sejahtera, Jalan Rembang Industri 2 No. 21, Jati, Pandean, Kecamatan Rembang, Kabupaten Pasuruan, Jawa Timur 67152. PT Karunia Pangan Sejahtera merupakan perusahaan yang menghasilkan aneka macam bumbu bubuk, salah satunya adalah bumbu tabur yaitu bumbu sambal balado, balado, balado pedas manis, extra pedas, jagung bakar, jagung manis, barbeque, sapi panggang, ayam panggang, keju manis. Bumbu tabur merupakan bumbu instan yang diolah dari perpaduan bahan baku berkualitas yang menghasilkan kelezatan dan aroma yang mengundang selera, membuat makanan jadi lebih lezat. Tujuan Pelaksanaan magang di PT Karunia Pangan Sejahtera yakni untuk mengetahui sistem tahapan produksi pada perusahaan, sistem penerimaan dan pengecekan barang baku, analisis produk secara fisik dan kimia, persiapan proses pembuatan bumbu tabur serta pengujian laboratorium produk bumbu tabur.

GMP merupakan panduan bagi industri pengolahan makanan. Pada industri makanan harus memperhatikan setiap aspek keamanan pangan agar makanan yang diproduksi memiliki mutu yang aman dan baik. *Good Manufacturing Practices (GMP)* merupakan satu cara manajemen yang disesuaikan dengan negara mendasari ISO 22000:2018. Dengan adanya *General Manufacturing Practices* setiap industri makanan harus mengendalikan produksinya untuk mendapatkan mutu yang sesuai standar.