RINGKASAN

“Implementasi Good Manufacturing Practices (GMP) pada ruang Pastry and Bakery di PT Aerofood Indonesia Yogyakarta.” Cyntya putri, NIM. B32222441, Tahun 2024, 34 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Mohammad Mardiyanto, S,TP.MP (Dosen Pembimbing), Hery Santoso (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan magang dilaksanakan mulai tanggal 1 Agustus – 30 november 2024 di PT. Aerofood ACS Yogyakarta, yang berada di JL. Ring Road Utara No 38. Kec. Maguwoharjo, kab. Sleman, Yogyakarta. Penyedia jasa pangan pada zaman saat ini yang banyak ditemui adalah usaha *catering* makanan. Salah satu Perusahaan catering di Indonesia adalah PT. Aerofood Indonesia.

GMP merupakan suatu caraa untuk mendukung suatu industri mencapai produk yang bermutu. penerapan GMP ini juga bertujuan untuk mendorong industry pengolahan makanan untuk bertanggung jawab terhadap hasil terhadap hasil produk pangan yang aman, meningkatkan daya saing industri pangan, serta meningkatkan efisiensi industry pengolahan pangan. Komponen GMP terdiri Lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan,. Proses pengolahan, produk akhir, karyawan, pengemas, penyimpanan, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelaksanaan program sanitasi.

Bangunan pastry dan bakery harus memenuhi standar teknik, hygiene, dan proses produksi. Lokasi PT Aerofood ACS Yogyakarta harus sesuai standar GMP. Bahan harus diperiksa sebelum diproses, dengan bahan yang tidak memenuhi standar akan ditolak. Proses produksi dilakukan sesuai dengan GMP, termasuk pengawasan terhadap proses, bahan, dan kebersihan. Pekerja harus menjaga kebersihan tubuh dan area kerja, serta menggunakan APD. Pengemasan produk pastry harus aman, dengan label tanggal kadaluwarsa untuk pemakaian dalam 3 hari. Penyimpanan produk dilakukan dengan sistem FIFO pada suhu rendah. Program sanitasi mencakup pembersihan, penanganan limbah, dan pengendalian hama. PT Aerofood ACS Yogyakarta memberikan pelatihan keamanan pangan kepada karyawan setiap tahun.