

RINGKASAN

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam Produksi Bumbu Kaldu Instant di PT Bumbu Masak Indonesia, Evelin Islah Putri Eliyan, NIM B32232184, Tahun 2025, 59 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP.,MP (Dosen Pembimbing) dan Ibadul Wasi'an Nazar (Pembimbing Praktisi).

PT Bumbu Masak Indonesia merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pangan dengan produk utamanya yaitu MSG (*Monosodium Glutamate*). Selain memproduksi MSG, perusahaan ini juga memproduksi bumbu masak siap pakai dan bumbu penyedap seperti Bumbu Kaldu Instant, Tepung dan *Mayonnaise*.

Dalam proses produksi bumbu kaldu, “Bumbu Kaldu Instant” dimulai dari penerimaan material, penimbangan, penggilingan bumbu-bumbu, pencampuran, pengeringan, pengayakan, *methal catching*, *QC Check*, dan pengemasan produk.

Sanitasi adalah aspek penting yang harus diperhatikan selama proses pengolahan pangan berlangsung. Tujuan utama penerapan sanitasi pada industri pangan adalah menjamin agar produk pangan olahan yang dihasilkan layak dan aman dikonsumsi.

Sistem sanitasi yang diterapkan PT Bumbu Masak Indonesia mencakup sanitasi material, sanitasi mesin dan alat produksi, sanitasi bangunan, serta *higiene* pekerja. Sanitasi pada industri pengolahan bumbu kaldu adalah semua tindakan yang dilakukan untuk mencegah kontaminasinya makanan selama tahap persiapan, proses pengolahan, penyimpanan, dan pendistribusian.