

RINGKASAN

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (Gmp) Pada Proses Produksi Teri Nasi (*Stolephorus Sp.*) Pt Insan Citraprima Sejahtera Tuban. Frandika Jaka Priyonata, NIM D41222012, Tahun 2025, 91 halaman, Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Prof Dr Muksin, S.P., M.Si(Dosen Pembimbing), Munjarwanto, A.Md.Pi(Pembimbing Lapang)

Penerapan standar keamanan pangan menjadi tuntutan utama dalam industri pengolahan hasil perikanan guna menjamin mutu serta keberterimaan produk di pasar. *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan pedoman dasar yang berperan penting dalam pengendalian proses produksi, khususnya pada produk ikan kering seperti teri nasi (*Stolephorus sp.*) yang memiliki tingkat kerentanan tinggi terhadap kontaminasi. PT. Insan Citraprima Sejahtera Tuban telah mengimplementasikan GMP dalam kegiatan produksinya, namun diperlukan kajian untuk menilai kesesuaian pelaksanaannya secara menyeluruh.

Penelitian ini bertujuan menganalisis penerapan GMP pada proses produksi teri nasi di PT. Insan Citraprima Sejahtera Tuban serta mengidentifikasi bentuk ketidaksesuaian yang terjadi. Pengumpulan data dilakukan melalui pengamatan langsung di area produksi, wawancara dengan pihak terkait, penelaahan dokumen, serta studi pustaka. Penilaian dilakukan terhadap berbagai aspek GMP, meliputi sarana prasarana, sanitasi, peralatan, bahan, pengendalian proses, produk akhir, dan sumber daya manusia.

Hasil analisis menunjukkan bahwa sebagian besar komponen GMP telah dilaksanakan sesuai ketentuan. Meskipun demikian, masih ditemukan beberapa penyimpangan baik kategori mayor maupun minor, terutama pada pengelolaan fasilitas produksi, sistem penyimpanan bahan baku dan produk jadi, serta pengendalian kondisi lingkungan kerja. Ketidaksesuaian tersebut berpotensi memengaruhi stabilitas mutu dan keamanan produk apabila tidak dilakukan perbaikan.

Rekomendasi perbaikan yang diajukan mencakup peningkatan dan perawatan fasilitas pendukung, penataan ulang sistem penyimpanan berdasarkan alur produksi, serta peningkatan kompetensi dan kesadaran karyawan melalui pelatihan berkelanjutan. Penerapan rekomendasi ini diharapkan mampu memperkuat jaminan keamanan pangan, menjaga konsistensi mutu produk, dan meningkatkan daya saing teri nasi di pasar nasional maupun internasional.