

RINGKASAN

“Implementasi Good Manufacturing Practices (GMP) pada departemen Meal Tray Set Up (MTSU) di PT. Aerofood Indonesia Unit Yogyakarta.” Husain Alesandro Wijaya, NIM B32231675, Tahun 2025, 48 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ade Galuh Rakhmadevi S.TP.,MP (Dosen Pembimbing), Hery Santoso A.Md Kep (Pembimbing Lapang).

Pelaksanaan magang dilakukan mulai tanggal 1 Agustus – 30 November 2025 di PT. Aerofood Indonesia Unit 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.

Good Manufacturing Practice (GMP) merupakan metode untuk membantu industri menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi. Penerapannya bertujuan meningkatkan tanggung jawab industri terhadap mutu dan keamanan produk, sekaligus mendukung efisiensi dan daya saing. Komponen GMP mencakup aspek seperti lokasi, bangunan, higiene, sanitasi, peralatan, pengemasan, mutu, penyimpanan, pelatihan, hingga dokumentasi.

Hasil observasi menunjukkan bahwa penerapan GMP di Departemen MTSU telah sesuai dengan Permenperin No. 75/2010 dan Permenkes No. 1096/2011. Aspek yang diterapkan mencakup kebersihan area kerja, penyusunan menu sesuai siklus maskapai, penggunaan APD, meal check, sistem FIFO dalam penyimpanan, serta pencatatan melalui checklist GMP. Namun, masih terdapat kendala seperti ketidakdisiplinan penggunaan masker dan pemilahan sampah.

Penerapan GMP yang konsisten di PT Aerofood Indonesia Unit Yogyakarta berperan penting dalam menjaga kualitas, keamanan produk, dan kepercayaan konsumen, khususnya maskapai. Laporan ini diharapkan bermanfaat bagi mahasiswa, perusahaan, dan dunia akademik dalam memahami pentingnya GMP di industri pangan.