

RINGKASAN

Penerapan GMP dan SSOP Pada Proses Produksi Rambak Pisang di CV Sahabat Pangan, Malang, Ayunda Fitri Arafah, NIM. B41221662, Tahun 2026, 90 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Wahyu Suryaningsih, M.Si (Dosen Pembimbing), Arinda Novita Dewi dan Riski Setyo M. (Pembimbing Lapang).

CV Sahabat Pangan merupakan salah satu industri kecil menengah (UMKM) yang bergerak dibidang pengolahan buah dan sayur, khususnya rambak pisang. CV Sahabat Pangan sebagai produsen rambak pisang perlu menerapkan sistem penjaminan mutu keamanan pangan dalam proses produksi agar produknya bisa diterima di Masyarakat nasional dan internasional dan aman dikonsumsi. Untuk menerapkan dan menjalankan sistem keamanan pangan dalam produksi rambak pisang di CV Sahabat Pangan adalah terpenuhinya ketentuan cara berproduksi yang baik dan penerapan hygiene dan sanitasi yang baik selama produk yang tertuang dalam pedoman GMP dan SSOP selama proses produksinya. Penerapan GMP meliputi konstruksi bangunan, kebersihan area kerja, pengendalian dan pengawasan proses, serta pencatatan dan dokumentasi. Sedangkan penerapan SSOP berfokus pada kebersihan dan sanitasi selama produksi meliputi kebersihan dan sanitasi lingkungan, personel, serta peralatan.

Kegiatan magang ini bertujuan untuk mengetahui penerapan GMP dan SSOP yang diterapkan di CV Sahabat Pangan. Metode magang adalah observasi, wawancara, pengambilan data sekunder, dan studi Pustaka.

Hasinya menunjukkan bahwa Tahapan proses produksi rambak pisang di CV Sahabat Pangan terdiri dari tahap penerimaan bahan baku, penyortiran, pengupasan, pengirisan, pembekuan, penggorengan vakum, penghamparan atau pendinginan, penirisan minyak, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi.

Penerapan GMP dan SSOP dalam proses produksi rambak pisang telah dijalankan dengan baik. Perusahaan telah memenuhi prosedur sesuai dengan pedoman GMP sesuai Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M/IND/PER/7/2010, meliputi lokasi dan desain bangunan, fasilitas dan peralatan produksi, pengawasan proses, higiene karyawan, kebersihan dan sanitasi,

serta pencatan dan dokumentasi. Sedangkan SSOP meliputi sanitasi air, lingkungan, peralatan, dan personel.

Hasil Observasi kesesuaian penerapan GMP di CV Sahabat Pangan memperoleh score 483, yaitu telah memenuhi prosedur cara pengolahan yang baik dan benar. CV Sahabat Pangan mendapatkan level B yaitu memuaskan dan dinyatakan layak dengan jumlah 7 penyimpangan minor dan 5 penyimpangan mayor. Penyimpangan minor meliputi aspek lingkungan, bangunan, dan higiene karyawan, sedang penyimpangan mayor meliputi aspek lingkungan, bangunan, higiene karyawan, dan pengendalian hama.

Adanya penyimpangan tersebut, maka perlu ditindaklanjuti melalui upaya perbaikan yang direkomendasikan seperti, desain ulang area yang sulit dijangkau dan berpotensi hama, pembersihan area secara menyeluruh, pelatihan program higiene sanitasi karyawan, serta pengendalian hama melalui inspeksi dan pengawasan rutin terkait temuan hama misalnya dengan pemasangan perangkap yang lebih efektif dan penggunaan pestisida sesuai aturan.

Kata Kunci : CV Sahabat Pangan, GMP, Keamanan pangan, Rambak Pisang, SSOP