

RINGKASAN

Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* Pembuatan Surimi di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo, Anggarda Darma Abimanyu, NIM B32180919, Tahun 2020, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri (Dosen Pembimbing), Cakra Laksana A.Md (Pembimbing Lapang 1) dan Anggia Ayu (Pembimbing Lapang 2) Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo.

PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo merupakan perusahaan yang khusus bergerak dalam bidang industri *value added* pengolahan ikan. Produk-produk yang dihasilkan antara lain : surimi, aneka bakso ikan, scalop, baso tahu, cornet, stik surimi, nugget, dan tempura. dalam kemasan *frozen*. Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo adalah untuk mengetahui secara umum kondisi perusahaan, proses produksi, pengawasan mutu, sanitasi dan pengolahan limbah. Selain itu juga untuk mengetahui dan memahami penanganan yang diterapkan pada setiap tahapan proses yang meliputi penerimaan bahan baku, proses produksi serta produk akhir di PT. Indo Lautan Makmur Sidoarjo. Fasilitas produksi, prosedur tertulis aktivitas kritis, kemampuan telusur, audit internal serta kaji ulang manajemen.

Good Manufacturing Practices (GMP) adalah suatu pedoman cara berproduksi makanan yang bertujuan supaya produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu, baik dan aman secara konsisten. GMP adalah persyaratan minimal sanitasi dan pengolahan yang harus diaplikasikan oleh produksi pangan. GMP merupakan titik awal untuk mengendalikan risiko keamanan pangan. PT. Indo Lautan Makmur telah secara konsisten menerapkan GMP dengan baik guna menjaga kualitas produk yang dihasilkan.