

RINGKASAN

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Dalam Produksi Wafer Cokelat (Tango) di CV. Surya Kencana Food Jombang - Jawa Timur, Yeni Lailatul Yanah, Nim B32180636, Tahun 2020, 90 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiansyah Surya N, S. Si., M. Si (Dosen Pembimbing) dan Artok Aridana (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di CV. Surya Kencana Food Jombang - Jawa Timur. CV. Surya Kencana Food merupakan perusahaan yang khusus bergerak dalam bidang industri *snack* dan biskuit, salah satu produk yang dihasilkan yaitu wafer krim cokelat.

Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di CV. Surya Kencana Food adalah untuk mengetahui secara umum kondisi perusahaan, proses produksi, pengawasan mutu, sanitasi dan pengolahan limbah. Selain itu juga untuk mengetahui sejauh mana penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) pada produksi wafer krim cokelat yang sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No.75/M-IND/PER/7/2010. 5. Hasil monitoring penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di CV. Surya Kencana Food sebagian besar sudah diterapkan sekitar 71,03%, sedangkan yang belum diterapkan sebesar 28,97% dari total 145 komponen yang diamati yaitu desain bangunan, desain higienitas, higienitas personal, dan penggudangan.