

RINGKASAN

DONIK MUJIANTO, NIM B3211379, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Mempelajari Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pengalengan Ikan Di PT. Maya Food Industries Pekalongan. Komisi Pembimbing, Ketua: Dr. Yossi Wibisono, S.TP,MP, Sekretaris: Mokh. Fatoni Kurnianto,S.TP, Anggota: Ir. Bambang Poerwanto, MP.

Teknik pengawetan pangan yang dapat diterapkan dan banyak digunakan adalah pengawetan dengan suhu tinggi, contohnya adalah pengalengan ikan. Pengalengan merupakan salah satu cara untuk menyelamatkan bahan makanan, terutama ikan dan hasil perikanan lainnya, dari pembusukan. Dalam pengalengan ini daya awet ikan yang diawetkan jauh lebih bagus dibandingkan pengawetan cara lain. Namun dalam hal ini dibutuhkan penanganan yang lebih intensif serta ditunjang dengan peralatan yang serba otomatis. Sebab dalam proses pengalengan, ikan atau hasil perikanan lain dimasukkan dalam suatu wadah yang ditutup rapat agar udara maupun mikroorganisme perusak yang datang dari luar tidak dapat masuk. Peran GMP dalam menjaga keamanan pangan selaras dengan pre-requisite penerapan HACCP. Pre-requisite merupakan prosedur umum yang berkaitan dengan persyaratan dasar suatu operasi bisnis pangan untuk mencegah kontaminasi akibat suatu proses produksi atau penanganan pangan.

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan di PT. Maya Food Industries Pekalongan, Jawa Tengah, di Jalan Jlamprang Krapyak Lor, Pekalongan Utara, Jawa Tengah dimulai tanggal 17 Februari 2014 sampai dengan 17 April 2014 dengan menggunakan metode pelaksanaan : Praktek Langsung, Observasi, Wawancara, Dokumentasi dan Studi Literatur.

Tujuan dari Praktek Kerja Lapangan (PKL) yaitu Mengetahui cara penerapan GMP pengalengan ikan dan dapat memahami serta mengaplikasikan alat-alat dan teknologi yang digunakan di PT Maya Food Industries.

Berdasarkan Praktek Kerja Lapangan yang dilaksanakan di PT. Maya Food Industries Pekalongan dapat disimpulkan proses pengalengan ikan Mackarel

melalui beberapa tahap mulai dari penerimaan bahan baku, pelelehan ikan beku, proses pemotongan kepala dan ekor, pencucian, pengisian ikan dalam kaleng, pemasakan awal, penirisan, pengisian medium saus, penutupan kaleng, pencucian kaleng, proses sterilisasi, pendinginan, inkubasi dan penyimpanan. Hal tersebut telah diperhatikan oleh perusahaan PT Maya Food Industries untuk memperoleh kualitas pangan sesuai peraturan GMP.

Perusahaan PT Maya Food Industries sudah cukup baik dalam penerapan Good Manufacturing Practice (GMP), tetapi masih ada pelanggaran-pelanggaran yang harus diperhatikan yang meliputi 14 aspek mulai dari penyimpangan mayor, minor, dan serius. Hygiene karyawan belum sesuai dengan standar GMP, yaitu masih kurangnya kesadaran sebagian karyawan akan pentingnya higiene dan sanitasi. Hal tersebut dapat dilihat dengan penggunaan masker dan penutup kepala yang belum tepat. Pemberian peraturan secara tertulis pada dinding di ruangan walaupun sudah diterapkan tetapi masih ada sebagian ruangan yang belum ada, sehingga sarana informasi penerapan peraturan GMP belum menyeluruh .