



## RINGKASAN

AUREL AULIA YONATA. Evaluasi Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT Widyaprasuti, Semarang. *Evaluation of Good Manufacturing Practices (GMP) Implementation at PT Widyaprasuti, Semarang*. Dibimbing oleh CAECILLIA CHRISMIE NURWITRI.

PT Widyaprasuti merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pangan khususnya memproduksi pangan olahan daging. Persaingan industri pangan menuntut perusahaan untuk menjaga mutu dan menjamin keamanan produk agar produk yang dihasilkan memiliki mutu yang baik dan mampu bertahan dalam persaingan industri pangan sejenis. Salah satu upaya perusahaan untuk menjamin keamanan pangan dengan menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP). GMP merupakan pedoman untuk memproduksi pangan agar menghasilkan produk yang bermutu, aman, dan layak dikonsumsi. Terdapat delapan belas ruang lingkup penerapan GMP, yaitu lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan produk, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman.

Evaluasi penerapan GMP di PT Widyaprasuti dilakukan dengan cara pengumpulan data secara primer dan sekunder. Pengumpulan data primer dilakukan menggunakan metode observasi, praktik langsung, dan diskusi atau wawancara. Metode pengumpulan data sekunder, yaitu studi pustaka dan literatur. Penerapan GMP di PT Widyaprasuti masih kurang sesuai dengan persyaratan. Terdapat ketidaksesuaian beberapa aspek, yaitu tidak tersedia fasilitas pembilas sepatu dan fasilitas ganti pakaian, label pada beberapa produk belum sesuai dengan persyaratan, tidak tersedia dokumentasi terkait kesehatan karyawan, dan belum dilakukan pelatihan GMP bagi karyawan baru.

Perlu dilakukan tindakan perbaikan pada aspek yang belum sesuai dengan persyaratan. Tindakan perbaikan yang sebaiknya dilakukan, yaitu membuat jadwal pembersihan sepatu secara berkala, menggunakan label dan keterangan produk sesuai dengan regulasi, pembuatan formulir mengenai kesehatan karyawan dan melakukan pemeriksaan kesehatan secara berkala, serta mengadakan pelatihan GMP minimal satu tahun sekali.

Kata Kunci : GMP, keamanan pangan, sosis