

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

SALSABILA AL HUSNA. Evaluasi Penerapan *Good Manufacturing Practices* di PT Kokikit Indonesia Teknologi. *Evaluation of Good Manufacturing Practices Implementation at PT Kokikit Indonesia Teknologi*. Dibimbing oleh NENY MARIYANI.

PT Kokikit Indonesia Teknologi merupakan salah satu perusahaan *start up* yang bergerak di bidang *Food and Beverage*. Kegiatan utama perusahaan ini adalah memproduksi nasi instan dengan 9 macam menu khas Indonesia. Perusahaan ini juga membuka jasa penyedia layanan catering untuk setiap *corporate* dan catering khusus *healthy food*. Tujuan pelaksanaan PKL ini adalah untuk mengevaluasi penerapan GMP di PT Kokikit Indonesia Teknologi.

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan acuan umum bagi industri pengolahan pangan yang dirancang untuk mencegah terjadinya masalah yang berkaitan dengan mutu. Dalam Permenperin No.75/M-IND/PER/7/2010 terdapat 18 aspek yang dijadikan parameter evaluasi penerapan GMP. Metode yang dilakukan dalam evaluasi ini adalah dengan mengisi *check sheet* Petunjuk Teknis Penilaian CPPOB yang dikeluarkan oleh Perdirjen Industri Agro No.30/IA/Per/12/2011 dengan lima kategori penilaian yaitu OK, MI (*minor*), MJ (*major*), CR (*critical*), dan TA (tidak ada).

Berdasarkan hasil evaluasi, terdapat penyimpangan pada 6 aspek yaitu aspek bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, label dan keterangan produk, pemeliharaan dan program sanitasi, dan pelatihan. Pada aspek bangunan terdapat penyimpangan sebanyak 6 poin kategori MJ. Pada aspek fasilitas sanitasi terdapat penyimpangan sebanyak 2 poin kategori MJ dan 1 poin kategori CR. Pada aspek mesin dan peralatan terdapat penyimpangan sebanyak 1 poin kategori MJ. Pada aspek label dan keterangan produk terdapat penyimpangan sebanyak 1 poin kategori CR. Pada aspek pemeliharaan dan program sanitasi terdapat penyimpangan sebanyak 1 poin kategori MJ. Pada aspek pelatihan terdapat penyimpangan sebanyak 1 poin kategori MJ. Total dari penyimpangan adalah 11 poin kategori *major* dan 2 poin kategori *critical*, sehingga penerapan GMP di perusahaan berada pada level 3.

Penerapan GMP di perusahaan masih kurang baik, sehingga diperlukan tindakan perbaikan seperti perusahaan harus selalu kontinu dalam melaksanakan SOP yang berlaku. Perusahaan harus memastikan bahwa fasilitas yang tersedia mampu menjamin kebersihan dan sanitasi. Perusahaan juga dapat menunjuk pekerja yang kompeten sebagai penanggung jawab untuk program kebersihan yang dilakukan di masing-masing divisi. Diharapkan perusahaan segera melakukan tindakan perbaikan, khususnya pada penyimpangan kategori *critical*.

Kata kunci: evaluasi, *Good Manufacturing Practices*, penyimpangan