

1.1 Latar Belakang

Tingginya jumlah penduduk Indonesia dari tahun ke tahun menyebabkan kebutuhan masyarakat Indonesia terhadap pangan semakin meningkat. Sejalan dengan hal tersebut, kebutuhan akan pelayanan katering pun semakin meningkat. Katering merupakan kegiatan usaha penyedia dan pelayanan makanan. Jasa katering mengolah bahan-bahan makanan menjadi makanan siap saji yang nantinya akan disajikan kepada konsumen. Industri katering harus memberikan jaminan bahwa produk yang dihasilkan memiliki mutu atau kualitas yang baik serta aman dan layak dikonsumsi (Nur 2017).

Mutu atau kualitas dari suatu produk bergantung dari tingkat keamanan pangan produk tersebut. Untuk menjamin bahwa produk tersebut aman, perlu adanya upaya yang dilakukan, salah satunya adalah dengan menerapkan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) atau *Good Manufacturing Practices* (GMP). GMP merupakan acuan umum bagi industri pengolahan pangan dalam menghasilkan produk yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi (Permen 2010). *Good Manufacturing Practices* (GMP) dirancang untuk mencegah terjadinya masalah terkait mutu/kualitas pada produk pangan baik yang disebabkan oleh faktor biologi, kimia, maupun fisik. Penerapan GMP di industri pangan memiliki banyak keuntungan seperti meningkatkan kepercayaan konsumen, *image* dan kompetensi perusahaan, serta dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan terhadap produk (Hamidah *et al.* 2018).

Parameter mutu produk dapat dilihat dari berbagai aspek dan kondisi. Dalam GMP terdapat 18 aspek yang tercantum di dalam Permenperin No.75/M-IND/PER/7/2010, di antaranya adalah lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman. Mutu sebuah produk akan terjamin apabila seluruh aspek dapat terkendali dengan baik.

Salah satu perusahaan yang bergerak di bidang katering adalah PT Kokikit Indonesia Teknologi. PT Kokikit Indonesia Teknologi merupakan salah satu perusahaan *start up* yang melayani katering untuk berbagai macam perusahaan. PT Kokikit Indonesia Teknologi dipilih sebagai tempat Praktik Kerja Lapangan (PKL) karena perusahaan ini merupakan salah satu industri pangan yang saat ini masih terus berkembang sehingga diperlukan suatu upaya untuk terus mempertahankan/meningkatkan mutu produk dengan cara mengevaluasi penerapan GMP di perusahaan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

- Apa saja ketidaksesuaian pada penerapan GMP di PT Kokikit Indonesia Teknologi?
- Berapa level penerapan GMP di PT Kokikit Indonesia Teknologi?
- Apa saran perbaikan untuk ketidaksesuaian GMP di PT Kokikit Indonesia Teknologi?

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini adalah untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan serta keterampilan yang diperoleh penulis selama masa perkuliahan, menambah pengalaman penulis dalam praktik langsung di industri pangan, melatih interaksi sosial penulis di dunia kerja, serta memberikan manfaat kepada PT Kokikit Indonesia Teknologi dan pembaca laporan akhir ini. Adapun tujuan khusus pelaksanaan PKL ini adalah untuk mengevaluasi penerapan GMP di PT Kokikit Indonesia Teknologi sehingga diketahui level penerapan GMP di perusahaan. Diharapkan penulis dapat memberikan saran serta melakukan beberapa tindakan perbaikan kepada PT Kokikit Indonesia Teknologi terkait aspek-aspek GMP yang masih belum sesuai.

1.4 Manfaat

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT Kokikit Indonesia Teknologi diharapkan dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa, perusahaan, perguruan tinggi, dan pembaca TA. Manfaat PKL bagi mahasiswa yaitu dapat mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang diperoleh selama masa perkuliahan di dunia kerja, menambah pengalaman sebagai bekal untuk memasuki dunia kerja di masa mendatang, dan menambah pengetahuan yang berkaitan dengan industri pangan. Manfaat PKL bagi perusahaan yaitu dapat memberdayakan SDM yang berkualitas sebagai calon pekerja yang unggul melalui kegiatan PKL serta sebagai bahan evaluasi dan perbaikan dalam penerapan GMP di perusahaan. Manfaat PKL bagi perguruan tinggi yaitu dapat meningkatkan kualitas mahasiswanya melalui pengalaman PKL, dapat menjalin kerja sama yang baik antara perguruan tinggi dengan perusahaan, dan dapat dijadikan bahan evaluasi untuk kurikulum di tahun berikutnya. Manfaat bagi pembaca adalah laporan akhir ini dapat dijadikan sebagai referensi terkait evaluasi penerapan GMP di industri pangan.

1.5 Ruang Lingkup

Ruang lingkup dalam penulisan laporan akhir ini mengacu pada 18 aspek *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang tercantum di Permenperin No. 75/M-IND/PER/2010. Delapan belas aspek tersebut meliputi lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPI.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.