



RINGKASAN

DEA SRI FATONAH. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT XYZ. *Application of Good Manufacturing Practices (GMP) at PT XYZ*. Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

PT XYZ merupakan perusahaan yang mengolah produk sosis ayam dengan menggunakan bahan baku utama daging ayam. *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan sebuah aturan atau standar yang harus dipenuhi dalam rangka mengatur kualitas dan mutu pangan serta kaitannya dengan keamanannya yang dilakukan oleh perusahaan. GMP tersebut harus diaplikasikan secara konsisten, yang artinya secara terus menerus untuk memastikan produk aman dikonsumsi oleh konsumen. Terdapat 18 ruang lingkup GMP yang harus dipenuhi yaitu pemilihan lokasi perusahaan, 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. Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan ini adalah untuk mempelajari tentang penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT XYZ.

Metode yang digunakan dalam proses pengambilan data saat Praktik Kerja Lapangan berlangsung, yaitu dengan cara observasi langsung di perusahaan mengenai penerapan GMP. Penerapan GMP di PT XYZ sebagian besar sudah memenuhi 18 ruang lingkup yang dipersyaratkan. Sedangkan untuk ketidaksesuaian yang ditemukan pada saat dilakukannya observasi langsung di lapangan didapati area depan tempat produksi masih ditemui banyak sampah hasil produksi yang teronggok di area terbuka, lantai yang terkelupas dan genangan air pada ruang *grinding* daging, cat dinding bagian bawah yang terkelupas, terdapat bagian yang bergelembung dan terkelupas di area oven, pintu ruang produksi masih membuka ke arah luar, toilet belum dilengkapi dengan ventilasi, jumlah toilet pria yang belum memenuhi persyaratan, peletakkan timbangan di atas kerat, dan masih ditemui karyawan yang belum menggunakan APD lengkap.

Berdasarkan hasil tersebut, perlu dilakukan tindakan perbaikan terhadap aspek temuan-temuan yang belum memenuhi persyaratan GMP untuk menjamin mutu dan keamanan produk yang dihasilkan. Tindakan perbaikan yang perlu dilakukan, yaitu pembuatan bak sampah besar berpenutup di tepi jalan yang berjarak ± 100 m dari area produksi dan dilakukan pengangkutan sampah rutin agar tidak menimbulkan bau, perbaikan terhadap lantai yang terkelupas dan kemiringan yang kurang, melakukan pengecatan ulang dengan cat yang tahan lama dan tidak menimbulkan kontaminasi dengan bahan pangan yang diproduksi, pengecatan ulang pada langit-langit di ruang oven, perbaikan terhadap pintu agar membuka ke arah dalam, pembuatan ventilasi yang mengarah keluar di dalam toilet, penambahan jumlah toilet pria, pembuatan tatakan khusus timbangan dengan permukaan yang rata dan tidak bergeser, dan pemberian peringatan yang tegas bagi karyawan yang telah melanggar aturan dengan tidak menggunakan APD lengkap.

Kata kunci: GMP, keamanan pangan, mutu produk, sosis ayam