



RINGKASAN

AYU NUR CHUSNA. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di CV Sakana Indo Prima, Depok. *Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) at CV Sakana Indo Prima, Depok*. Dibimbing oleh DEWI SARASTANI.

Perkembangan industri dalam era globalisasi menjadi faktor utama meningkatnya permintaan konsumen terhadap kebutuhan dasar manusia terutama pangan. Setiap industri terus meningkatkan kegiatan usahanya untuk menghasilkan produk yang aman dan bermutu melalui penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Salah satu industri pangan yang menerapkan CPPOB/GMP adalah CV Sakana Indo Prima. CV Sakana Indo Prima merupakan salah satu industri pangan berbasis ikan yang memproduksi dan memasarkan hasil perikanan menjadi makanan beku atau *frozen food* seperti siomay ikan, bakso ikan, kekian, ekado, otak-otak ikan, dan lainnya. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilaksanakan di CV Sakana Indo Prima, Depok bertujuan untuk melakukan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau CPPOB dalam industri pangan. Tentu saja hal ini penting kaitannya dengan mutu produk yang dihasilkan.

Menurut Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010, CPPOB/GMP terdiri dari 18 aspek. Penerapan CPPOB/GMP di CV Sakana Indo Prima dilakukan dengan mengisi lembar *check sheet* yang terdapat dalam Perdirjen Industri Agro nomor 30 tahun 2011 tentang Penilaian Penerapan CPPOB dan memberikan saran serta masukan terhadap beberapa penyimpangan yang ditemukan. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik, atau dikenal dengan istilah CPPOB, adalah pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi Pangan Olahan agar aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi. Ada beberapa kategori penilaian diantaranya OK apabila pernyataan negatif tidak sesuai di lapangan, MI atau minor yang merupakan penyimpangan dari dapat, MJ atau major yang merupakan penyimpangan dari seharusnya, CR atau kritis yang merupakan penyimpangan dari harus, dan TA apabila tidak tersedianya persyaratan aspek penilaian di lapangan.

Penerapan CPPOB/GMP pada CV Sakana Indo Prima sebagian besar sudah memenuhi kriteria cara produksi pangan olahan yang baik sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik atau *Good Manufacturing Practices* namun ada beberapa aspek yang masih perlu dilakukan tindakan perbaikan diantaranya lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, pengawasan proses, laboratorium, karyawan, pemeliharaan dan program sanitasi, dan pelatihan.

Kata kunci: *good manufacturing practices*, makanan beku, penyimpangan