



RINGKASAN

MONICA SAFITRI. Evaluasi Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT Magfood Amazy Internasional, Jakarta. *Evaluation of Good Manufacturing Practices (GMP) Implementation in PT Magfood Amazy Internasional, Jakarta*. Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

PT Magfood Amazy Internasional merupakan perusahaan yang bergerak di bidang F&B. Perusahaan ini memproduksi produk olahan makanan beku (*Frozen food*) seperti, *chicken katsu*, *chicken nugget*, *chicken patty*, *beef patty*, dan lain sebagainya. Selain itu perusahaan ini juga memiliki bisnis *franchise* (Amazy, Complete Me, Hyang Yu). Sebelumnya PT Magfood Amazy Internasional sudah melakukan penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) agar produk *frozen food* yang dihasilkan aman dikonsumsi oleh masyarakat. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan GMP di PT Magfood Amazy Internasional.

Evaluasi penerapan GMP untuk produk *frozen food* di perusahaan ini dilakukan secara langsung dengan mengisi *check sheet* Petunjuk Teknis Penilaian Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik yang terdapat di dalam Peraturan Direktur Jenderal Industri Agro Nomor 30/IA/Per/12/2011 kemudian dilakukan penentuan level perusahaan. Aspek GMP yang dinilai dikategorikan ke dalam 4 penilaian yaitu OK, MI (*Minor*), MJ (*Major*), dan CR (*Critical*). Selain itu, juga dilakukan wawancara dengan pihak terkait di perusahaan dan karyawan produksi serta studi literatur dari berbagai buku dan jurnal.

Setelah dilakukan evaluasi, ditemukan beberapa penyimpangan pada tiga aspek GMP yang meliputi bangunan, mesin atau peralatan, serta dokumentasi dan pencatatan. Penyimpangan tersebut diantaranya, pertemuan dinding dengan dinding/lantai membentuk sudut siku-siku, atap dan langit-langit terdapat kebocoran, langit-langit terdapat lubang, belum memiliki SOP kalibrasi alat, serta dokumentasi dan pencatatan yang kurang lengkap. Total penyimpangan yang ditemukan dalam penerapan GMP di PT Magfood Amazy Internasional adalah enam poin kategori *major*.

Tindakan koreksi yang dapat dilakukan terhadap penyimpangan tersebut yaitu memastikan pertemuan antar dinding dan lantai selalu dibersihkan dengan baik, memperbaiki atap dan melapisi langit-langit dengan cat anti bocor, menutup lubang pada langit-langit hingga tidak ada celah sedikitpun, membuat dan menetapkan SOP kalibrasi alat atau menyewa jasa kalibrasi alat, serta melengkapi dokumentasi dan pencatatan dengan formulir kalibrasi alat, formulir produk *recall*, dan formulir pengawasan suhu proses pengukusan. Selain itu aspek-aspek GMP yang telah sesuai perlu ditingkatkan lagi pemantauan dalam penerapannya.

Kata kunci: evaluasi, GMP, makanan beku