



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri pangan di Indonesia sudah semakin berkembang. Usaha pangan kecil, menengah dan besar bersaing agar produk pangan yang dihasilkan mampu menghadapi pasar baik impor maupun ekspor. Tingginya persaingan produksi makanan atau minuman tersebut mengakibatkan setiap industri pangan di Indonesia untuk terus meningkatkan pengendalian kualitas dan keamanan pangan untuk dikonsumsi. Terjaminnya mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan oleh produsen dapat membuat produk tersebut dapat diterima di pasar serta mampu bersaing di pasar Internasional.

Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan tiga cemaran, yaitu cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (BPOM 2015). Minuman kopi siap minum dalam kemasan yang diproduksi harus sesuai dengan Cara Pembuatan Pangan Olahan yang Baik untuk menjamin mutu dan keamanannya.

Good Manufacturing Practices (GMP) adalah pedoman cara berproduksi pangan yang bertujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi sesuai dengan tuntutan konsumen. GMP wajib diterapkan oleh industri yang menghasilkan produk pangan sebagai upaya preventif agar pangan yang siap dikonsumsi tersebut bersifat aman, layak, dan berkualitas (Agustin 2020). Aspek GMP yang perlu diperhatikan dalam penanganan pangan 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 (Permenperin 2010).

Kondisi ini diupayakan untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang baik dari sisi mikrobiologi, kimia, dan fisika, kemudian menjamin konsistensi produk baik dari segi keamanan, mutu, maupun manfaatnya. Di Indonesia terdapat banyak perusahaan yang bergerak di bidang pangan. Salah satunya adalah PT Gambino Coffee yang membuat produk kopi siap minum dalam kemasan. GMP sangatlah penting demi keamanan konsumen. Maka dari itu dalam menjalani proses produksinya PT Gambino Coffee menerapkan aspek-aspek GMP dengan baik dan benar.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada topik Evaluasi Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT Gambino Coffee, yaitu sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT Gambino Coffee?
2. Bagaimana upaya meningkatkan penerapan GMP di PT Gambino Coffee?

1.3 Tujuan

Tujuan dilakukannya kegiatan PKL (Praktik Kerja Lapangan) ini ada dua, yaitu tujuan umum dan tujuan khusus. Tujuan umum dilakukannya Praktik Kerja Lapangan ini adalah untuk memperluas wawasan serta mengaplikasikan ilmu, pengetahuan dan keterampilan yang telah dipelajari selama masa perkuliahan di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi IPB. Tujuan khusus dilakukannya kegiatan PKL ini adalah untuk mengetahui dan mempelajari penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT Gambino Coffee.

1.4 Manfaat

Manfaat pelaksanaan PKL di PT Gambino Coffee diharapkan dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa, instansi perusahaan, dan perguruan tinggi. Manfaat kegiatan PKL untuk mahasiswa yaitu dapat mengaplikasikan ilmu dan keterampilan yang telah diperoleh selama masa perkuliahan ke dunia kerja secara langsung, memperoleh ilmu baru yang berkaitan dengan ilmu pangan dan mendapatkan pengalaman baru di industri pangan. Manfaat kegiatan PKL untuk instansi perusahaan adalah sebagai sarana pembelajaran dan pembinaan kepada mahasiswa yang akan masuk ke dunia kerja. Manfaat kegiatan PKL untuk perguruan tinggi adalah dapat menjalin kerja sama antara perguruan tinggi sebagai pusat ilmu pengetahuan dan teknologi dengan instansi pemerintah maupun swasta.

1.5 Ruang Lingkup

Aspek yang dipelajari pada kegiatan PKL ini adalah aspek keamanan mutu pangan dengan ruang lingkup 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 GMP.



Sekolah Vokasi
College of Vokasi Studies