



## RINGKASAN

SYIFA NOOR ROHIM. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Proses Produksi Ayam Potong di PT Sreeya Sewu Indonesia, Tbk. (*Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) in Chicken Slaughterhouse Industry at PT Sreeya Sewu Indonesia, Tbk*). Dibimbing oleh MADE GAYATRI ANGGARKASIH.

PT Sreeya Sewu Indonesia, Tbk adalah salah satu industri pangan yang memproduksi produk ayam potong. Daging ayam merupakan salah satu sumber protein hewani yang mudah rusak serta rentan terkontaminasi oleh mikroorganisme. Proses pengolahan memiliki potensi yang besar dalam menghasilkan produk olahan berprotein tinggi. Seiring dengan perkembangan pengetahuan dan kesadaran konsumen, maka para produsen dituntut untuk lebih profesional dalam penyediaan bahan produk pangan hewani yang bermutu dan berkualitas. Untuk memenuhi tuntutan tersebut diperlukan program kelayakan dasar di industri pangan melalui Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau GMP (*Good Manufacturing Practices*). GMP secara luas berhubungan pada banyak aspek mulai dari prosedur pelaksanaan, pengendalian, dan pengawasan pelaksanaan proses produksi.

Tujuan dilakukannya kegiatan Praktik Kerja Lapangan di PT Sreeya Sewu Indonesia, Tbk adalah untuk mempelajari proses produksi ayam potong, mengetahui dan mengevaluasi penerapan GMP serta memberikan masukan dan saran yang dapat dilakukan perusahaan terhadap tindakan perbaikan jika ditemukan ketidaksesuaian. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara dan pengamatan secara langsung di lapangan.

Penerapan GMP di PT Sreeya Sewu Indonesia, Tbk secara keseluruhan telah dilakukan dengan baik, namun namun terdapat 4 ruang lingkup dari 18 ruang lingkup GMP dengan 6 ketidaksesuaian yang meliputi lokasi, lantai, atap atau langit-langit, pintu, sarana toilet dan pemeliharaan dan program sanitasi. Temuan ketidaksesuaian tersebut diantaranya, akses jalan menuju pabrik dekat berdebu dan terdapat genangan air saat hujan, permukaan lantai bercelah, berlubang dan terdapat genangan air, atap atau langit-langit terdapat kondensasi, gagang pintu *cold storage* rusak dan terdapat bunga es pada *curtain*, pintu kamar mandi dan kran air yang tidak dapat tertutup, terdapat hama cicak di area loker dan toilet karyawan pria dan wanita.

Tindakan perbaikan yang dapat dilakukan oleh PT Sreeya Sewu Indonesia, Tbk pada aspek yang belum sesuai antara lain mengaspal atau memasang *paving block* pada area jalan menuju pabrik, menambal bagian lantai yang berlubang, melakukan *scrap* pada atap atau langit-langit, mengganti *curtain*, memperbaiki atau mengganti gagang pintu dan kran air yang rusak, serta memasang *lizard monitoring station* di beberapa titik. Dengan adanya ketidaksesuaian perlu dilakukan evaluasi dan tindakan perbaikan untuk memenuhi persyaratan GMP, agar dihasilkan pangan yang terjamin kualitas mutu dan keamanannya.

Kata Kunci: ayam, GMP, keamanan pangan, mutu