



RINGKASAN

GREGORIUS IVAN AGUNG LAKSONO. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Produksi Saus Cabai SB di PD Surabraja Putra, Cirebon. *Application of Good Manufacturing Practices (GMP) in the Production of SB Chili Sauce at PD Surabraja Putra, Cirebon*. Dibimbing oleh AI IMAS FAIDOH FATIMAH.

PD Surabraja Putra merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang industri pengolahan saus yang memiliki inovasi pada produknya, yaitu adanya penambahan pasta ubi kedalam produk saus. Selain berfokus pada inovasi, PD Surabraja Putra juga memperhatikan keamanan pangan, untuk menciptakan suatu produk yang terhindar dari cemaran fisika, kimia dan biologi yang dapat membahayakan kesehatan konsumen. Tujuan pelaksanaan PKL yaitu untuk mengevaluasi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada produksi saus cabai SB di PD Surabraja Putra. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilakukan selama 2 bulan mulai dari tanggal 10 Januari sampai dengan 10 Maret 2022 di PD Surabraja Putra yang beralamat di Jalan Arya Salingsingan No.172, Kasugengan Kidul, Kecamatan Depok, Kabupaten Cirebon. Waktu pelaksanaan PKL dimulai pada pukul 07.00-16.00 WIB dengan enam hari kerja yaitu hari Senin sampai dengan Sabtu. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan menggunakan dua metode, yaitu data primer dan sekunder. Pengumpulan data primer dilakukan dengan cara diskusi dan observasi langsung dilapangan, sedangkan pengumpulan data sekunder dilakukan dengan cara studi pustaka.

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan suatu pedoman cara memproduksi atau mengolah makanan yang baik dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan yang bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen. *Good Manufacturing Practices* (GMP) memiliki beberapa ruang lingkup yang tercantum dalam Permenprin No.75/M-IND/PER/2010. Terdapat 18 ruang lingkup yang diantaranya yaitu lokasi pabrik, 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.

Berdasarkan hasil evaluasi penerapan *Good Manufacturing Practices* di PD Surabraja Putra, ditemukan adanya 14 ketidaksesuaian dari 18 ruang lingkup persyaratan *Good Manufacturing Practices* (GMP), sedangkan yang seususai hanya berjumlah 4 ruang lingkup. Ketidaksesuaian terdapat pada ruang lingkup bangunan, fasilitas sanitasi, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan program sanitasi, pelatihan, dan penarikan produk. Kesesuaian terdapat pada ruang lingkup lokasi, mesin dan peralatan, pengemas, dan pengangkutan.

Kata kunci : saus, keamanan pangan, GMP

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.