

RINGKASAN

AILSIA BAGINDA AURELLIA. Evaluasi Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT Robico, Cikande. *Evaluation of Good Manufacturing Practices (GMP) Implementation at PT Robico, Cikande*. Dibimbing oleh IKA AMALIA KARTIKA.

PT Robico merupakan salah satu industri penghasil tepung yang baru berkembang di Indonesia. PT Robico menghasilkan produk tepung beras dan tepung ketan yang dipasarkan ke industri-industri dan melalui *retail* di Indonesia. *Good Manufacturing Practices* (GMP) menjelaskan persyaratan untuk sistem manajemen keamanan pangan dan menetapkan persyaratan yang harus dipenuhi oleh suatu organisasi sebagai acuan umum bagi industri pengolah pangan dalam menghasilkan produk yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi.

GMP memiliki 18 ruang lingkup yang harus diterapkan yakni mengenai 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, pencatatan, pelatihan, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman.

PT Robico telah menerapkan 18 ruang lingkup yang dipersyaratkan GMP, namun masih terdapat sembilan temuan ketidaksesuaian yaitu pertemuan antar dinding membentuk sudut mati, jumlah jendela dan ventilasi belum cukup memadai, pembuangan limbah cair yang belum memenuhi syarat kualitas air bersih, sarana hygiene karyawan belum dilengkapi fasilitas pembilasan sepatu dan fasilitas ganti pakaian, *standard operating procedure* (SOP) proses produksi belum lengkap, penyimpanan produk akhir belum dilaksanakan dengan baik, dokumentasi pada program pembersihan dan sanitasi tidak tersedia lengkap, serta pelatihan yang berkaitan penerapan GMP belum dilakukan.

Untuk menjamin mutu produk dan memenuhi persyaratan GMP, maka perlu dilakukan tindakan perbaikan pada aspek-aspek tersebut di atas. Tindakan-tindakan perbaikan yang perlu dilakukan yakni pada konstruksi pertemuan antar dinding yang menyiku, penambahan jumlah jendela dan ventilasi, instalasi pembuangan air limbah (IPAL), penambahan sarana hygiene karyawan, melengkapi SOP proses produksi dan SOP hygiene karyawan yang ditempel di dinding sebelum masuk ruangan produksi, penyimpanan bahan dan produk akhir terpisah, sistem penyimpanan *first in first out* (FIFO), pelaksanaan pencatatan untuk dokumentasi pemeliharaan dan program sanitasi, pelaksanaan pelatihan hygiene karyawan dan pangan olahan, serta pelatihan GMP.

Kata kunci : *good manufacturing practices*, mutu, PT Robico, tepung beras

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.