

RINGKASAN

M.HAZBI RACHMAN, Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT Selaras Rasakoe Indonesia Bogor, Jawa Barat. *Application of Good Manufacturing Practices (GMP) at PT Selaras Rasakoe Indonesia Bogor, West Java*. Dibimbing oleh MADE GAYATRI AGGARKASIH.

PT Selaras Rasakoe Indonesia adalah salah satu perusahaan industri makanan yang mengolah rempah rempah menjadi bumbu instan. Bumbu merupakan bahan yang selalu dipakai dalam setiap olahan masakan. Produk bumbu yang diproduksi dan dipasarkan harus terjamin mutunya dan aman untuk dikonsumsi masyarakat. Penjaminan mutu produk bumbu dapat didasarkan pada penerapan *Good Manufacturing Practices*.

Tujuan kegiatan praktik kerja lapangan adalah untuk mempelajari *Good Manufacturing Practices* yang diterapkan di PT Selaras Rasakoe Indonesia, Bogor, Jawa Barat. Pengumpulan data yang dilakukan diperoleh dari data primer melalui metode wawancara pekerja dan *staff*, pengamatan dan melalui kerja lapangan secara langsung. Data sekunder diperoleh dari studi pustaka yaitu dokumen perusahaan, buku dan internet.

GMP merupakan acuan umum bagi industri pengolahan pangan dalam menghasilkan produk yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi. Terdapat 17 ruang lingkup dalam penerapan GMP. Ruang lingkup yang dipelajari di PT Selaras Rasakoe Indonesia yaitu mengenai lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, karyawan, pengemasan, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi, pencatatan, dan pelaksanaan pedoman, pelatihan dan yang terakhir penarikan produk.

Penerapan GMP di PT Selaras Rasakoe Indonesia sebagian besar aspek telah sesuai. Aspek yang belum sesuai sebanyak 8 temuan yaitu, lantai berbahan keramik dan bercelah, sudut pertemuan antar dinding membentuk sudut mati, limbah cair langsung dibuang ke saluran pembuangan air, jumlah wastafel belum memadai dan belum ada peturasan pada toilet pria, penyimpanan bahan pengemas satu tempat dengan tempat penyimpanan bahan baku, dan pelatihan penerapan GMP belum dilakukan.

Perlu dilakukan perbaikan pada beberapa aspek tersebut untuk memenuhi persyaratan GMP. Tindakan perbaikan yang dapat dilakukan yaitu pelapisan lantai area produksi dengan pelapisan epoksi, pertemuan antar dinding dibuat melengkung, pembuatan sarana pengolahan limbah cair, penambahan sarana toilet berupa wastafel dan peturasan, pemisahan antara penyimpanan bahan pengemas dan penyimpanan bahan baku, pelatihan GMP atau CPPOB, serta pelaksanaan pengawasan intensif terhadap program GMP. Selain itu, aspek-aspek GMP yang telah sesuai perlu ditingkatkan secara maksimal agar produk yang dihasilkan bermutu dan aman untuk dikonsumsi.

Kata kunci : bumbu, GMP, mutu, PT Selaras Rasakoe Indonesia

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 mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.