

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.

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bumbu merupakan bahan tambahan makanan yang digunakan dalam bahan basah dan tidak tahan lama. PT Selaras Rasakoe Indonesia merupakan salah satu industri makanan yang mengolah rempah-remah bubuk menjadi bumbu. Bumbu adalah bahan penyedap makanan atau masakan dengan atau penambahan bahan lainnya yang diizinkan. Untuk menjamin keamanan bumbu agar tidak menjadi sumber penularan penyakit yaitu dengan penanganan pengolahan yang benar. Salah satu cara yang dapat dilakukan dengan menerapkan sistem GMP.

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan acuan umum bagi industri pengolahan pangan dalam menghasilkan produk yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi (KEMENPERIN 2010). Terdapat 18 ruang lingkup yang dicantumkan di dalam permenperin No.75/M-IND/PER/7/2010 yaitu pemilihan lokasi pabrik, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan produk, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan yang terakhir yaitu pelaksanaan pedoman GMP. *Good Manufacturing Practices* perlu diterapkan untuk meningkatkan sistem keamanan pangan dan mutu dari produk yang dihasilkan.

Penerapan *Good Manufacturing Practices* di PT Selaras Rasakoe Indonesia dilakukan berdasarkan kesadaran pelaku usaha bahwa produk olahan pangan adalah produk yang bermutu dan aman untuk di konsumsi. Produk yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi dapat diperoleh jika lokasi perusahaan tidak tercemar, konstruksi bangunan mampu melindungi produk dari kontaminasi silang. Bahan baku yang digunakan bermutu, penanganan dan proses pengolahan yang tepat, ruang pengolahan dan peralatan yang bersih serta mudah dibersihkan dan penerapan personal hygiene karyawan yang baik. Penerapan GMP juga dilakukan berdasarkan persaingan usaha bumbu yang sangat tinggi, sehingga dengan adanya penerapan GMP diharapkan dapat meningkatkan nilai jual dan menjadikan produk bertahan dalam persaingan produk yang sejenis.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dalam melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) yaitu untuk memperluas pengetahuan dan wawasan serta gambaran yang nyata tentang ilmu yang telah dipelajari selama kuliah. Selain itu, untuk meningkatkan daya kreatifitas dan inisiatif mahasiswa terhadap masalah yang terjadi dan dapat memberikan masukan yang bermanfaat, serta memberikan kesempatan kepada mahasiswa unuk belajar mengenai dunia kerja dan berinteraksi secara profesional dalam dunia kerja. Tujuan khusus PKL yaitu mempelajari penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT Selaras Rasakoe Indonesia.