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

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Semakin maraknya persaingan industri pangan secara global, maka perlu dilakukan penerapan pengolahan pangan dengan menjamin sistem jaminan mutu terhadap produk pangan yang dikonsumsi. Industri pengolahan pangan harus mampu menerapkan produksi pangan olahan yang bermutu dan aman dikonsumsi untuk meningkatkan daya saing. Apabila pengolahan pangan tidak dilakukan dengan baik dan benar akan menyebabkan cemaran seperti fisik, kimia, dan mikroorganisme yang akan mengganggu kesehatan manusia. Dalam menjamin keamanan pangan kurang efektif apabila dilakukan pengecekan pada laboratorium produkakhir saja akan tetapi perlu dilakukan pengawasan mutu dan perlu dilakukan penerapan cara produksi pangan olahan yang baik dan benar.

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan tata cara melakukan produksi yang baik, prosedur pelaksanaan, pengendalian, dan pengawasan pelaksanaan proses produksi. Tahap proses pengolahan merupakan masalah besar. Sanitasi alat pengolahan dan pekerja merupakan faktor penting dalam pengolahan pangan untuk menghasilkan produk yang baik dan aman dikonsumsi (Hanidah et al. 2018).

Ruang lingkup GMP yang tercantum di dalam Permenperin No.75/M-IND/PER/2010, yaitu pemilihan lokasi perusahaan, 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, pelatikan, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman. Penerapan GMP di PT Insan Citraprima Sejahtera, Tuban dilakukan berdasarkan pelaku usaha bahwa produk olahan pangan adalah produk yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi. Penerapan GMP dilatarbelakangi dengan banyaknya persaingan industri pangan secara global sehingga dengan adanya penerapan GMP akan meningkatkan nilai jual dan menjadikan produk bertahan dalam persaingan produk yang sejenis.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana kondisi perusahaan terkait penerapan GMP dan tindakan perbaikan apa yang harus dilakukan apabila tidak sesuai pedoman?

1.3 Tujuan

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum, yaitu untuk mengaplikasikan ilmu yang diperoleh selama mengikuti perkuliahan di perguruan tinggi, menambah wawasan, pengalaman kerja, dan memberikan gambaran nyata tentang penerapan ilmu yang diperoleh selama kuliah, serta memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk belajar bekerja secara profesional dalam suasana kerja. Selain itu, kreativitas mahasiswa dalam memecahkan masalah yang terdapat di perusahaan dapat meningkat dan memberikan solusinya. Sedangkan tujuan PKL secara khusus, yaitu untuk mempelajari proses produksi ebi kinchaku dan mengevaluasi penerapan GMP di PT Insan Citraprima Sejahtera, Tuban.





1.4 Manfaat

Pelaksanaan PKL di PT Insan Citraprima Sejahtera diharapkan dapat memberikan manfaat bagi perusahaan, instansi maupun penulis laporan akhir ini. Laporan ini dapat bermanfaat bagi perusahaan untuk mengetahui ketidaksesuaian penerapan GMP pada perusahaan dan penulis dapat memberikan solusi terkait tindakan perbaikan yang perlu dilakukan. Selain itu, ilmu dan wawasan mahasiswa dapat meningkat dan menciptakan kerja sama antara PT Insan Citraprima Sejahtera



dengan IPB. Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

