

RINGKASAN

DIAN SRI IRAWAN. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Unit Pengolahan Susu Permata Ibu Padang Panjang. *Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) at Milk Processing Unit Permata Ibu Padang Panjang*. Dibimbing oleh M. AGUNG ZAIM ADZKIYA.

Unit Pengolahan Susu Permata Ibu merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan susu sapi perah menjadi susu pasteurisasi di Kota Padang Panjang dan menjadi salah satu bagian dari Pusat Pelatihan Pertanian dan Pedesaan Swadaya Masyarakat (P4S) Permata Ibu. Susu adalah salah satu bahan pangan yang memiliki risiko tinggi. Penanganan dalam pengolahan susu yang tidak tepat akan menimbulkan bahaya yang dapat merugikan konsumen, sehingga perusahaan perlu menjaga kualitas dan peningkatan mutu produk yang dihasilkan agar tidak ada pihak yang dirugikan dengan menerapkan suatu sistem yaitu *Good Manufacturing Practices* dalam produksi pangan olahan.

Tujuan praktik kerja lapangan adalah untuk mempelajari dan mengamati secara langsung penerapan *Good Manufacturing Practices* di Unit Pengolahan Susu Permata Ibu Padang Panjang. Pengumpulan data yang digunakan dalam kegiatan PKL yaitu menggunakan data primer yang diperoleh dengan melakukan observasi, wawancara, dan diskusi dengan pemilik perusahaan dan pembimbing lapangan. Pengambilan data sekunder dilakukan dengan mencari studi literatur yang diperoleh dari dokumen-dokumen perusahaan, jurnal ilmiah, dan sumber dari internet.

Ditemukan sebanyak 10 ketidaksesuaian penerapan GMP di UPS Permata Ibu pada ruang lingkup lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, karyawan, dan pelatihan. Jumlah ketidaksesuaian dengan kriteria serius ditemukan sebanyak satu poin, kriteria mayor sebanyak empat poin, dan kriteria minor lima poin. Tindakan perbaikan pada ruang lingkup bangunan yaitu memastikan bagian sudut pertemuan lantai dengan dinding maupun antar dinding selalu bersih dan terawat, melapisi lantai menggunakan bahan epoksi, memperbaiki langit-langit yang rusak dan memastikan pintu ruang produksi selalu tertutup atau mengganti arah tutup pintu menjadi terbuka keluar. Perbaikan di ruang lingkup karyawan yaitu memasang tanda peringatan cuci tangan sesuai dengan aturan WHO (*World Health Organization*) dan memberikan sanksi tegas bagi karyawan apabila tidak menerapkan SOP di ruang produksi.

Tindakan perbaikan lain dapat dilakukan dengan menyediakan sarana pengolahan limbah cair, memperbaiki tingkat kemiringan ruang pencucian, melengkapai fasilitas cuci tangan karyawan. Memberikan tindakan tegas bagi karyawan yang tidak menerapkan SOP sanitasi higiene karyawan serta aktif dalam kegiatan pelatihan berkaitan dengan pangan seperti GMP dan keamanan pangan

Kata Kunci: GMP, kriteria, pasteurisasi, perbaikan, susu