

RINGKASAN

AI SYAH PUTRI SAFITRI. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT Saung Mirwan, Bekasi. (*Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) at PT Saung Mirwan, Bekasi*). Dibimbing oleh MRR. LUKIE TRIANAWATI.

PT Saung Mirwan merupakan salah satu industri yang bergerak di bidang pangan berbasis hewani. Salah satu produk yang dihasilkan yaitu MDM (*Mechanically Deboned Meat*) dengan berbahan dasar daging kerongkongan ayam. Daging memiliki kandungan protein yang cukup tinggi oleh karena itu dikategorikan sebagai *perishable food* (produk pangan yang mudah rusak). Seiring perkembangan pengetahuan dan kesadaran konsumen tentang produk hewani yang aman dan bermutu, maka para produsen daging dituntut lebih profesional dalam penyediaan bahan produk pangan hewani berkualitas. Untuk memenuhi tuntutan tersebut diperlukan program kelayakan dasar di industri pangan yaitu cara produksi pangan olahan yang baik (*Good Manufacturing Practices/GMP*). Penerapan GMP di industri pangan memberikan pedoman dalam mengolah dan memenuhi persyaratan produksi pangan yang baik dimulai dari persiapan bahan baku hingga menjadi produk akhir. Tujuan dilakukannya kegiatan Praktik Kerja Lapangan di PT Saung Mirwan adalah mempelajari proses produksi daging MDM, mengetahui dan mengevaluasi penerapan GMP serta melakukan tindakan perbaikan yang diperlukan. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, ikut turun langsung ke lapangan dan studi pustaka.

Secara umum perusahaan telah memenuhi 18 ruang lingkup namun ada satu ruang lingkup yang belum terpenuhi adalah laboratorium. Penerapan GMP di industri terdapat ketidaksesuaian yang ditemukan pada beberapa aspek, yaitu kemiringan lantai belum cukup, penerangan belum memadai, ventilasi kurang dapat mengontrol bau, sumber air bersih belum memadai, sistem pembuangan limbah belum didesain dengan baik dan dikelola dengan baik, sarana pencucian air belum dilengkapi dengan suplai air panas, belum dilengkapi tanda peringatan, fasilitas cuci tangan belum dilengkapi dengan pengering tangan, toilet belum dilengkapi peturasan, APD (Alat Pelindung Diri) karyawan belum lengkap, penggunaan peralatan yang kurang akurat, label kemasan belum sesuai, sanitasi dan hygiene karyawan yang masih kurang, penyimpanan bahan pengemas yang kurang rapih, bahan kimia yang belum berlabel, SOP (Standar Operasional Prosedur) produksi yang belum lengkap dan pelaksanaan pelatihan GMP belum dilakukan.

Tindakan perbaikan yang dapat dilakukan yaitu memperbaiki tingkat kemiringan lantai, mengganti alat penerangan yang mati, alat ventilasi dibiarkan tetap menyala, penambahan kapasitas toren air, melakukan pengolahan limbah sederhana, pemasangan *water heater*, membuat tanda peringatan, pemberian bahan pengering tangan (tisu), melakukan kalibrasi secara terkontrol, memperbaiki label kemasan, membuat peturasan, melengkapi APD, merapikan tempat penyimpanan bahan pengemas, pemberian label untuk wadah bahan kimia, melengkapi SOP produksi, melakukan *medical check up* pada karyawan dan melakukan pelatihan GMP.

Kata kunci: GMP, MDM, PT Saung Mirwan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 IPI.

2. Dilarang memungut dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.