

ABSTRAK

Nama : Christina Bakkara
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)*
pada Unit Produksi "*Bread US*" di Kota Tangerang
Dosen Pembimbing : Dr.rer.nat.Ir. Abu Amar, IPM dan Dra. Setiarti Sukotjo,
M.Sc

Sektor usaha makanan di Indonesia merupakan salah satu pendorong terdepan dalam pembangunan ekonomi, sehingga dapat menciptakan lapangan pekerjaan lebih cepat dibandingkan sektor usaha lainnya, keberadaannya juga cukup memberikan kontribusi penting dalam ekspor dan perdagangan. Untuk mendapatkan hasil produk dari roti yang tidak membahayakan bagi konsumennya perlu adanya suatu program kelayakan dasar untuk menjaga keamanan pangan. Program tersebut adalah Cara Produksi Pangan olahan yang Baik (CPPOB). Tujuan utama penerapan GMP yaitu menghasilkan produk pangan sesuai standar mutu dan memberikan jaminan keamanan pangan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi dan menilai penerapan GMP pada UP Roti Manis "*Bread US*" berdasarkan Keputusan Kepala BPOM RI Nomor: HK. 03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 dan merekomendasikan perbaikan terkait penerapan GMP. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Analisis penelitian ini dengan melakukan penilaian dari hasil observasi di lapangan mengenai penerapan GMP di UP Roti Manis "*Bread US*" yang menggunakan formulir pemeriksaan sarana produksi pangan : Peraturan Kepala BPOM RI nomor: HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012. Hasil menunjukkan terdapat 3 ketidaksesuaian minor, 10 ketidaksesuaian mayor, 28 ketidaksesuaian serius, 28 ketidaksesuaian kritis. Hal tersebut menunjukkan bahwa UP Roti Manis "*Bread US*" masuk level 4 dalam IRTP (Industri Rumah Tangga Pangan) sehingga harus melakukan audit internal dengan frekuensi setiap hari.

Kata Kunci: GMP, Keamanan Pangan, Roti Manis, Unit Produksi

ABSTRACT

Nama : Christina Bakkara
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) to UP Sweet Bread "Bread US" in Tangerang City
Dosen Pembimbing : Dr.rer.nat.Ir. Abu Amar, IPM dan Dra. Setiarti Sukotjo, M.Sc

Enterprises in Indonesia are one of the leading drivers of economic development. SMEs can create jobs faster than other business sectors, and their existence is also quite an important contribution to exports and trade. To get products from bread that are not harmful for consumers, it is necessary to have a basic feasibility program to maintain food safety. The program is Good Manufacturing Practices. The main purpose of implementing GMP is to produce food products according to quality standards and provide food safety guarantees.

The aim of this research is to identify and assess the implementation of GMP in UP Sweet Bread "Bread US" based on the Decree of the Head of BPOM RI Number: HK. 03.1.23.04.12.2206 of 2012 and recommends improvements regarding the implementation of GMP. The method used in this research is descriptive qualitative method. The analysis of this study was by conducting an assessment of the results of field observations regarding the implementation of GMP at UP Bread US Sweet Bread using the food production facility inspection form: Regulation of the Head of BPOM RI number: HK.03.1.23.04.12.2206 of 2012. The results showed that there were 3 discrepancies minor, 10 major nonconformities, 28 serious nonconformities, 28 critical nonconformities. This shows that UP Sweet Bread "Bread US" is at level 4 in the IRTP (Household Food Industry) so it must carry out internal audits every day.

Kata Kunci: GMP, Food Safety, Sweet Bread, Production Unit