

ABSTRAK

Nama : **Muhammad Miqdad Nugraha**
Program Studi : **Teknologi Industri Pertanian**
Judul : **Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP)
pada Usaha BM *Catering* di Tangerang Selatan**

Dosen Pembimbing : **Ir. Heru Irianto, M.Si IPM dan Dr.rer.nat.Ir. Abu Amar, IPM**

Katering merupakan usaha di bidang jasa yang melayani pemesanan berbagai macam makanan dan minuman siap saji untuk acara maupun kebutuhan dalam suatu instansi dengan skala yang besar. Untuk mendapatkan hasil produksi katering yang tidak membahayakan bagi konsumen, perlu dilakukan suatu program kelayakan dasar untuk menjaga keamanan pangan. (*Good Manufacturing Practices*/GMP) merupakan program untuk menguji kelayakan pangan yang baik. GMP dilakukan mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk pangan siap diterima konsumen, hal ini bertujuan untuk menjamin keamanan konsumen saat mengkonsumsi pangan tersebut. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada usaha BM *Catering* berdasarkan Keputusan Kepala BPOM RI Nomor: HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012, dan merekomendasikan perbaikan pada BM *Catering*. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode deksriptif kualitatif, yaitu dengan melakukan pengamatan pada BM *Catering* selama satu bulan, melakukan wawancara, studi pustaka, mengumpulkan dan menganalisa data. Analisis penelitian pada BM *Catering* ini menggunakan formulir pemeriksaan sarana produksi pangan IRT dari Peraturan Kepala BPOM RI nomor: HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga. Penilaian menunjukkan bahwa BM *Catering* belum memenuhi 10 elemen dalam 6 aspek formulir inspeksi fasilitas produksi pangan IRT. Ketidaksesuaian ini dikategorikan menjadi 5 mayor, 3 temuan serius dan 2 temuan kritis. Oleh karena itu, BM *Catering* diklasifikasikan pada Level IV, yang menunjukkan adanya kebutuhan perbaikan yang signifikan

Kata Kunci: IRT, Katering, GMP

Abstract

Catering is a business in the service sector that serves orders for various kinds of ready-to-eat food and drinks for events and needs in an agency on a large scale. To obtain Catering production results that are not harmful to consumers, it is necessary to carry out a basic feasibility program to maintain food safety. The research aimed to assess the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) in BM Catering based on the Indonesian Food and Drug Monitoring Agency (BPOM) regulations Number HK.03.1.23.04.12.2206 of 2012. The primary goal was to identify GMP compliance gaps and recommend improvements to ensure food safety. The method use is a qualitative descriptive approach in the following order: observation, interviews, literature review and data collection and analysis. This research analysis on the BM Catering business uses the IRT food production facilities inspection form, from the Regulation of the Head of BPOM RI concerning Good Food Production Methods for Home Industries. The assessment revealed that BM Catering failed to meet 10 elements across 6 aspects of the IRT food production facilities inspection form. These non-compliances were categorized into 5 mayors , 3 serious, and 2 criticals findings. Consequently, BM Catering was classified as Level IV, indicating a significant need for improvement

Keywords: IRT, Catering, GMP