

ABSTRAK

Nama : Doli Kristian Pasaribu
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : IMPLEMENTASI GOOD MANUFACTURING PRACTICE
PADA USAHA KATERING PT ABKD KABUPATEN BEKASI
JAWA BARAT
Dosen Pembimbing : Dr.rer.nat. Abu Amar; Ir. Darti Nurani, M.Si.

Good Manufacturing Practice (GMP) merupakan salah satu sistem pengendalian kualitas untuk suatu industri pangan untuk menghasilkan produk pangan berkualitas dan aman secara konsisten. Persyaratan dalam GMP mencakup persyaratan produksi, bangunan, lokasi, fasilitas, peralatan, dan karyawan. Pada perusahaan jasa katering seperti PT ABKD, terdapat kendala yang dapat menyebabkan tidak diterapkannya konsep GMP. Tujuan dari penelitian adalah mengidentifikasi penerapan GMP dan kendala yang dihadapi pada PT ABKD untuk saran perbaikan. Metode penelitian adalah penelitian Observasional Deskriptif dimana peneliti melakukan observasi variabel hanya satu kali pada satu saat. Variabel yang diobservasi terdiri dari 16 aspek CPPOB yakni: Lokasi, Bangunan, Fasilitas Sanitasi, Mesin dan Peralatan, Bahan, Pengawasan Proses, Produk Akhir, Laboratorium, Karyawan, Pengemasan, Label dan Keterangan Produk, Penyimpanan, Pemeliharaan dan Sanitasi, Pengangkutan, Dokumentasi, Penarikan Produk. Hasil Analisa menunjukkan nilai secara keseluruhan sebesar 427 dari 522 (lebih dari 75%) sehingga dapat dikatakan memenuhi kriteria CPPOB dengan penilaian 'Baik' sebagai katering bergolong B1 dengan beberapa kendala seperti kelengkapan dokumentasi, *labelling* yang perlu ditingkatkan.

Kata Kunci : *Katering, GMP, Kualitas, Observasi*

ABSTRACT

Good Manufacturing Practices principles (GMP) is one of quality control for Food Industry to produce food products with consistent quality and safety. Requirements in GMP includes production requirements, building, location, facility, equipment and employees. Catering companies like PT ABKD have constraint which can be resulted in GMP is not being implemented. This Research objective is to identify implementation GMP and constraint of PT ABKD for recommendation. Research Method is Descriptive Observational with Cross Sectional approach which observes variables once in a time. Variables observed concludes of 16 aspects such as Location, Building, Sanitize Facility Machine and Equipment, Process Monitoring, Finished Goods. Laboratory, Employee, Packaging, Label and Product Information, Storage, Maintenance and Sanitize, Logistic, Documentation, Product Recall, The Analysis result, scored 427 from 522 (more than 75%) which meets the criteria of CPPOB with 'Good' score as catering group B1 with several constraints such as documentations, labelling which need to be improved.

Keywords: *Catering, GMP, Quality, Observation*