

RINGKASAN

WIDYA KURNIA PUTRI. Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) pada Produksi Kerupuk Udang Di PT. Candi Jaya Amerta, Sidoarjo, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Dwi Yuli Pujiastuti S.Pi., M.P.

Udang merupakan komoditas unggulan dalam ekspor hasil perikanan di Indonesia. Udang sebagai salah satu hasil perikanan yang memiliki aroma spesifik, terdapat kandungan gizi dan nilai ekonomis yang tinggi. Komposisi kimia dari jenis udang sangat penting, dilihat dari segi manfaatnya sangat memenuhi kebutuhan gizi manusia seperti kandungan protein, vitamin dan mineral lainnya. Salah satu bentuk olahan dari udang adalah kerupuk udang. Kerupuk merupakan salah satu produk tradisional yang banyak dikonsumsi di Indonesia, adonannya terdiri dari tepung dan udang (Nur Afifah dan Anjani., 2008). Berkembang pesatnya teknologi pada era globalisasi memberikan dampak positif bagi industri pangan di Indonesia seperti adanya peningkatan persyaratan mutu tentang kualitas dan keamanan untuk konsumen. Hal ini sesuai dengan tujuan PKL ini yaitu mengetahui penerapan GMP pada proses produksi kerupuk udang, mengetahui dan memahami permasalahan atau kendala yang timbul dalam proses penerapan GMP pada proses produksi kerupuk udang di PT. Candi Jaya Amerta. *Good Manufacturing Practice* (GMP) merupakan salah satu parameter yang baik, prosedur pelaksanaannya dengan menjalankan, mengendalikan, dan mengawasi pelaksanaan proses produksi. GMP dilakukan mulai dari penerimaan sampai dengan produk diterima konsumen. Hal ini bertujuan agar dapat menjaga keamanan konsumen, jika mengkonsumsi pangan (Sarwono, 2007).

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan pada tanggal 23 Desember 2019 sampai 23 Januari 2020. Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang di PT. Candi Jaya Amerta, yang bertempat di Dusun Kalitengah, Tanggulangin, Sidoarjo, Jawa Timur. Kegiatan Praktek Kerja Lapang ini menggunakan metode observatif deskriptif yaitu metode dalam suatu pemecahan masalah dengan mendeskripsikan, menggambarkan dan menjelaskan situasi dan kondisi suatu obyek pengamatan berdasarkan pengamatan secara langsung dan fakta yang terjadi di lapangan.

Pengumpulan data pada kegiatan Praktek Kerja Lapang ini menggunakan metode pengumpulan data primer dari hasil wawancara, partisipasi aktif dan observasi, dan data sekunder melalui studi pustaka.

Penerapan Aplikasi *Good Manufacturing Practices* (GMP) di PT. Candi Jaya Amerta yang telah dilaksanakan dengan baik pada proses pembuatan kerupuk udang yaitu lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, higiene karyawan, pengendalian hama, pengendalian proses, manajemen pengawasan, pencatatan dan dokumentas. Ada beberapa hal yang kurang menerapkan aturan GMP, seperti kurang pemahamnya akan bahaya produksi makanan yang tidak sesuai prosedur yang di sebabkan oleh SDM karyawan.

SUMMARY

WIDYA KURNIA PUTRI. The Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) In The Production of Shrimp Crackers In PT. Candi Jaya Amerta, Sidoarjo, East Java. Academic Advisor Dwi Yuli Pujiastuti S.Pi., M.P.

Shrimp is the leading commodity in the export of fishery products in Indonesia. Shrimps as a fishery that has a specific flavor, there are nutrients and high economic value. The chemical composition of the species of shrimp is very important, in terms of the benefits are to meet the needs of human nutrition such as protein, vitamins and minerals. One form of processed shrimp is shrimp crackers. Crackers is one of the traditional products are widely consumed in Indonesia, dough consisting of flour and shrimp (Nur Afifah and Anjani., 2008). The rapid growth of technology in the era globalization a positive impact on the food industry in Indonesia such as the increasing quality requirements of quality and safety for consumers. This is in accordance with the purpose of this Field Work Practice, namely knowing the application of GMP in the shrimp cracker production process, knowing and understanding the problems or obstacles that arise in the process of applying GMP in the shrimp cracker production process at PT. Candi Jaya Amerta. Good Manufacturing Practice (GMP) is one of the good parameters, the implementation procedure is by running, controlling, and overseeing the implementation of the production process. GMP is carried out from acceptance to products accepted by consumers. It aims to be able to maintain the security of consumers, if you eat food (Sarwono, 2007).

Field Work Practice (PKL) held on December 23, 2019 until January 23 2020. Implementation of Field Work Practice in PT. Candi Jaya Amerta, which is housed in the hamlet Kalitengah, Tanggulangin, Sidoarjo, East Java. Activity Field Work Practice using descriptive observational method is a method in a problem-solving to describe, illustrate and explain the situation and the condition of an object of observation is based on direct observations and facts on the ground. The collection of data on the activities of Field Work Practice this method

of collecting primary data from interviews, active participation and observation, and secondary data through literature.

Application of Good Manufacturing Practices (GMP) Application at PT. Candi Jaya Amerta which has been implemented well in the process of making shrimp crackers, namely location, buildings, sanitation facilities, employee hygiene, pest control, process control, supervisory management, recording and documentation. There are some things that do not apply GMP rules, such as lack of understanding of the dangers of food production that is not in accordance with procedures caused by employees human resources.

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan taufik, rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Praktek Kerja Lapangan mengenai Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Proses Produksi Kerupuk Udang di PT. Candi Jaya Amerta, Sidoarjo, Jawa Timur dapat terselesaikan karya ilmiah ini disusun berdasarkan hasil praktek kerja lapang yang telah dilaksanakan di PT. Candi Jaya Amerta, Desa Kalitengah, Kecamatan Tanggulangin, Kabupaten Sidoarjo pada tanggal 23 Desember 2019 sampai 23 Januari 2020. Karya ilmiah ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada program studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.

Penulis menyadari karya ilmiah Praktek Kerja Lapangan ini masih belum sempurna baik dalam penyusunan maupun penulisan, sehingga kritik dan saran yang membangun senantiasa penulis harapkan demi perbaikan dan kesempurnaan karya ilmiah ini. Akhir kata semoga karya ilmiah ini dapat bermanfaat dan dapat memberikan informasi kepada semua pihak khususnya bagi rekan-rekan mahasiswa Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya dan penulis sendiri guna meningkatkan pengetahuan terutama di bidang pengolahan pasca panen.

Surabaya, 12 Maret 2020

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada semua pihak yang telah membanru dalam pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan dan penyusunan Karya Ilmiah ini, oleh karenanya penulis mengucapkan terimakasih kepada :

1. Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., M.P, selaku Dekan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga.
2. Bapak Agustono, Ir., M.Kes, selaku koordinator Praktek Kerja Lapangan (PKL) Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga.
3. Dwi Yuli Pujiastuti S.Pi., M.P. selaku dosen pembimbing dan ketua dosen penguji yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan saran dalam penyusunan dan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan.
4. Ir. Wahyu Tjahjaningsih, M.Si. dan Dr. A Shofy Mubarak, S.Pi., M.si. selaku dosen penguji pada ujian Praktek Kerja Lapangan.
5. Kedua orang tua dan keluarga yang telah memberikan motivasi, do'a, semangat dan perhatian kepada penulis.
6. Bapak Noor Hormansyah, S.H., selaku manager factory perusahaan PT. Candi Jaya Amerta yang telah mengizinkan kegiatan Praktek Kerja Lapangan dan memberikan arahan, bimbingan, dan materi kepada penulis.
7. Bapak Erry dan Ibu Alik selaku pendamping di lapangan yang telah membantu pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di PT. Candi Jaya Amerta, Sidoarjo.

8. Seluruh dosen pengajar, staff dan karyawan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
9. Afifah Faradila Islami, Enita Kusuma Andriany, dan Sri Dharma Cyntya Atmaka selaku rekan satu lokasi Praktek Kerja Lapang. Terimakasih atas dukungan yang telah diberikan.
10. Rekan-rekan Teknologi Hasil Perikanan (THP) angkatan 2017, terimakasih atas semangat kebersamaannya.
11. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupu penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang yang tidak dapat penulis tuliskan satu persatu.

Penulis menyadari karya ilmiah ini banyak memiliki kekurangan dalam penulisan maupun penyusunan, namun penulis berharap semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi para pembaca, khususnya rekan-rekan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga.

Surabaya, 12 Maret 2020

Penulis