

RINGKASAN

HESTI KHOIRUS SA'ADAH. Penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) Pada Proses Produksi *Dried Anchovy* di PT. Kelola Mina Laut, Sumenep, Jawa Timur. Dosen Pembimbing Dwitha Nirmala, S.Pi, M.Si

Salah satu jenis ikan laut yang banyak dikonsumsi masyarakat adalah ikan teri nasi. Ikan teri nasi merupakan salah satu jenis komoditas unggul hasil perikanan tangkap yang memiliki nilai ekonomis tinggi. Selain itu Ikan teri (*Stolephorus sp.*) merupakan salah satu sumber daya laut yang tersedia hampir di seluruh perairan Indonesia dan juga salah satu komoditas ekspor andalan dari subsektor perikanan. Setiap tahunnya terjadi peningkatan pasar ekspor ke negara-negara tujuan ekspor misalnya Jepang, Amerika Serikat, dan Uni Eropa.

Dried anchovy atau ikan teri kering merupakan produk hasil olahan tradisional yang diawetkan melalui proses pengeringan dan penggaraman. *Dried anchovy* banyak dikonsumsi karena mengandung protein yang tinggi, mempunyai rasa yang khas, serta masa simpan yang relatif panjang. Kualitas produk *dried anchovy* penting untuk dijaga, yakni diperlukan adanya penetapan standar mutu seperti penerapan GMP dalam proses produksi. Penjaminan mutu suatu produk sudah selangkahnya telah menerapkan *Good Manufacturing Practice* (GMP). GMP merupakan persyaratan minimum untuk pengolahan dan sanitasi yang harus diterapkan di semua industri terutama industri pengolahan pangan guna menghasilkan produk yang memiliki mutu baik dan aman secara konsisten.

Praktek kerja lapangan dilaksanakan pada tanggal 23 Desember 2019 sampai 23 Januari 2020 di PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk- Sumenep yang terletak di Desa Lobuk, Kecamatan Bluto, Kabupaten Sumenep, Provinsi Jawa Timur. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam kegiatan Praktek Kerja Lapangan (PKL) ini dengan pengumpulan data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan melakukan observasi, wawancara, dan partisipasi aktif. Sedangkan data sekunder diperoleh dari studi literatur dan dokumen perusahaan PT. Kelola Mina Laut (KML) Unit Lobuk-Sumenep.

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) PT. Kelola Mina Laut Unit Lobuk-Sumenep telah menerapkan GMP dengan baik dibuktikan pada proses produksi, bangunan dan fasilitas pabrik. Namun walau demikian masih perlu adanya perbaikan seperti tingkat kedisiplinan para pekerja pabrik, kebersihan pekerja, dan diharapkan kedepannya pada proses sortasi pekerja menggunakan sarung tangan, jadi tidak hanya menggunakan *hand sanitizer* saja.

SUMMARY

HESTI KHOIRUS SA'ADAH. Implementation of GMP (Good Manufacturing Practice) in the Dried Anchovy Production Process at PT. Kelola Mina Laut, Sumenep, East Java. Supervising Lecturer Dwitha Nirmala, S.Pi, M.Si

One type of sea fish that is consumed by many people is anchovy. Anchovy is one of the superior commodities produced by capture fisheries that has high economic value. Besides anchovy (*Stolephorus sp.*) Is one of the marine resources available in almost all Indonesian waters and also one of the main export commodities from the fisheries sub-sector. Every year there is an increase in export markets to export destination countries such as Japan, the United States, and the European Union.

Dried anchovies or dried anchovies are traditional processed products that are preserved through the process of elevation and salting. Dried Anchovy is widely consumed because it contains high protein, has a distinctive taste, a relatively long shelf life. The quality of dried anchovy products is important to be maintained, in that case it is necessary to establish quality standards such as the application of GMP in the production process. Quality assurance of a product should have implemented Good Manufacturing Practice (GMP). GMP is a minimum requirement for processing and sanitation that must be applied in all industries especially the food processing industry in order to produce products that have good quality and are consistently safe.

Field practice was carried out on December 23, 2019 until January 23, 2020 at PT. Manage Mina Laut Lobuk-Sumenep Unit located in Lobuk Village, Bluto District, Sumenep Regency, East Java Province. Data collection methods used in Field Work Practices (PKL) activities are by collecting primary and secondary data. Primary data obtained by observing, interviewing and active participation. While secondary data obtained from literature studies and company documents PT. Manage Mina Laut (KML) of the Lobuk-Sumenep Unit.

Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) of PT. The management of the Mina Laut Lobuk-Sumenep Unit has applied GMP well proven in the production process, building and factory facilities. But even so still need improvements such as the level of discipline in factory workers. Workers' cleanliness, and expected in the future in the process of sorting workers using gloves, so not pnyly using hand sanitizer.