

## ABSTRAK

Brem merupakan makanan fermentasi yang berbahan dasar ketan putih dan diproduksi oleh Industri Rumah Tangga “Candi Mas”. Pengolahan brem dilakukan secara tradisional dengan bantuan tenaga karyawan. Brem mudah terkontaminasi oleh mikroorganisme atau cemaran lainnya yang dapat mempengaruhi keamanan makanan. Oleh karena itu dibutuhkan sistem pengawasan pangan. Salah satu sistem keamanan makanan adalah *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Makanan yang Baik.

Tujuan dari penelitian ini adalah mengidentifikasi produksi brem cap “Candi Mas” pada IRT di Desa Bancong Kecamatan Wonoasri Caruban Kabupaten Madiun ditinjau dari GMP dan kualitas mutu brem serta membuat rancangan GMP pada industri rumah tangga tersebut. Penelitian ini merupakan jenis penelitian observasional. Berdasarkan analisis datanya, penelitian ini bersifat deskriptif. Sedangkan berdasarkan waktunya penelitian ini bersifat *Crossectional*. Sasaran dalam penelitian ini adalah penjamah, produk brem (rasa original dan coklat), dan konsumen. Variabel penelitian ini adalah penilaian terhadap sistem GMP, proses pembuatan brem, keberadaan bakteri *E. Coli*, *water activity*, aspek sensorik dan keluhan kesehatan konsumen.

Hasil dari penelitian menunjukkan variabel dalam kategori baik meliputi bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas higiene sanitasi, penyimpanan, penanggung jawab, penarikan produk, pelatihan karyawan, proses pembuatan brem, serta aspek sensorik. Variabel lingkungan produksi, pengendalian dan pemberantasan hama, kesehatan dan higiene karyawan, pengendalian proses, labelisasi, pencatatan dan dokumentasi masuk dalam kategori buruk. Dari hasil uji laboratorium menunjukkan *E.coli* dan *water activity* memenuhi syarat SNI 01-2559-1992 tentang standar brem. Variabel keluhan kesehatan konsumen menunjukkan sebagian kecil merasakan sakit tenggorokan.

Guna meningkatkan mutu makanan brem yang dihasilkan, sebaiknya industri rumah tangga tersebut menciptakan lingkungan yang bersih terhindar dari cemaran penyakit, dilakukan pengendalian dan pemberantasan hama secara berkala, pemakaian alat pelindung diri saat pengolahan makanan (celemek, sarung tangan, penutup kepala, dan masker), pencatatan dan dokumentasi guna menelusuri masalah makanan.

Kata kunci : GMP, kualitas brem