

RINGKASAN

FERMANTO. Penerapan GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) pada Pengalengan Rajungan (*Portunus pelagicus*) Di PT. PAN Putra Samudra Rembang, Jawa Tengah. Dosen Pembimbing Dr. Rr. Juni Triastuti, S.Pi., M.Si

Rajungan merupakan salah satu komoditas ekspor perikanan Indonesia. Rajungan umumnya diekspor dalam bentuk segar, beku, ataupun kaleng. Terdapat banyak perusahaan ekportir hasil pengolahan rajungan di Indonesia yang harus bersaing dengan perusahaan pengolahan rajungan yang ada di luar negeri untuk mendapatkan konsumen. Salah satu upaya Indonesia untuk meningkatkan daya saing adalah melakukan Program kelayakan dasar dalam industri pembekuan yang menjamin keamanan pangan. Program kelayakan tersebut yaitu dengan menerapkan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dengan benar. Tujuan Praktek Kerja Lapangan ini yaitu mengetahui sekaligus mempelajari penerapan GMP pada proses produksi rajungan kaleng.

Kegiatan Praktek Kerja Lapangan ini dilaksanakan di PT. Pan Putra Samudra yang terletak di Desa Sumurtawang, Kecamatan Kragan, Kabupaten Rembang, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan ini dilaksanakan mulai 18 Desember 2017 sampai 16 Januari 2018. Metode kerja yang digunakan adalah metode deskriptif dengan metode pengumpulan data melalui observasi, dokumentasi, wawancara, dan partisipasi aktif.

Good Manufacturing Practices (GMP) adalah persyaratan dasar yang semestinya dipenuhi oleh suatu perusahaan untuk menghasilkan pangan yang bermutu dan aman secara konsisten. Pokok pembahasan penerapan GMP meliputi lokasi dan lingkungan, bangunan dan fasilitas usaha, penyediaan dan pemeliharaan fasilitas sanitasi, peralatan pengolahan, sistem pengendalian hama, higiene dan sanitasi karyawan, proses produksi, manajemen pengawasan, pencatatan dan dokumentasi. *Good Manufacturing Practices* (GMP) diterapkan dengan melakukan perencanaan (*plan*), penerapan (*do*), pemeriksaan (*check*) dan perbaikan berkelanjutan (*act*).