

## RINGKASAN

**RYZKA ARSALIA. Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) Pada Produksi *Fish Ball* di PT. Citra Dimensi Arthali, Jakarta Utara, DKI Jakarta. Dosen Pembimbing Eka Saputra, S.Pi., M.Si**

GMP merupakan pedoman cara berproduksi pangan yang bertujuan supaya produsen pangan memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi sesuai dengan tuntutan konsumen. GMP wajib diterapkan oleh industri yang menghasilkan produk pangan sebagai upaya preventif agar pangan yang siap dikonsumsi tersebut bersifat aman, layak, dan berkualitas

Tujuan Praktek Kerja Lapangan ini adalah untuk Mengetahui dan mempelajari secara langsung tentang cara atau teknik produksi *fish ball* yang sesuai dengan penerapan GMP dan faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan GMP pada proses produksi *fish ball* di PT. Citra Dimensi Arthali. Praktek Kerja Lapangan ini telah dilaksanakan di PT. Citra dimensi Arthali, di Perum Prasarana Perikanan Samudera, Jalan Pari Raya Block N no 11-12 Muara Baru Ujung, Jakarta Utara, DKI Jakarta pada tanggal 18 Desember 2017 – 18 Januari 2018. Metode kerja yang digunakan dalam Praktek Kerja Lapangan ini adalah metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, dan partisipasi aktif.

Hasil observasi menunjukkan bahwa proses produksi *Fishball* yang menerapkan GMP dilakukan melalui beberapa proses yaitu penerimaan bahan baku, penimbangan (Formulasi), pencacahan surimi, pencampuran, pencetakan, *setting*, *cooking*, *cooling*, *packing*, *freezing*. Aspek yang diperhatikan dalam penerapan GMP adalah lokasi dan bangunan perusahaan, fasilitas dan program sanitasi, peralatan, karyawan, pengemas, label, bahan, penyimpanan, pengawasan proses, pencatatan, pelatihan, dan penarikan produk.