

RINGKASAN

MUHAMMAD RAFIF. PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) PADA OLAHAN IKAN BANDENG (*Chanos chanos*) DI CV. FANIA FOOD YOGYAKARTA. Dosen Pembimbing Dr. Endang Dewi Masithah .Ir.,MP.

Indonesia termasuk salah satu negara maritim terbesar di dunia yang memiliki perairan yang sangat luas dan memiliki komoditas yang melimpah. Salah satu dari komoditas tersebut adalah ikan bandeng yang dapat diolah menjadi berbagai macam bahan makanan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi. Karena pada dasarnya ikan termasuk dalam produk yang mudah rusak atau perishable food sehingga sangat pentingnya proses pengolahan yang baik agar dapat menjaga kualitas mutu ikan dan kandungan gizi yang terkandung didalamnya. Salah satu cara untuk menjaga mutu dari ikan itu sendiri adalah dengan penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*).

Praktek kerja lapang ini dilaksanakan di CV. Fania Food Jl. Semangu KG-1 No.16, RT/RW 03/01, Gedongkuning, Rejowinangun, Kotagede, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta 55171. Kegiatan Praktek Kerja Lapang ini dilaksanakan pada tanggal 17 Desember 2018 sampai 17 January 2019. Metode yang digunakan yakni metode deskriptif dengan pengambilan data meliputi data primer dan sekunder. Pengambilan data dilakukan dengan cara observasi, wawancara, partisipasi aktif dan studi pustaka.

Ruang lingkup GMP mencakup cara-cara produksi yang baik dari sejak bahan mentah masuk ke pabrik sampai produk dihasilkan. Aspek aspek yang mencakup persyaratan Good Manufacturing practices yakni, lingkungan dan lokasi, bangunan dan fasilitas, fasilitas dan kegiatan sanitasi, system pengendalian hama, hygiene karyawan, pengendalian proses, manajemen dan pengawasan dan pencatatan serta dokumentasi

SUMMARY

MUHAMMAD RAFIF. THE APPLICATION OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES IN THE PROCESSING OF MILKFISH (*Chanos chanos*) PRODUCT AT CV. FANIA FOOD YOGYAKARTA. Supervisor Lecturer Dr. Endang Dewi Masithah .Ir.,MP.

Indonesia is one of the largest maritime countries in the world that has very strong waters and has abundant commodities. One of these commodities is milkfish which can be processed into a variety of food ingredients that have high nutritional content. Because basically fish are included in perishable food products, so it is very important that a good processing process can maintain the quality of fish and the nutritional content contained in it. One way to maintain the quality of the fish itself is by applying GMP (Good Manufacturing Practices).

Field practice was held in CV. Fania Food Jl. Semangu KG-1 No.16, RT/RW 03/01, Gedongkuning, Rejowinangun, Kotagede, Special Region of Yogyakarta 55171. Field work activities was held on December 17, 2018 to January 17, 2019. The method that used in this field practice was descriptive method. Data retrieval was done by interviews, observation, active participation and literature study, including primary data and secondary data.

The scope of GMP includes of good production method from incoming raw materials to the factory until the product is produced. Aspects that include in Good Manufacturing Practices is location and environment, building and facilities, sanitation activities, pest control systems, employee hygiene, process control, management and supervision, and the last is recording and documentation.

KATA PENGANTAR

Segala puji syukur kita ucapkan kepada Allah SWT karena telah memberikan limpahan ramhat serta anugerahya dan diberikan nikmat iman serta kesehatan, sehingga Penulis masih diberi kesempatan untuk menyelesaikan laporan praktek kerja lapang tentang “Penerapan Good Manufacturing Practices Pada Olahan Ikan Bandeng di CV. Fania Food Yogyakarta” tepat pada waktunya.

Shalawat serta salam semoga terlimpah curahkan kepada baginda nabi tercinta yaitu Nabi Muhammad SAW yang kita nantikan syafa’atnya di akhirat nanti. Rasa terima kasih juga penulis ucapkan kepada dosen pembimbing yang selalu memberikan dukungan serta bimbinganya sehingga Laporan Praktek Kerja Lapang dapat disusun dengan baik.

Penulis juga menyadari bahwa Laporan Praktek Kerja Lapang ini juga masih memiliki banyak kekurangan dan belum sempurna. Maka dari itu penulis mengharapkan saran serta masukan dari para pembaca sekalian demi penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang yang lebih baik lagi. Semoga ilmu yang terdapat pada Laporan Praktek Kerja Lapang ini dapat bermanfaat dan memberikan informasi bagi semua pihak.

Surabaya, 4 Mei 2019

Penulis

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan Praktek Kerja Lapang ini melibatkan banyak pihak yang sangat penting bagi penulis, oleh karena itu penulis banyak mengucapkan terimakasih dan rasa hormat 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 Lapang (PKL) Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga Surabaya.
3. Dr. Endang Dewi Masithah. Ir., MP, selaku dosen pembimbing saya yang telah memberikan arahan, bimbingan dan saran sejak pengusulan proposal hingga penyelesaian Laporan Praktek Kerja Lapang dan memberikan masukan yang positif serta motivasi.
4. Seluruh dosen pengajar, staf dan karyawan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
5. Kedua orang tua, yang telah memberikan do'a, motivasi, semangat dan perhatian kepada penulis.
6. Abdurrachman Hakim, Muhammad Nadhim Sahputra, Kharisma Armania, Aisyahatul Mardiyah, Pradityo Dwi Giartama, selaku rekan satu lokasi Praktek Kerja Lapang
7. Teman - teman Mahasiswa Prodi Teknologi Hasil Perikanan (THP) angkatan 2016

8. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun 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 pembaca, khususnya rekan - rekan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya.

Surabaya, 4 Mei 2019

Penulis