

RINGKASAN

KHARISMA ARMANIA. PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA PROSES PEMBUATAN PRODUK OLAHAN CUMI–CUMI (*Loligo sp.*) DI CV. FANIA FOOD YOGYAKARTA. Dosen Pembimbing Agustono, Ir., M.Kes.

Indonesia memiliki perairan yang sangat luas dan komoditas hasil perikanan yang begitu melimpah, salah satunya adalah cumi–cumi. Sebagian besar cumi–cumi dapat diolah menjadi bahan makanan yang berprotein tinggi, namun produk dari cumi–cumi dapat mengalami penurunan mutu baik sewaktu masih berupa bahan baku, selama proses pengolahan, maupun selama penyimpanan dan distribusi. Ketidakamanan tersebut dapat disebabkan oleh berbagai hal, diantaranya adalah proses alamiah seperti oksidasi; pencemaran, seperti pestisida, logam berat maupun bakteri patogen; kesalahan proses seperti *under* atau *over process*, dapat disebabkan karena pengolahan yang tidak mengikuti persyaratan 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 Januari 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 GMP yakni lingkungan dan lokasi, bangunan dan fasilitas, fasilitas dan kegiatan sanitasi, sistem pengendalian hama, *hygiene* karyawan, pengendalian proses, manajemen dan pengawasan dan pencatatan serta dokumentasi.

SUMMARY

KHARISMA ARMANIA. THE APPLICATION OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES IN THE PROCESSING OF SQUID (*Loligo* sp.) PRODUCTS AT CV. FANIA FOOD YOGYAKARTA. Supervisor Lecturer Agustono, Ir., M.Kes.

Indonesia has vast waters and abundant fisheries commodities. One of these commodities are squids. Most of squids can be processed into high protein foods, but some product can be easily get quality degradation when it is still in the form of raw materials, during the processing, or during storage and distribution. Quality degradation of foods can be caused by various things, including natural processing such as oxidation; pollution, pesticides, heavy metals and pathogenic bacteria; process errors such as under process or over process, can be caused by processing that do not apply Good Manufacturing Practices (GMP) terms.

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 GMP 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 dan syukur penulis panjatkan kehadiran Allah SWT atas limpahan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga laporan Praktek Kerja Lapangan tentang “Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Proses Pembuatan Produk Olahan Cumi-cumi (*Loligo sp.*) di CV. Fania Food Yogyakarta” dapat terselesaikan. Laporan Praktek Kerja Lapangan ini disusun berdasarkan kegiatan yang telah dilaksanakan pada 17 Desember 2018 – 17 Januari 2019 di CV. Fania Food, Yogyakarta dan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Perikanan pada program studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga, Surabaya.

Penulis menyadari bahwa Laporan Praktek Kerja Lapangan ini masih belum sempurna, sehingga penulis mengaharpkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan dan kesempurnaan laporan ini. Akhirnya penulis berharap semoga laporan ini dapat bermanfaat dan dapat memberikan informasi bagi semua pihak.

Surabaya, 25 April 2019

Penulis

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan Praktek Kerja Lapang ini banyak melibatkan orang-orang yang sangat berarti bagi penulis. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa hormat dan ucapan terima kasih 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. Bapak Agustono, Ir., M.Kes., selaku dosen pembimbing dan ketua dosen penguji yang telah memberikan arahan, bimbingan dan saran dalam penyusunan dan pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.
4. Prof. Amin Alamsjah, Ir., M.Si, Ph.D dan Prof. Dr. Mirni Lamid, drh., M.P selaku dosen penguji pada Ujian Praktek Kerja Lapang.
5. Ibu Hani Kusdaryanti S.E., selaku pembimbing Praktek Kerja Lapang di CV. Fania Food Yogyakarta yang telah memberikan arahan, bimbingan, materi, semangat, motivasi dan inovasi kepada penulis
6. Seluruh dosen pengajar, staf dan karyawan Fakultas Perikanan dan Kelautan Universitas Airlangga.
7. Kedua orang tua, yang telah memberikan do'a, motivasi, semangat dan perhatian kepada penulis.
8. Teman-teman Teknologi Hasil Perikanan (THP) angkatan 2016.
9. Ica, Hakim, Tyo, Nadhim, dan Rafif, yang telah memberikan semangat dan motivasi kepada penulis selama pelaksanaan Praktek Kerja Lapang di CV. Fania Food Yogyakarta
10. Edo, Dinda, Adary, dan Nada yang telah membantu dan memberikan motivasi selama proses pengerjaan laporan Praktek Kerja Lapang
11. Semua pihak yang telah membantu dalam pelaksanaan maupun penyusunan Laporan Praktek Kerja Lapang yang tidak dapat penulis tuliskan satu persatu.

IR-PERPUSTAKAAN UNIVERSITAS AIRLANGGA

Penulis menyadari karya ilmiah ini banyak memiliki kekurangan dalam penulisan maupun penyusunan, namun penulis berharap semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi para pembaca, khususnya rekan-rekan Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga Surabaya.

Surabaya, 25 April 2019

Penulis