

Moh Towil Efendi. NIM. 110321100070 Penerapan *Good Manufacturing Practice* Pada Agroindustri Daging Rajungan Mini Plant Putri Ayu PT. Kelola Mina Laut Desa Aengsareh Kabupaten Sampang di Bawah Bimbingan Novi D.B.Tamami, SP., MP.

ABSTRAK

Potensi sumber daya perikanan di Indonesia cukup besar, baik sumber daya tangkap maupun budidaya, salah satunya adalah rajungan. Sumber daya rajungan merupakan salah satu aset nasional yang harus dikelola dengan baik. Kemajuan di bidang ilmu pengetahuan dan teknologi diharapkan mampu mendukung pengolahan sumber daya rajungan, sehingga dapat meningkatkan kualitas produksi rajungan. Metode *Good Manufacturing practice* merupakan salah satu metode yang dapat digunakan untuk mengukur kualitas dan keamanan produksi rajungan. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mendinifisikan penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) sebagai cara produksi atau pengolahan yang baik dan untuk mendapatkan hasil evaluasi penilaian penerapan GMP dalam proses produksi. Penelitian ini dilakukan pada Mini Plant Putri Ayu PT. Kelola Mina Laut Desa Aengasareh dengan metode observasi langsung terhadap objek penelitian dan interview atau wawancara dengan pihak manajemen perusahaan dengan melakukan penilaian keadaan dilapang terhadap penerapan GMP. Hasil evaluasi penilaian keseluruhan kategori penerapan GMP di MP Putri Ayu PT. Kelola Mina Laut dikatakan cukup dengan total keseluruhan 2,72. Akan tetapi terdapat pula beberapa kategori yang mendapatkan nilai kurang karena tidak memenuhi persyaratan penerapan GMP yaitu air yang kontak langsung dengan pangan serta pemberantasan hama ,label pangan ,kesehatan karyawan serta perawatan luka, dan pengetahuan karyawan

Kata kunci: Rajungan, GMP, kualitas mutu, Mini Plant Putri Ayu PT. Kelola Mina Laut Desa Aengasareh Sampang

MOH TOWIL EFENDI. NIM.110321100070 *the aplication of Good Manufacturing Praticce to Agroindustry meat crab Mini Plant Putry Ayu PT Kelola Mina Laut case Aengsareh village Sampang Tounm Bimbingan Novi D.B. Tamami Sp., Mp.*

ABSTRACT

The potential resources fishing in Indonesia large enough both the caught and the cut qultivation of one of them rajungan. The resourcos rajungan is one of the national assets in manage well. The advances in science and technology in expected to support the processing resource rajungan. So it can improve the quality and the production of rajungan. A method "Good Manufacturing Practices" is one of a method that can used to gauge the quality and sapety of the production of rajungan. The purpose of this research is to define the applicability of Good Manufacturing Practices (GMP) as the way of production or treatmean good and to get the result qualuation of implementation of judgment GMP in the process of production. This research at Mini Plant Putri Ayu PT. Kelola Mina Laut in Aengsareh village with a method observation directly to the object of research and the interview with management of the company to do the dreaded condition in the roomy againts the implementation of GMP in MP. Putri Ayu PT. Kelola Mina Laut in say enough with a total of overall 2,72 but there is also a few categories get the value of less for not meeting the requisements of the implementation of GMP the water contact directly with food as well as gradication. Controllers, a label cloting, employers and health care wounds and knowledge of employers.

Keyword : Rajungan, GMP, The Quality, Mini Plant Putri Ayu, PT. Kelola Mina Laut In Aengsareh Village

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH	iv
BIODATA PENULIS.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan masalah.....	3
1.3 tujuan penelitian.....	3
1.4 manfaat penelitian	3

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 <i>Good Manufacturing Prattice</i>	6
2.2 Rajungan	7
2.3 Penelitian Terdahulu	11
2.4 Definisi Mutu	13
2.5 Kerangka Berfikir	15

BAB III METODE PENELITIAN

3.1 Lokasi Dan Waktu.....	16
3.2 Metode Penelitian	16
3.3 Sumber Data.....	16
3.4 Metode Analisis Data	19

BAB IV GAMBARAN UMUM

4.1 Sejarah Perusahaan	20
4.2 Lokasi Perusahaan	20
4.3 Identitas Perusahaan	20
4.4 Visi Dan Misi	21
4.5 Struktur Organisasi	24

BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1 Aspek Penerpan Gmp.....	25
5.2 Lingkungan Produksi.....	27
5.3 Bangunan Dan Fasilitas	32
5.4 Peralatan Produksi.....	34
5.5 Suplai Air	36
5.6 Fasilitas Dan Kegiatan <i>Higiene</i> Dan Sanitasi	40
5.7 Pengendalian Hama	42
5.8 Kesehatan Dan <i>Higiene</i> Karyawan.....	47

5.9	Pengendalian Proses	52
5.10	Label Pangan.....	53
5.11	Penyimpanan.....	55
5.12	Manajemen Pengawasan.....	57
5.13	Pencatatan Dokumentasi	58
5.14	Pelatihan Karyawan	60
5.15	Hasil Evaluasi Penilaian Kelayakan Penerpan GMP	62
 BAB VI PENUTUP		
6.1	Kesimpulan	63
6.2	Saran	63
 DAFTAR PUSTAKA.....		64
 LAMPIRAN.....		65