

ABSTRAK

Petis merupakan produk olahan atau awetan yang termasuk dalam kelompok saus yang menyerupai bubur kental, liat dan elastis, berwarna hitam atau coklat serta merupakan produk pangan yang mempunyai tekstur setengah padat. Keamanan pangan merupakan karakteristik yang sangat penting dalam kehidupan, baik oleh produsen pangan maupun oleh konsumen. GMP adalah salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengkaji tingkat penerapan GMP pada produk petis UD. Sr. Hj. Diya Food Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang. Metode penelitian yang digunakan adalah observasi lapang, interview, serta study literatur. Penilaian dilakukan terhadap 13 unsur yang ditetapkan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), yaitu lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan higiene karyawan, pengendalian proses, label pangan, penyimpanan, manajemen pengawasan, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa penerapan GMP UD. Sr. Hj. Diya Food Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang masih cukup. Oleh karena itu, perlu adanya perbaikan pada setiap unsur untuk memenuhi criteria baik.

Kata kunci: *Petis, GMP. UD. Sr. Hj. Diya Food Kecamatan Sampang Kabupaten Sampang*