

MOHAMAD EFENDY NIM. 14.03.4.1.1.00065. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Industri Rumah Tangga Roti Pia Latief Kediri. Dibawah bimbingan **Iffan Maflahah, S.TP., M.Si** dan **Dr. Ir. H. Asfan, MP**

ABSTRAK

Roti Pia merupakan jajanan yang mudah ditemui di Indonesia dan banyak di produksi oleh skala Industri Rumah Tangga. Roti pia terbuat dari adonan tepung, garam, gula, mentega dan telur yang ditambahkan dengan variasi isi seperti kacang hijau, coklat dan keju. Menjaga kualitas roti pia merupakan keharusan bagi Industri yang memproduksi roti pia. Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan suatu tata cara produksi makanan yang baik dan menekankan pelaku industri menjaga kualitas dan keamanan pangan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui cara menjaga keamanan pangan dengan menerapkan metode GMP di Industri Rumah Tangga Roti Pia Latief Kediri. Metode penelitian yang digunakan adalah observasi lapang, dokumentasi, wawancara dan studi literatur. Penilaian penerapan GMP dilakukan terhadap 14 aspek yang dinilai dengan menggunakan formulir pemeriksaan. Penilaian 14 aspek yang dinilai berdasarkan standar Badan Pengawas Obat dan Makanan 2012 yang meliputi: lokasi dan lingkungan, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higiene, kesehatan dan higiene karyawan, pemilihan dan program higiene, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan GMP di Industri Rumah Tangga Roti Pia Latief Kediri masuk kedalam kategori Level IV dengan nilai D (kurang). Ketidaksesuaian pada roti pia latief karena ditemukannya penyimpangan kategori minor sebanyak 1 penyimpangan, kategori mayor sebanyak 4 penyimpangan, kategori serius sebanyak 9 penyimpangan dan kategori kritis sebanyak 5 penyimpangan.

Kata Kunci: Roti Pia, GMP, Industri Rumah Tangga Roti Pia Latief Kediri.

MOHAMAD EFENDY NIM. 14.03.4.1.1.00065. Application of *Good Manufacturing Practices (GMP)* in Pia Bread Latief Kediri Household Industry. Under the guidance of **Iffan Maflahah, S.TP., M.Si** and **Dr. Ir. H. Asfan, MP**

ABSTRACT

Pia bread is a snack that is easy to find in Indonesia and more produced by household scale industry. Pia bread is made from flour, salt, sugar, butter and egg dough and in addition with variety of contents such as green beans, chocolate and cheese. Maintaining the quality of Pia bread is obligatory for the producer. Good Manufacturing Practices (GMP) is a good food production procedure and it emphasizing industries to maintain food quality and safety. The purpose of this research is to understand how to maintain food safety by applying GMP method in Pia Latief Kediri household industry. The research method used was field observation, documentation, interview, and literature study. Assessment of the GMP application was conducted on 14 aspects using the inspection form. Assessment of 14 aspects assessed by the standards made by Food and Drug Supervisory Agency 2012 which include: Location and Environment, Buildings and Facilities, Production Equipment, Water Supply or Water Supply Facilities, Hygiene Facilities and Activities, Health and Hygiene of the Employees, Selection and Hygiene Programs, Controlling Process, Food Labelling, Supervision by Personel in charge, Product Recall, Recording and Documentation, and Employee Training. The result showed that the application of GMP Pia Brad Latief Kediri Household Industry belong to the category Level IV with D (less) value. Incompatibility on Pia Latief Bread Kediri Household Industry due to the discovery of 1 deviation in Minor category, 4 deviation in Major category, 9 deviation in Serious category and 5 deviation in Critical category.

Keywords: Pia Bread, Good Manufacturing Practices, Pia Bread Latief Kediri Household Industry.