

KAJIAN PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) PRODUK DAGING RAJUNGAN DI MINI PLANT PANDANG LAUT PT. KELOLA MINA LAUT, BANYUSANGKAH-BANGKALAN

Ali Akbar Hashemi¹, Mohammad Fuad FM², Sri Hastuti³

Prodi teknologi industri pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pertanian,
Fakultas Pertanian, Universitas Trunojo Madura PO Box 2 Kamal, Jawa Timur

frank_akbard@yahoo.co.id

Rajungan merupakan jenis kepiting yang sangat populer dan dimanfaatkan sebagai sumber pangandengan harga yang cukup mahal. Selain itu seperti halnya komoditas perikanan lainnya, rajungan mudah mengalami kerusakan dan penurunan mutu. Salah satu upaya untuk mempertahankan kualitas, diperlukan penerapan GMP dalam proses produksinya. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui dan mendapatkan hasil penilaian penerapan GMP produk daging rajungan di Mini Plant Pandang Laut PT. Kelola Mina Laut Banyusangkah, Bangkalan. 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, serta pelatihan karyawan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan GMP di Mini Plant Pandang Laut PT. Kelola Mina Laut Banyusangkah Bangkalan cukup, hal ini diketahui dari penilaian empat unsur utama yaitu suplai air = 2,3 (Cukup), pengendalian hama = 2 (Cukup), kesehatan dan higiene karyawan = 2,25 (Cukup), serta pengendalian proses = 2,4 (Cukup).

Kata kunci : Rajungan, GMP, Mini Plant Pandang Laut PT. Kelola Mina Laut Banyusangkah, Bangkalan