

SITI ASIYAH NPM. 15.03.3.1.1.00059. Kajian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Dan *Standart Sanitation Operational Procedur* (SSOP) Produksi Kerupuk Uyel Di UD. Sekar Surabaya. Dibawah bimbingan **Rakhmawati, STP., MT.** dan **Dr. Ir. Raden Faridz, MP**

ABSTRAK

Kerupuk merupakan jenis makanan kering yang terbuat dari bahan yang mengandung pati cukup tinggi yang volumenya mengalami pengembangan dan membentuk porus yang mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan. Keamanan pangan merupakan persyaratan utama dan paling penting dari seluruh parameter mutu pangan yang ada. Penelitian ini menggunakan metode Good Manufacturing Practices (GMP) dan Standard Sanitation Operational Procedure (SSOP). Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan suatu pedoman yang bertujuan agar produsen memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk memproduksi produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen. Standard Sanitation Operational Procedure (SSOP) merupakan Prosedur yang mewajibkan seluruh proses dengan mengaplikasikan sanitasi, program sanitasi harus terencana, paksaan aktif dan dapat diawasi secara efektif. Penilaian GMP dan SSOP menurut BPOM Tahun 2012 meliputi 14 aspek (37 sub aspek), memperhatikan penerimaan bahan baku, proses pengolahan, lokasi , sanitasi dan hiegene, lingkungan pabrik, bahan untuk pengemas produk, penyimpanan dan lain sebagainya. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengidentifikasi penerapan GMP dan SSOP pada pembuatan kerupuk uyel UD. Sekar Surabaya. Proses pembuatan kerupuk uyel UD. Sekar Surabaya belum optimal, terbukti dari hasil penilaian ditemukan ketidaksesuaian di UD. Sekar Surabaya kategori minor tidak terdapat penyimpangan, kategori mayor sebanyak 1 penyimpangan, kategori serius sebanyak 4 penyimpangan dan kategori kritis ditemukan 1 penyimpangan, sehingga masuk kategori level IV.

Kata Kunci : *Kerupuk, GMP, SSOP.*