

# BADRIYANTO

*by* UNITRI Press

---

**Submission date:** 08-Jun-2023 09:50AM (UTC+0700)

**Submission ID:** 2000260103

**File name:** BADRIYANTO.docx (132.82K)

**Word count:** 1109

**Character count:** 7100

**PENERAPAN GMP (*GOOD MANUFACTURING PRACTICE*)  
PADA PROSES OLAHAN KEJU MOZZARELLA  
“CHIZZU” DI CV. NARENDRA FOOD  
PONDOK PESANTREN BAHRUL  
MAGHFIROH**

**SKRIPSI**



**Oleh :**

**BADRIYANTO  
2016340011**

**7**  
**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI  
MALANG  
2023**

## ABSTRAK

CV. Narendra Food ialah usaha yang bergerak di bidang pembuatan makanan dengan salah satu produknya yang bernama Keju Mozarella "Chizzu" yang telah memiliki pelanggan di berbagai daerah di Indonesia. Untuk memberikan standar pada kualitas Keju Mozarella nya yang diproduksi dari waktu ke waktu, dan untuk menjamin keamanan pangan pada produk CV. Narendra Food, penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) menjadi tindakan yang perlu untuk diimplementasikan. Riset berikut mempunyai tujuan guna mengevaluasi kesamaan praktik menerapkan GMP yang ada pada Pabrik Keju Mozarella "Chizzu" CV. Narendra Food. Metode penelitian yang dilakukan pada riset berikut ialah metode penelitian Kualitatif Deskriptif dengan teknik pengumpulan data observasi, Wawancara, dokumentasi, serta dilengkapi dengan kuesioner. Metode analisa data yang diimplementasikan pada penelitian ini yakni metode scoring GMP. Dari hasil riset memaparkan bahwasannya hasil scoring GMP pada Pabrik Keju Mozarellan "Chizzu" CV. Narendra Food menunjukkan nilai 89.31% yang berarti penerapan GMP di dalam pabrik tersebut sudah sesuai atau sudah terpenuhinya prinsipil dan prosedural cara mengelola yang benar dengan predikat scoring "Baik". Diharapkan kepada CV. Narendra Food Pondok Pesantren Bahrul Magfiroh untuk tetap menjaga kualitas baik dari segi bangunan hingga kebersihan dan produk untuk tetap memenuhi persyaratan GMP yang telah ditetapkan oleh Direktorat P2HP (2004).

**Kata Kunci:** *Good Manufacturing Practice*, Keju Mozarella, Pengolahan Pangan

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Salah satu produk olahan susu segar ialah keju mozzarella yang terbuat dari produk susu hewan mamalia seperti kambing, sapi, dan kerbau. Barang-barang ini tentunya dengan kualitas terbaik, dan proses produksinya belum matang (Asmaq, 2022). Keju mozzarella memiliki kualitas yang elastis, berserat, dan lembut. Mozzarella ialah keju lunak yang diproduksi menggunakan metode keju segar dan bukan prosedur pematangan. Kategori keju "post filata", yang meliputi keju yang dimasak dan dilelehkan pada suhu antara 300C dan 350C, termasuk keju mozzarella. Karena lelehan keju mozzarella yang bila dipanaskan dapat membentuk serat, tidak dapat digantikan oleh keju lain dan memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, digunakan sebagai topping untuk pizza dan lauk pauk lainnya dan enak dioles saat disantap.

Bakteri asam laktat yang ditemukan dalam keju mozzarella, yang dihasilkan dari susu, baik untuk kesehatan dan berfungsi sebagai probiotik. Bakteri probiotik ini merupakan organisme hidup yang mungkin baik untuk flora di usus. Bakteri probiotik juga dapat mencegah perkembangan mikroorganisme berbahaya (Nur et al., 2015).

Keju ialah produk susu yang dibuat dengan menggumpalkan protein susu untuk menghasilkan dadih, yang merupakan makanan susu yang sangat bergizi (Sari, 2013). Orang Indonesia terbiasa makan keju karena bisa dipadukan dengan makanan olahan lainnya.

Era globalisasi saat ini dan kemajuan teknologi yang pesat tentunya memberikan dampak yang sangat positif bagi pertumbuhan industri pangan khususnya di Indonesia. Misalnya persyaratan mutu yang harus ditekankan untuk menjamin produk yang diperoleh berkualitas tinggi dan aman bagi konsumen. Keamanan pangan mengacu pada jaminan bahwasannya makanan yang dicerna tidak mengandung unsur-unsur yang berpotensi berbahaya yang dapat membahayakan atau meracuni konsumen. Sebuah korporasi seharusnya telah menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPMB) atau yang dikenal dengan Good Manufacturing Practice (GMP) untuk memastikan kualitas makanan yang diproduksi.

Keju mozzarella pada saat ini telah banyak di kembangkan oleh industri- industri rumah tangga hingga industri-industri besar. CV.Narendra merupakan salah satu industri yang memproduksi keju mozzarella yang cukup berpotensi, oleh karena itu untuk menyamai kualitas keju yang di produksi dan di sisi lain untuk menyamai keamanan pangan maka perlu penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) agar keamanan pangan benar-benar terjaga pada saat ini yang menjadi suatu permasalahan di CV.Narendra ialah belum menerapkan GMP (*Good Manufacturing Practice*)

oleh karena perlu dilakukan penerapan GMP ( *Good Manufacturing Practice* ) dan mengawasi yang ketat pada hygiene pada per tahap produksi di dalam suatu perusahaan dalam menerapkan GMP agar bisa memberikan penjelasan bagaimana cara memproduksi pangan yang baik.

GMP ( *Good Manufacturing Practice* ) memberikan penjelasan bagaimana cara memproduksi makanan yang baik yang bermutu dan aman di konsumsi meliputi semua rantai proses produksi makanan, agar pangan yang diproduksi tersebut bersifat aman Menekankan kontrol sanitasi yang ketat di setiap tingkat produksi di dalam perusahaan, mulai dari tahap awal produksi hingga produk jadi.

GMP merupakan proses berkesinambungan Untuk menciptakan barang yang berkualitas dan aman secara konsisten, semua industri, khususnya sektor pengolahan makanan, harus mematuhi standar minimum untuk pengolahan, pembuatan, dan kebersihan makanan atau produk. Untuk menjamin keamanan pangan yang dihasilkan, maka dasar dan prinsip GMP harus dipahami sebaik mungkin dan terus dipatuhi dalam kegiatan usaha sehari-hari.

Pada pengolahan produk olahan susu seperti produk keju, sejumlah masalah yang umumnya dijumpai seperti kontaminasi bakteri dan mikroba, yang dapat menyebabkan kerusakan pada keju tersebut. kemudian pengolahan yang tidak benar seperti pemanasan yang tidak cukup atau penyimpanan yang salah dapat menyebabkan keju jadi rusak dan bahkan tidak baik untuk dimakan. Dan juga perubahan suhu dan kelembaban pada keju, jika keju disimpan dalam kondisi yang tidak tepat, dapat menyebabkan penurunan kualitas dan bahkan kerusakan produk.

Untuk dapat konsisten memberikan kualitas keju mozzarella yang baik, CV. Narendra Food berusaha untuk menerapkan setiap aspek pada produksi keju nya dengan baik dan benar. Untuk mengukur tingkat kualitas setiap aspek pada produksi keju pada CV Narendra Food, evaluasi GMP menjadi acuan yang tepat untuk mengukur sejauh mana kualitas setiap aspek produksi pada pabrik keju mozzarella “chizzu” CV. Narendra Food. Dengan demikian, peneliti berinisiatif untuk melakukan penelitian terkait penerapan GMP pada proses olahan keju mozzarella “chizzu” di CV. Narendra Food Pondok Pesantren Bahrul Maghfiroh.

## 1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) yang dilakukan Di CV. Narendra Food.
2. Berapa tingkat pemenuhan persyaratan GMP ( *Good Manufacturing Practice*) pada CV. Narendra Food.

### 1.3. Tujuan Penelitian ini ialah

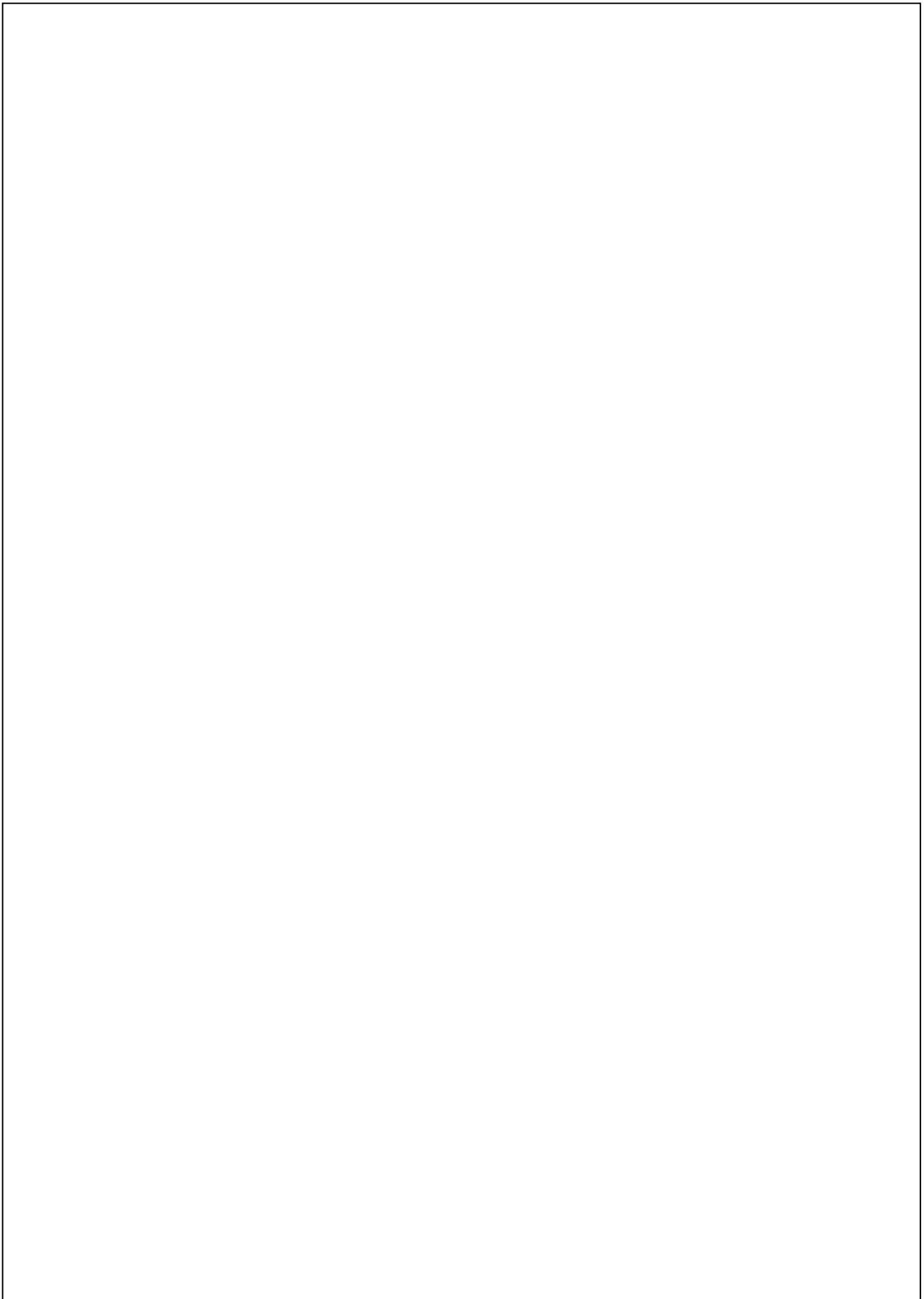
Diantara tujuannya dari aktivitas Praktek Kerja Lapangan ini ialah:

1. Memperoleh temuan evaluasi mengenai penerapan GMP (Good Manufacturing Practice), atau cara memproduksi keju mozzarella yang berkualitas dan sesuai dengan pedoman SNI, yang meliputi lokasi dan lingkungan produksi, gedung dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau air fasilitas penyediaan, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab pangan, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, pelatihan karyawan, sanitasi dan higiene , prinsip dasar sanitasi, tahap-tahap higiene dan sanitasi, sanitasi kimiawi, faktor-faktor yang mempengaruhi pemilihan jenis sanitizer, sumber kontaminasi.
2. Mendapatkan hasil evaluasi terkait pemenuhan penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) saat ini pada olahan keju Mozzarella di CV.Narendra Food Pondok Pesantren Bahrul Maghfiroh yang sesuai dengan pedoman SNI.

10

### 1.4. Manfaat Penelitian

1. Bagi perusahaan yang bersangkutan, CV. Narendra Food, sebagai bahan yang digunakan sebagai masukan dalam kontrol kualitas produk untuk mengembangkan praktik perawatan dan pengolahan yang unggul yang akan meningkatkan kualitas produk.
1. Bagi akademisi, merupakan informasi bagi penelitian lanjutan sebagai pengembangan GMP (*Good Manufacturing Practice*), baik di CV. Narendra Food maupun industri keju mozzarella yang lainnya



# BADRIYANTO

## ORIGINALITY REPORT

14%

SIMILARITY INDEX

13%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

5%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="https://repository.ub.ac.id">repository.ub.ac.id</a> Internet Source	2%
2	<a href="https://media.neliti.com">media.neliti.com</a> Internet Source	2%
3	<a href="https://nutrisipangan.wordpress.com">nutrisipangan.wordpress.com</a> Internet Source	1%
4	Juni Ekowati, Rosita Handayani, Dewi Melani Hariyadi, Mohammad Rizki Fadhil Pratama et al. "Pemberdayaan Masyarakat melalui Edukasi Cara Pembuatan Pangan Olahan yang Baik, Bahan Tambahan Pangan, dan Kemasan Pangan untuk Penguatan Jaminan Keamanan pada Pelaku UMKM Bidang Makanan di Balikpapan", PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat, 2021 Publication	1%
5	<a href="https://repository.umsu.ac.id">repository.umsu.ac.id</a> Internet Source	1%
6	Submitted to Universitas Sebelas Maret Student Paper	



1 %

7

izackpereira04.blogspot.com

Internet Source

1 %

8

repository.ukwms.ac.id

Internet Source

1 %

9

Submitted to Universitas Diponegoro

Student Paper

1 %

10

dspace.uii.ac.id

Internet Source

1 %

11

septosuhanda.wordpress.com

Internet Source

1 %

12

eprints.umm.ac.id

Internet Source

1 %

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

# BADRIYANTO

---

PAGE 1

---

PAGE 2

---

PAGE 3

---

PAGE 4

---

PAGE 5

---

PAGE 6

---