

## ABSTRAK

Persiapan yang ketat di era globalisasi menumbuhkan tantangan bagi pemilik usaha, tak terkecuali pada pengusaha pangan. Untuk dapat bertahan di pasaran maka perusahaan harus memperhatikan cara-cara produksi pangan yang baik sehingga produk yang dihasilkan dapat aman dikonsumsi. UD Sumber Tani merupakan salah satu perusahaan yang bergerak di bidang jual beli ikan dan produksi ikan bandeng tanpa duri beku. Perusahaan harus memiliki jaminan bahwa produk yang di hasilkan aman dan layak konsumsi. UD Sumber Tani pada saat ini sudah melakukan produksi untuk beberapa produk ikan beku salah satunya ikan bandeng tanpa duri beku akan tetapi masih dibidang dalam tahap perintis atau pemula serta belum adanya sistem yang terstandarisasi di semua aspek proses produksinya maka dari itu perusahaan perlu perancangan sistem *Good Manufacturing Process* (GMP) atau Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) dan 5S serta penerapan pengendalian kualitas produk dengan melakukan pendekatan *7 quality tools* untuk menciptakan sistem yang terstandarisasi secara kontinyu serta menciptakan kualitas bandeng yang lebih baik pada produksi ikan bandeng tanpa duri beku.

Ada beberapa titik GMP yang sudah terpenuhi yaitu dengan rata-rata persentase 26 % dan belum terpenuhi adalah 74% dengan berkaitan dengan lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan produksi, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan pelaksanaan pedoman. Penerapan dan perancangan yang telah dilakukan UD Sumber Tani menghasilkan 29 usulan aspek perbaikan yang meliputi beberapa aspek CPPOB serta 13 aspek yang telah di implementasi atau telah diterapkan. Diharapkan bahwa aspek yang belum di implementasikan dan sebagai rancangan kedepannya yang akan dilakukan oleh UD Sumber Tani dengan acuan aspek usulan perbaikan dapat secepatnya dilakukan sehingga proses standarisasi dapat dilaksanakan secara kontinyu.

Proses implementasi di UD Sumber Tani tidak bisa dilakukan secara keseluruhan karena adanya kendala yang di hadapi UD Sumber tani terkait biaya dan waktu proses implementasi termasuk salah satunya harus melakukan relokasi dan *re-layout* tata letak produksi ke bangunan baru terlebih dahulu karena pada bangunan lama tempat produksi ikan bandeng tanpa duri beku sangat terbuka serta masih adanya aktivitas yang tidak berhubungan dilakukan di lantai produksi seperti aktivitas jual beli produk ikan, agar prosedur yang telah di buat dapat di implementasikan secara optimal.

**Kata kunci:** *Good Manufacturing Process* (GMP), Pengendalian Kualitas Produk, 5S, CPPOB, Ikan Bandeng, Ikan Bandeng Tanpa Duri Beku, Keamanan Pangan