

## LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD) DIGITAL

Nama Peserta Didik :

Kelas :

No Absen :

Petunjuk :

1. Bacalah materi dibawah ini dengan baik !

2. Kerjakan soal-soal dengan benar

## GMP DAN SSOP

*Good Manufacturing Practices* (GMP) yang dalam bahasa indonesia dapat diterjemahkan menjadi Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) diterapkan oleh industri yang produknya dikonsumsi dan atau digunakan oleh konsumen dengan tingkat resiko yang sedang sampai tinggi, seperti : produk obat-obatan, produk makanan, produk kosmetik, produk perlengkapan rumah tangga, dan lain-lain. GMP (*Good Manufacturing Practices*) merupakan suatu pedoman bagi industri pangan, bagaimana cara memproduksi pangan yang baik. GMP secara luas berfokus dan berakibat pada banyak aspek, baik aspek proses produksi maupun proses operasi dari personelnnya sendiri. Hal yang paling diutamakan dari GMP adalah agar tidak terjadi kontaminasi terhadap produk selama proses produksi hingga informasi produk ke konsumen sehingga produk aman dikonsumsi atau digunakan oleh konsumen. Termasuk dalam pengendalian GMP adalah faktor fisik (bangunan, mesin, peralatan, transportasi, konstruksi pabrik, dan lain-lain), faktor higienitas dari personel yang bekerja dan faktor kontrol operasi termasuk pelatihan dan evaluasi GMP.

Selanjutnya materi bisa dilihat di <sup>link</sup>berikut :

Untuk lebih jelasnya kalian bisa melihat <sup>video</sup> youtube tentang GMP dan SSOP berikut ini :



Setelah memahami materi dan melihat video, silakan isi pertanyaan berikut :

1. Persyaratan dasar/pre requisite HACCP Di unit pengolahan ikan (UPI) adalah ..... dan .....
2. Semua permukaan tempat kerja dalam ruangan harus mendapatkan penerangan yang merata dengan intensitas minimal ..... FC (foot candles) (ditulis dengan angka)

**Soal seputar GMP dan SSOP**



Bahan Kimia

Benar

Salah

Materi selanjutnya bisa kalian lihat di PPT berikut ini :

**Soal Pilihan Ganda “ Multiple Choice”**

Pilihlah jawaban yang paling benar dengan cara menekan jawaban yang paling benar

1. Berikut ini terdapat komponen pengendalian GMP, yang merupakan faktor fisik dalam pengendalian GMP adalah
  - a. Bangunan, pekerja, peralatan, transportasi, konstruksi pabrik
  - b. Bangunan, mesin, peralatan, transportasi, konstruksi pabrik
  - c. Bangunan, mesin, peralatan, transportasi, akomodasi pabrik
  - d. Bangunan, pekerja, mesin, , transportasi, konstruksi pabrik
  - e. Bangunan pekerja, mesin, tranportasi dan akomodasi pabrik
2. Didalam penerapan SSOP terdapat 8 kunci persyaratan sanitasi, yang bukan termasuk dalam 8 kunci SSOP adalah
  - a. Keamanan air
  - b. Meningkatkan praktek sanitasi dan kondisi di unit usaha
  - c. Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan
  - d. Pencegahan kintaminasi silang
  - e. Distribusi

**Soal menarik garis “Joint with arrow”**

Silakan tarik garis dari lajur kanan ke lajur kiri sehingga menjadi jawaban yang benar

**BAHAN KIMIA****SELEKSI BAHAN BAKU****PENANGAN DAN  
PENGOLAHAN**

**Soal menyusun kalimat yang benar “Drag and Drop”**

Silakan isi bagian yang kosong dengan mendrag <sup>kata-kata</sup> di bawah ke tempat yang benar sehingga menjadi jawaban yang benar.

GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) adalah Cara/teknik berproduksi yang

dan

untuk menghasilkan produk yang memenuhi

mutu dan

BAIK

PERSYARATAN

KEAMANAN

BENAR

Dengarkan suara berikut dan tulis judul lagu/jawabannya di kolom sebelah

Jika sudah selesai anda bisa klik **Finish** dan pilih via email agar nilai anda bisa dicek oleh guru  
E- mail [aidafathya12345@gmail.com](mailto:aidafathya12345@gmail.com)