

ABSTRACT

ANALYSIS OF THE IMPLEMENTATION OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) IN CHICKEN DIMSUM PROCESSING IN UMKM DIMSUM SECENG SOESILO, BANDAR LAMPUNG

By

Elsa Nur Dwi Putri

Food products that need attention to their hazards and food safety. High-quality food products require the implementation of a good food production system, particularly through the Good Manufacturing Practices (GMP). The implementation of GMP can support the efforts of the UMKM Dimsum Seceng Soesilo in producing dim sum products that are of high quality, safe for consumers, and economically competitive. The aim of this study was to identify the condition of GMP implementation at the UMKM Dimsum Seceng Soesilo, based on the Indonesian Ministry of Industry Regulation No. 75/M-IND/PER/7/2010, and to analyze the factors contributing to the GMP gaps. This research employs a qualitative descriptive method, with a gap analysis form to assess GMP implementation gaps, a cause-and-effect diagram to identify factors causing these gaps, and a 5W+1H analysis to provide improvement recommendations. This data analysis results showed that the GMP implementation rate was 70,95%, with a gap of 29,05%, a total of 18 aspects were assessed, comprising 110 parameters, with 76 parameters being compliant and 34 non-compliant. The two most influential factors were method and human.

Keywords: GMP, gap analysis, dim sum

ABSTRAK

ANALISIS PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA PENGOLAHAN DIMSUM AYAM DI UMKM DIMSUM SECENG SOESILO, BANDAR LAMPUNG

Oleh

Elsa Nur Dwi Putri

Produk pangan perlu diperhatikan bahaya dan keamanan pangannya. Produk pangan yang berkualitas diperlukan adanya penerapan sistem produksi pangan yang baik, yaitu melalui penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*). Penerapan GMP dapat mendukung upaya UMKM Dimsum Seceng Soesilo dalam menghasilkan produk dimsum yang memiliki mutu yang baik, aman untuk konsumen dan memiliki daya saing secara ekonomis. Tujuan penelitian yaitu untuk mengidentifikasi kondisi Penerapan GMP pada UMKM Dimsum Seceng Soesilo berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian RI No 75/M-IND/PER/7/2010 dan menganalisis faktor-faktor penyebab kesenjangan GMP. Penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan analisis data menggunakan formulir *gap analysis* untuk menilai kesenjangan penerapan GMP, menggunakan diagram sebab-akibat untuk mengetahui faktor-faktor yang menyebabkan kesenjangan terjadi, dan menggunakan analisis 5W+1H untuk memberikan usulan rekomendasi perbaikan. Hasil analisis data diperoleh persentase penerapan GMP yaitu sebesar 70,95% dengan *gap* sebesar 29,05 %, Terdapat 18 aspek yang dinilai, 110 parameter keseluruhan dengan 77 parameter sesuai dan 33 parameter tidak sesuai. Terdapat 2 faktor yang paling berpengaruh yaitu faktor *method* (metode) dan *man* (manusia).

Kata kunci: GMP, analisis kesenjangan, dimsum.