

**EVALUASI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* DI
UMKM LATEB JAYA**

(Skripsi)

Oleh

**Arief Pujiyanto
2154231002**



**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
2026**

ABSTRAK

EVALUASI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* DI UMKM LATEB JAYA

Oleh

ARIEF PUJIANTO

Pelaku usaha pangan diwajibkan untuk menerapkan program jaminan keamanan pangan dasar yang dihasilkan melalui upaya penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) guna menghasilkan produk yang aman dan bermutu. UMKM Lateb Jaya merupakan salah satu usaha mikro yang bergerak di bidang pengolahan pangan dengan produk keripik pisang dan keripik singkong. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi ketidaksesuaian penerapan GMP, menentukan faktor penyebab ketidaksesuaian, serta memberikan rekomendasi perbaikan di UMKM Lateb Jaya. Penelitian dilakukan dengan metode analisis deskriptif kualitatif menggunakan *Gap Analysis* untuk mengidentifikasi ketidaksesuaian penerapan GMP, Ketidaksesuaian yang termasuk kategori serius dan kritis dianalisis lebih lanjut menggunakan diagram *fishbone* untuk menemukan akar permasalahan dan merumuskan rekomendasi perbaikan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 126 parameter terdapat 79,37% sesuai, 3,18% minor, 15,07% serius, dan 2,38% kritis. Berdasarkan hasil tersebut, disusun 33 rekomendasi perbaikan yang difokuskan pada peningkatan aspek sanitasi, fasilitas, peralatan, dokumentasi dan *higiene* karyawan. Rekomendasi perbaikan tersebut diharapkan mampu meningkatkan keamanan pangan, meminimalkan potensi kontaminasi produk serta menjaga konsistensi mutu produk keripik pisang dan keripik singkong yang dihasilkan oleh UMKM Lateb Jaya.

Kata kunci: Keamanan pangan, GMP, *gap analysis*, *fishbone diagram*

ABSTRACT

EVALUATION OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES IMPLEMENTATION IN LATEB JAYA MICRO-ENTERPRISE

By

ARIEF PUJIANTO

Food business operators are required to implement a basic food safety assurance program through the application of Good Manufacturing Practices (GMP) to produce safe and high-quality products. Lateb Jaya is a micro-enterprise engaged in food processing, producing banana chips and cassava chips. This study aimed to identify non-conformities in GMP implementation, determine the factors causing these non-conformities, and provide improvement recommendations for the Lateb Jaya micro-enterprise. The study employed a qualitative descriptive analysis method using Gap Analysis to identify non-conformities in GMP implementation. Non-conformities classified as serious and critical were further analyzed using a fishbone diagram to identify root causes and formulate improvement recommendations. The results showed that out of 126 parameters, 79.37% were compliant, 3.18% were minor non-conformities, 15.07% were serious non-conformities, and 2.38% were critical non-conformities. Based on these findings, 33 improvement recommendations were formulated, focusing on improving sanitation, facilities, equipment, documentation, and employee hygiene. These recommendations are expected to enhance food safety, minimize potential product contamination, and maintain consistent quality of banana chips and cassava chips produced by the Lateb Jaya micro-enterprise.

Keywords: Food safety, GMP, gap analysis, fishbone diagram

**EVALUASI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* DI
UMKM LATEB JAYA**

Oleh

Arief Pujianto

Skripsi

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Mencapai Gelar
SARJANA TEKNOLOGI PERTANIAN

Pada

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Pertanian Universitas Lampung



**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS LAMPUNG
2026**

Judul Skripsi : **EVALUASI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* DI
UMKM LATEB JAYA**

Nama : **Arief Pujianto**

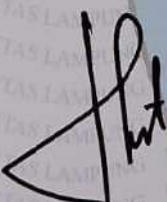
Nomor Pokok Mahasiswa : 2154231002

Jurusan/Program Studi : Teknologi Industri Pertanian

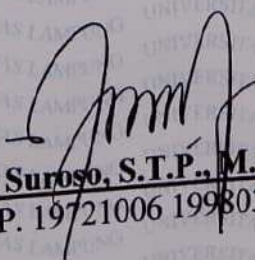
Fakultas : Pertanian

MENYETUJUI

1. Komis Pembimbing


Prof. Dr. Sri Hidayati, S.T.P., M.P. **Dr. Wisnu Satyajaya, S.T.P., M.M., M.Si.**
NIP. 19710930 199512 2 001 NIP. 19750330 200604 1 001

2. Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian


Dr. Erdi Suroso, S.T.P., M.T.A., C.EIA.
NIP. 19721006 199803 1 005

MENGESAHKAN

1. Tim Penguji

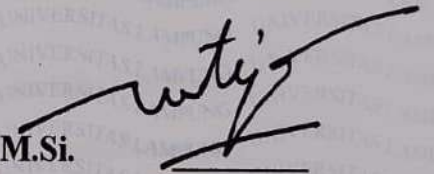
Ketua

Prof. Dr. Sri Hidayati, S.T.P., M.P.



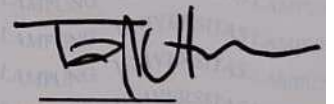
Sekretaris

Dr. Wisnu Satyajaya, S.T.P., M.M., M.Si.



**Penguji Bukan
Pembimbing**

Dr. Ir. Tanto Pratondo Utomo, M.Si.



2. Dekan Fakultas Pertanian



Dent. Kusyanta Futas Hidayat, M.P.

0641118 198902 1 002

Tanggal Lulus Ujian Skripsi : 29 Januari 2026

PERNYATAAN KEASLIAN HASIL KARYA

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Arief Pujiyanto

NPM : 2154231002

Dengan ini menyatakan bahwa apa yang tertulis dalam karya ilmiah ini adalah hasil kerja saya sendiri yang berdasarkan pada pengetahuan dan penelitian yang telah saya lakukan. Karya ilmiah ini tidak memuat isi yang telah dipublikasikan sebelumnya atau dengan kata lain bukan hasil dari plagiarisme dari karya orang lain.

Demikian pernyataan ini saya buat dan dapat dipertanggungjawabkan. Apabila dikemudian hari terdapat kecurangan dalam karya ini, maka saya siap mempertanggungjawabkannya.

Bandar Lampung, 29 Januari 2026

Yang membuat pernyataan



Arief Pujiyanto
NPM. 2154231002

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Kampung Kali Jeruk, Desa Kalijaya, Kecamatan Cikarang Barat, Kabupaten Bekasi, pada tanggal 26 November 2002. Penulis merupakan anak ke dua dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Purwanto dan Ibu Puji Hastuti. Penulis memiliki kaka Ari Wibowo dan Adik Sidik Muntanafis

Penulis menempuh pendidikan dasar di SD Negeri 10 Kalijaya dan lulus 2015. Selanjutnya penulis melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 4 Cikarang Barat dan lulus pada tahun 2018, Kemudian melanjutkan ke jenjang SMA Negeri 1 Cikarang Barat dan lulus pada tahun 2021. Pada tahun 2021 penulis di terima sebagai mahasiswa program studi Teknologi Industri Pertanian, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung melalui jalur Seleksi Mandiri Masuk Perguruan Tinggi Negeri wilayah Barat (SMMPTN Barat).

Penulis melaksanakan Kuliah Kerja Nyata atau KKN di Desa Banjar Ratu, Kecamatan Gunung Labuhan, Kabupaten Way Kanan, Provinsi Lampung pada bulan Januari hingga Februari 2024. Penulis melaksanakan Praktik Umum (PU) di PTPN IV Regional 7 Kebun Bekri, Kabupaten Lampung Tengah, pada bulan juli hingga agustus 2024. Selama masa perkuliahan, penulis aktif dalam kegiatan kemahasiswaan salah satunya sebagai anggota Koperasi Mahasiswa (KOPMA) dan Ketua Umum Himpunan Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung (HMJ THP FP Unila) pada periode 2023.

SANWACANA

Bismillaahirrahmanirrahiim. Alhamdulillah rabbiil ‘alamiin. Puji Syukur penulis ungkapkan kehadiran Allah SWT karena atas Rahmat dan hidayah serta inayah Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Evaluasi Penerapan *Good Manufacturing Practices* di UMKM Lateb Jaya”** adalah salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian di Universitas Lampung. Penulis banyak menerima bantuan, bimbingan, dan dukungan serta motivasi dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dalam kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Ir. Kuswanta Futas Hidayat, M.P., selaku Dekan Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
2. Bapak Dr. Erdi Suroso, S.T.P., M.T.A., C.EIA., selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.
3. Ibu Prof. Dr. Ir. Sri Hidayati, S.T.P. M.P., selaku Koordinator Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung. serta Dosen Pembimbing pertama yang senantiasa memberikan dukungan baik secara materi, bimbingan serta saran kepada penulis selama penyusunan proposal penelitian hingga penyusunan skripsi.
4. Bapak Dr. Wisnu Satyajaya, S.T.P., M.M., M.Si., M.Phil., selaku Dosen Pembimbing Kedua yang telah memberikan saran, kritik, arahan dan nasihat dalam perbaikan dan penyelesaian skripsi ini.
5. Bapak Dr. Ir. Tanto Pratondo Utomo, M.Si., selaku Dosen Pembahas yang senantiasa memberikan masukan dan saran kepada penulis selama penyusunan proposal hingga penyelesaian skripsi.

6. Seluruh Bapak dan Ibu dosen pengajar, staff dan karyawan di Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung atas semua ilmu dan dukungan selama perkuliahan.
7. Cinta pertamaku, Bapak Purwanto dan Ibuku tersayang Puji Hastuti. Terimakasih atas segala pengorbanan serta tulus kasih yang diberikan. Mereka mampu senantiasa memberikan yang terbaik, tak kenal lelah mendokan serta memberikan perhatian dan dukungan hingga penulis mampu menyelesaikan perkuliahan sampai meraih gelar sarjana. Semoga Bapak dan Ibu sehat, panjang umur dan bahagia selalu. Putra kedua mu akhirnya lulus.
8. Kaka Ari Wibowo dan adik Sidik Muntanafis laki-laki, terimakasih telah memberikan semangat kepada penulis dan menjadi salah satu alasan untuk menulis melalui proses skripsi hingga selesai.
9. Kepada Septiana, terimakasih telah menemani dan mendukung perjalanan penulis dalam menyelesaikan skripsi dari awal hingga akhir.
10. Saudara seperjuangan Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Angkatan 2021, dan teman-teman kontrakan dan kosan (kerupuk gedang), Nando, Hanan, Fajar, Ruli, Filsa, Rafy, Robin, Erwanda terima kasih atas banyaknya bantuan, saran, informasi, dan canda tawa yang telah diberikan selama perkuliahan.
11. Semua pihak yang terlibat dalam penyusunan dan penyelesaian skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu.

Bandar Lampung, 29 Januari 2026
Yang membuat pernyataan

Arief Pujianto
2154231002

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|------------|
| DAFTAR ISI | iii |
| DAFTAR TABEL | v |
| DAFTAR GAMBAR | vi |
| I. PENDAHULUAN | 1 |
| 1.1 Latar Belakang dan Masalah..... | 1 |
| 1.2 Tujuan Penelitian..... | 3 |
| 1.3 Kerangka Pemikiran | 3 |
| II TINJAUAN PUSTAKA | 6 |
| 2.1 Keripik Pisang | 6 |
| 2.2 Keripik Singkong | 7 |
| 2.3 <i>Good Manufacturing Practices</i> | 7 |
| 2.4 <i>Gap Analysis</i> | 13 |
| 2.5 <i>Root Cause Analysis (RCA)</i> | 14 |
| III. METODE PENELITIAN | 16 |
| 3.1 Waktu dan Tempat | 16 |
| 3.2 Bahan dan Alat | 16 |
| 3.3 Metode Pengumpulan data | 16 |
| 3.4 Analisis Data | 17 |
| 3.4.1 Pengisian Lembar <i>Cheklis</i> Penilaian Penerapan GMP | 17 |
| 3.4.2 Analisis Kesenjangan (<i>GAP Analysis</i>)..... | 17 |
| 3.4.3 Dagram Sebab-Akibat..... | 19 |
| 3.4.4 Rekomendasi Perbaikan..... | 19 |
| IV. HASIL DAN PEMBAHASAN | 20 |
| 4.1 Gambaran Umum Perusahaan | 20 |
| 4.1.1 Struktur Organisasi | 21 |

| | |
|---|-----------|
| 4.2 Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) pada UMKM Lateb Jaya | 21 |
| 4.3 Pengelompokan Aspek Ketidaksesuaian GMP | 48 |
| 4.4 Analisis Akar Masalah Ketidaksesuaian Aspek GMP | 51 |
| 4.4.1 Analisis Akar Masalah pada Ketidaksesuaian Serius | 51 |
| 4.4.2 Analisis Akar Masalah pada Ketidaksesuaian Kritis | 60 |
| 4.5 Rekomendasi Perbaikan | 63 |
| V. KESIMPULAN | 67 |
| Kesimpulan..... | 67 |
| DAFTAR PUSTAKA | 68 |
| LAMPIRAN | 75 |

DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|---|---------|
| 1. Hasil penilaian penerapan GMP di UMKM Lateb Jaya | 22 |
| 2. Hasil penilaian penerapan GMP pada aspek lokasi | 22 |
| 3. Hasil penilaian penerapan GMP pada aspek bangunan | 24 |
| 4. Hasil penilaian penerapan GMP pada aspek fasilitas sanitasi | 28 |
| 5. Hasil penilaian penerapan GMP pada aspek mesin/peralatan | 30 |
| 6. Hasil penilaian penerapan GMP pada aspek bahan | 33 |
| 7. Hasil penilaian penerapan GMP pada aspek pengawasan proses | 34 |
| 8. Hasil penilaian penerapan GMP pada aspek produk akhir | 35 |
| 9. Hasil penilaian penerapan GMP pada aspek karyawan | 36 |
| 10. Hasil penilaian penerapan GMP pada aspek pengemasan | 38 |
| 11. Hasil penilaian penerapan GMP pada aspek label dan keterangan produk | 40 |
| 12. Hasil penilaian penerapan GMP pada aspek penyimpanan | 40 |
| 13. Hasil penilaian penerapan GMP pada aspek pemeliharaan dan program sanitasi | 42 |
| 14. Hasil penilaian penerapan GMP pada aspek pencatatan dan dokumentasi | 45 |
| 15. Hasil penilaian penerapan GMP pada aspek pelatihan | 46 |
| 16. Hasil penilaian penerapan GMP pada aspek penarikan produk..... | 47 |
| 17. Hasil penilaian penerapan GMP pada aspek pelaksanaan pedoman ... | 47 |
| 18. Ketidaksesuaian penerapan GMP | 48 |
| 19. Pengelompokan ketidaksesuaian serius | 51 |
| 20. Pengelompokan ketidaksesuaian kritis | 60 |
| 21. Rekomendasi perbaikan terhadap parameter ketidaksesuaian serius dan kritis..... | 63 |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|---|---------|
| 1. Kerangka pemikiran penelitian | 5 |
| 2. Diagram sebab-akibat. | 15 |
| 3. Struktur organisasi UMKM Lateb Jaya | 21 |
| 4. Area pabrik UMKM Lateb Jaya..... | 24 |
| 5. Kondisi dinding, langit-langit dan pintu pabrik | 27 |
| 6. Kondisi fasilitas cuci tangan dan kondisi toilet UMKM Lateb Jaya ... | 30 |
| 7. Kondisi mesin pengirisan singkong dan Kondisi wadah penyimpanan singkong | 32 |
| 8. Pekerja di UMKM Lateb Jaya | 38 |
| 9. Penyimpanan bahan baku di UMKM Lateb Jaya | 42 |
| 10. Diagram <i>fishbone</i> lingkungan luar dan dalam pabrik menimbulkan debu | 52 |
| 11. Diagram <i>fishbone</i> Pertemuan antara lantai dan dinding membentuk sudut mati | 53 |
| 12. Diagram <i>fishbone</i> bangunan tidak memiliki langit-langit | 54 |
| 13. Diagram <i>fishbone</i> Pintu ruang produksi, lubang-lubang dan saluran air dalam keadaan terbuka..... | 55 |
| 14. Diagram <i>fishbone</i> Industri tidak menyediakan fasilitas ruang ganti pakaian | 55 |
| 15. Diagram <i>fishbone</i> identifikasi fasilitas cuci tangan tidak dilengkapi dengan sabun dan handuk untuk mengeringkan tangan dan tempat sampah | 56 |
| 16. Diagram <i>fishbone</i> permukaan mesin berkarat dan menimbulkan kontaminasi pada produk | 57 |
| 17. Diagram <i>fishbone</i> tidak tersedianya dokumen tertulis..... | 58 |
| 18. Diagram <i>fishbone</i> Karyawan tidak menggunakan APD | 58 |
| 19. Diagram <i>fishbone</i> Karyawan tidak menggunakan APD | 59 |

| | |
|---|----|
| 20. Diagram <i>fishbone</i> Penyimpanan bahan baku dan produk akhir menyentuh lantai dan menempel ke dinding..... | 60 |
| 21. Diagram <i>fishbone</i> Pintu area ruang produksi tidak dilengkapi kain kasa dan tirai udara | 61 |
| 22. Diagram <i>fishbone</i> permukaan meja dan lantai diarea penggorengan dalam keadaan kotor | 62 |
| 23. Diagram fishbone perusahaan belum menyiapkan prosedur penarikan produk dari peredaran/pasaran | 62 |
| 24. Akses jalan menuju UMKM lateb jaya..... | 76 |
| 25. Area gerai pemasaran..... | 76 |
| 26. Area Produksi..... | 76 |
| 27. Area penyimpanan keripik singkong | 76 |
| 28. Langit-langit pada area produksi..... | 76 |
| 29. Area belakang pabrik | 76 |

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang dan Masalah

Sektor pertanian merupakan bagian yang sangat penting dalam pengembangan perekonomian Indonesia terutama bagi industri di bidang pertanian. Pertumbuhan industri di bidang pertanian didorong oleh ketersediaan sumber daya alam, baik yang berasal dari tumbuhan maupun hewan, yang dapat diolah menjadi berbagai jenis produk. Perkembangan industri ini bermula dari usaha berskala kecil, yang kemudian tumbuh menjadi industri menengah hingga akhirnya mencapai skala besar (Herdhiansyah dkk., 2021). Pelaku usaha pangan, baik itu berskala kecil, menengah hingga besar memiliki kewajiban untuk menjamin mutu dan keamanan dari produk pangan yang dihasilkannya (Fahlevie dan Fauziyyah, 2023).

Keamanan produk pangan olahan dapat terjamin apabila industri telah menerapkan pedoman produksi pangan yang baik sebagaimana diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 86 tahun 2019 dan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2010. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) merupakan panduan yang memuat berbagai persyaratan pada setiap aspek produksi yang harus dipatuhi oleh produsen, guna menghasilkan pangan olahan yang berkualitas, aman, dan layak untuk dikonsumsi (Husin dkk., 2023). Keamanan pangan olahan yang beredar menjadi salah satu fokus perhatian pemerintah dalam upaya melindungi kesehatan dan keselamatan konsumen. Oleh karena itu, para pelaku usaha industri diwajibkan untuk menerapkan program jaminan keamanan pangan dasar, yaitu *Good Manufacturing Practices* (GMP) (Herdhiansyah dkk., 2021).

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan pedoman dasar bagi industri pangan untuk memproduksi makanan dengan cara yang benar, sehingga

menghasilkan produk pangan yang berkualitas (layak dikonsumsi) dan aman. Penerapan GMP juga menjadi persyaratan minimal bagi produsen dalam proses produksi makanan, mulai dari bahan baku hingga pengangkutan, termasuk aspek sanitasi dan proses pengolahannya (Pristyanto dkk., 2022). Persyaratan dalam GMP mencakup berbagai aspek yang harus dipenuhi oleh perusahaan untuk menghasilkan produksi berkualitas dan aman. Aspek tersebut mencakup aspek produksi, lokasi dan bangunan, fasilitas dan peralatan, hygiene karyawan, sanitasi, pengendalian mutu dan dokumentasi (Sofianty dan Jariyah, 2024).

Salah satu industri di Bandar Lampung yang memproduksi keripik pisang dan keripik singkong adalah UMKM Lateb Jaya. Sistem pengawasan perlu dilakukan untuk memenuhi keamanan pangan sebelum diedarkan ke masyarakat untuk dikonsumsi. UMKM Lateb Jaya telah memproduksi sejak tahun 2002 dan telah memiliki izin P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga) dibuktikan dengan adanya nomor P-IRT pada setiap kemasannya. Namun, saat observasi awal terlihat bahwa UMKM Lateb Jaya belum memenuhi standar penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik yang didasarkan pada Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019.

Permasalahan keamanan pangan pada UMKM Lateb Jaya antara lain proses pengemasan keripik dilakukan tanpa menggunakan sarung tangan dan penutup kepala, kondisi area produksi yang kurang terawat dan penyimpanan bahan baku terletak di area terbuka. Permasalahan tersebut harus ditanggulangi karena termasuk penyimpangan dalam penerapan GMP yang berpotensi mempengaruhi kualitas produk. Penerapan GMP yang baik pada suatu industri pengolahan sangat penting untuk mencegah penurunan kualitas dan keamanan produk (Herdhiansyah dkk., 2021). Oleh karena itu, perlu diidentifikasi lebih lanjut mengenai penerapan GMP di UMKM Lateb Jaya untuk mengetahui ketidaksesuaian pada penerapan GMP serta memberikan usulan perbaikan terhadap aspek yang tidak sesuai dengan pedoman agar dapat diterapkan oleh perusahaan.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah

1. Mengidentifikasi ketidaksesuaian penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di UMKM Lateb Jaya
2. Menganalisis faktor penyebab ketidaksesuaian penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di UMKM Lateb Jaya
3. Memberikan usulan perbaikan pada aspek-aspek *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang belum diterapkan dengan baik.

1.3 Kerangka Pemikiran

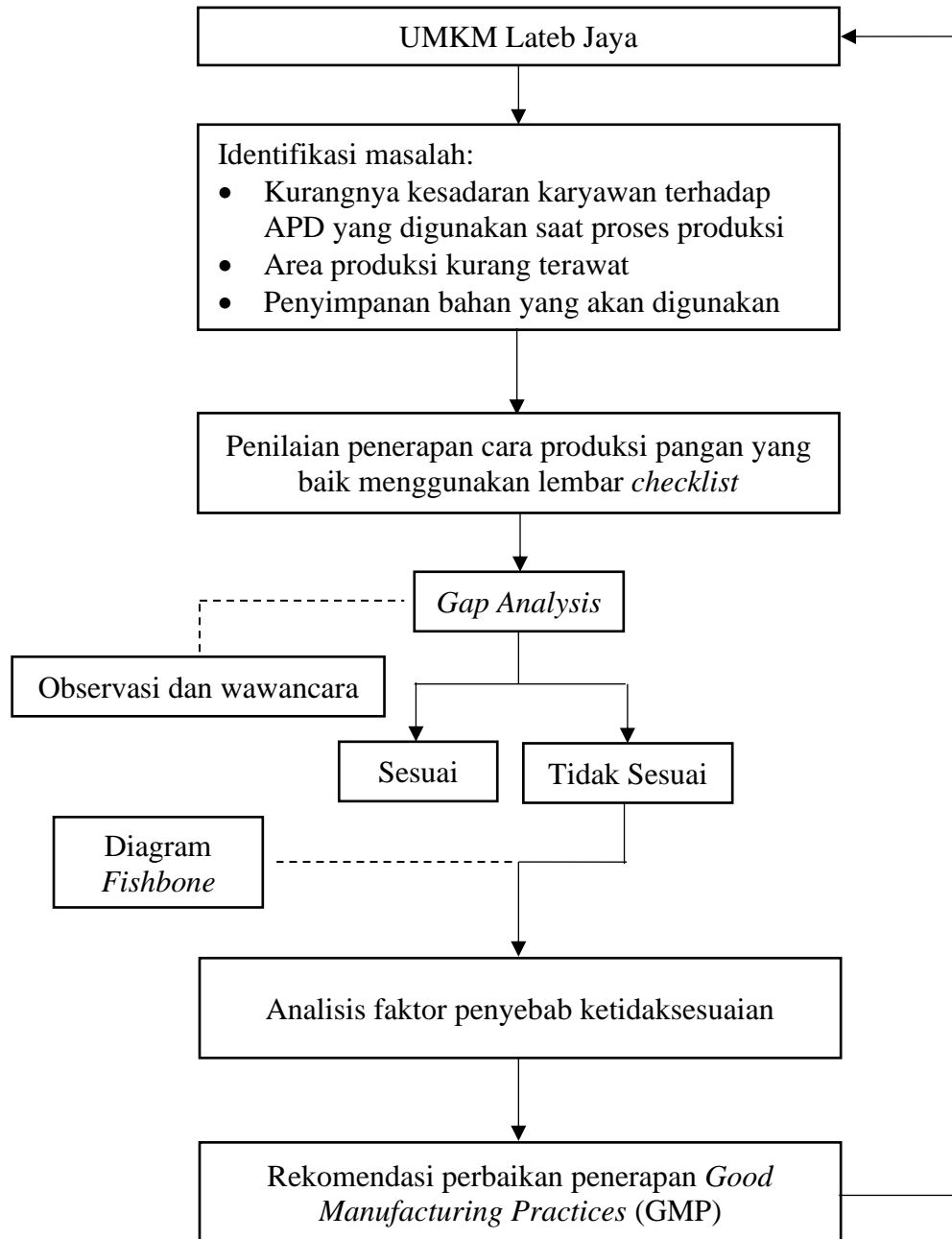
UMKM Lateb Jaya merupakan salah satu industri pengolahan pangan yang memproduksi keripik pisang dan keripik singkong. Industri ini berupaya untuk menjamin keamanan produknya dengan menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP). Meskipun telah berusaha menerapkan prinsip-prinsip GMP untuk memastikan kualitas dan keamanan produk, masih terdapat kondisi atau aktivitas produksi yang dapat menimbulkan risiko terhadap keamanan produk. Aktivitas tersebut berupa karyawan yang tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) yang dikhawatirkan terjadi pencemaran terhadap produk. Selain itu, lingkungan produksi masih terdapat debu dan bahan yang digunakan terletak di area terbuka (Sari dkk., 2024).

Keamanan produk menjadi hal penting bagi industri pengolahan pangan. Apabila sebuah industri mengimplementasikan GMP secara efektif, hal tersebut mampu memastikan mutu dan keamanan produk yang dihasilkan layak dikonsumsi. Menurut Erawati dkk (2024), praktik pengolahan pangan yang belum sesuai standar, terutama di industri kecil dan rumah tangga dapat berpotensi menyebabkan kontaminasi mikroba dan bahan kimia berbahaya. Masalah keamanan pangan dan kualitas produk menjadi suatu hal yang harus diperhatikan karena dapat berpengaruh terhadap kesehatan konsumen.

Penelitian ini difokuskan untuk mengidentifikasi ketidaksesuaian pada penerapan GMP dengan *Gap Analysis*. Ketidaksesuain yang masuk pada kategori serius dan

kritis selanjutnya akan dicari faktor penyebabnya menggunakan diagram *fishbone*. Penggunaan *gap analysis* dan diagram sebab akibat atau diagram *fishbone* dalam penelitian ini didasarkan pada beberapa penelitian terdahulu. Penelitian yang dilakukan oleh Pebilivya (2021) berjudul “Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Keripik Pisang Pada UD Suponyono Karang Pucung, Way Sulan, Lampung Selatan” menggunakan *gap analysis* untuk mengidentifikasi tingkat penerapan antara prosedur tertulis dengan proses yang sedang dikerjakan dan menggunakan diagram *fishbone*, memperlihatkan faktor-faktor utama yang mempengaruhi kualitas keripik serta menunjukkan faktor penyebab dan akibat yang dihasilkan. Hasil penelitian tersebut menunjukkan bahwa pengendalian kualitas yang dilakukan masih belum sesuai dengan pedoman GMP. Diagram sebab-akibat yang belum sesuai dari faktor *man*, faktor *environment*, faktor *machine*, dan faktor *measurement* serta merekomendasikan perbaikan terhadap aspek ketidaksesuaian serius dan kritis.

Penilaian terhadap penerapan GMP dilakukan pengisian formulir menggunakan lembar *checklist*. Pengisian formulir penilaian dengan memberi tanda *checklist* pada pernyataan yang sesuai dan tidak sesuai didasarkan pada observasi di lapangan dan wawancara dengan pihak terkait. Ketidaksesuaian dengan kategori serius dan kritis dijadikan fokus utama dalam penelitian ini karena, kedua jenis ketidaksesuaian tersebut memiliki dampak yang lebih signifikan terhadap keamanan produk dibandingkan dengan ketidaksesuaian minor yang pengaruhnya terhadap keamanan produk relatif lebih kecil. Oleh karena itu, sangat penting bagi industri untuk segera melakukan perbaikan pada parameter yang terkait dengan ketidaksesuaian tersebut (Herdiansyah dkk., 2021). Kerangka pemikiran disajikan pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka pemikiran penelitian
Sumber: UMKM Lateb Jaya, 2025

II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Keripik Pisang

Pisang menjadi salah satu buah yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Daerah penghasil pisang, ketersediaan buah ini biasanya berlimpah tanpa pengolahan yang memadai (Ilhmadi dkk., 2022). Pisang mudah mengalami kerusakan, dengan melakukan pasca panen pisang dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan yang tidak hanya meningkatkan nilai ekonomisnya, tetapi juga dapat memperpanjang masa simpan produk tersebut (Nabila dkk., 2023). Salah satu produk olahan pisang yaitu dapat dibuat menjadi produk keripik pisang.

Keripik pisang merupakan makanan olahan dari buah pisang yang diiris tipis kemudian digoreng menggunakan minyak hingga berubah warna dan teksturnya renyah. Menurut SNI 01-4315-1996, Keripik pisang merupakan camilan yang terbuat dari potongan pisang yang digoreng, baik menggunakan bahan tambahan makanan yang diperbolehkan maupun tanpa tambahan sama sekali. Proses pengolahan keripik pisang umumnya dilakukan dengan cara konvensional (Lestari dkk., 2022). Metode pengolahan konvensional menggunakan penggorengan terbuka, dimana bahan pangan bersentuhan langsung dengan udara selama proses. Alat yang umum digunakan adalah wajan berisi minyak goreng yang dipanaskan menggunakan kompor atau tungku (Oktavianasari dkk., 2022).

Keripik pisang memiliki berbagai varian dan bentuk yang beredar di pasaran. Inovasi dalam pembuatan keripik tahu dapat dilakukan dengan berbagai cara seperti penambahan bubuk coklat, bubuk *greentea*, dan bubuk yang dapat meningkatkan cita rasa sehingga menambah daya tarik konsumen terhadap produk keripik pisang (Jayengsari, 2021). Keripik pisang memiliki rasa gurih dan renyah serta aroma pisang yang khas, sehingga keripik pisang menjadi salah satu

makanan ringan yang digemari masyarakat. Kandungan keripik pisang memiliki nutrisi yang baik untuk tubuh, selain itu pisang juga mengandung serat yang cukup tinggi sehingga sangat baik untuk menjaga kesehatan saluran pencernaan (Nurindah dkk., 2023).

2.2 Keripik Singkong

Singkong adalah salah satu sumber karbohidrat utama selain beras dan jagung, serta banyak dibudidayakan di Indonesia sebagai komoditas pertanian yang penting. Singkong Segar tanpa perlakuan khusus umumnya hanya dapat bertahan selama 3 hari jika disimpan pada suhu ruang. Keripik singkong merupakan salah satu camilan yang terbuat dari singkong (ubi kayu) dipotong tipis lalu digoreng sampai menghasilkan tekstur yang renyah. Pengolahan singkong menjadi keripik singkong dapat memperpanjang masa simpan selama 3 bulan (Handajani dkk., 2024).

Keripik adalah makanan ringan (*snack food*) yang bersifat kering, dan renyah. Kualitas keripik singkong sangat dipengaruhi oleh proses penggorengan dan pengemasan. Pengendalian kadar minyak dan proses tiris minyak sangat penting untuk memperpanjang umur simpan produk dan menjaga kualitas rasa. Keripik singkong memiliki rasa asin dan beraroma khas, dengan perkembangan zaman sekarang telah banyak variasi rasa yang ditambahkan pada keripik singkong. Keripik singkong dapat diberi berbagai varian rasa seperti asin, pedas, manis atau kombinasi pedas manis untuk meningkatkan daya tarik konsumen (Jumady dkk., 2021).

2.3 Good Manufacturing Practices

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan seperangkat aturan atau standar yang diterapkan dalam berbagai industri, terutama di sektor pangan guna memastikan proses produksi berjalan dengan baik sehingga menghasilkan produk yang aman, bermutu, dan konsisten. GMP merupakan salah satu praktik yang dapat diterapkan untuk mengendalikan mutu dan higienitas dari produk yang

dihasilkan melalui faktor lingkungan kerja serta proses produksi (Sofianty dan Jariyah, 2024). Berdasarkan Menteri Pertanian No. 38 tahun 2008, GMP merupakan standar yang wajib digunakan dalam suatu unit usaha pangan asal tumbuhan karena merupakan *pre-requisete* (persyaratan dasar) yang berkaitan dengan sistem keamanan pangan. *Good Manufacturing Practices* (GMP) berperan sebagai pedoman dalam pembuatan makanan olahan agar sesuai dengan standar keamanan dan kebersihan yang ditetapkan.

Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 mengenai Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik menyatakan bahwa GMP ditetapkan sebagai pedoman umum bagi industri pengolahan pangan dalam merancang, membangun, dan menjalankan operasional perusahaan guna menghasilkan dan menyediakan produk yang aman serta layak untuk dikonsumsi. Menurut Maitimu dan Patiapon (2021) bahwa aspek GMP yang harus diperhatikan dalam menjaga keamanan pangan terdiri dari karyawan, proses produksi, sanitasi, bangunan dan fasilitas serta peralatan produksi. *Good Manufacturing Practices* (GMP) dapat didefinisikan sebagai sebuah pedoman yang memberikan petunjuk cara produksi yang baik bagi pemilik usaha produk pangan. Penerapan GMP dalam suatu industri dapat membantu menghasilkan produk dengan kualitas yang tinggi dan aman dikonsumsi, sehingga mampu meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk tersebut. (Darmawan dan Maryati, 2023).

Good Manufacturing Practices (GMP) juga menjadi salah satu program dasar dalam penerapan sistem keamanan pangan seperti HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) yang berfungsi meminimalkan bahaya yang disebabkan oleh faktor fisik, kimia dan biologis. Penerapan GMP dan SSOP sebagai persyaratan dasar akan mempermudah industri untuk mencapai penerapan HACCP (Purwasih, 2021). Penerapan GMP menjadi titik awal ketika ingin mengajukan sertifikat izin edar bagi suatu industri skala kecil maupun menengah. Penerapan GMP di Indonesia berpedoman pada Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-IND/PER/7/2010. Secara umum terdapat 18 aspek ruang lingkup sebagai acuan industri pangan yang terdiri dari lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium,

karyawan, pengemasan, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan pelaksanaan pedoman. Delapan belas ruang lingkup ini mencakup berbagai persyaratan yang wajib diterapkan dalam industri pengolahan pangan dan dijelaskan secara rinci sebagai berikut:

a. Lokasi

Menetapkan letak suatu industri tentunya perlu mempertimbangkan lokasi dan keadaan lingkungan yang terbebas dari sumber pencemaran dalam upaya melindungi pangan olahan yang diproduksi. Misalnya, lokasi menuju pabrik harus jauh dari lingkungan daerah tercemar, pembuangan sampah umum, dan bebas dari sarang hama. Penentuan lokasi menjadi aspek penting untuk menjaga kondisi lingkungan agar bebas dari sumber pencemaran dalam upaya melindungi pangan olahan yang diproduksi (Pristyanto dkk., 2022).

b. Bangunan

Bangunan dan ruangan produksi harus dirancang dan dibangun untuk memenuhi persyaratan teknik dan *higiene* sesuai dengan jenis pangan olahan yang diproduksi. Susunan bangunan tidak menimbulkan lalu lintas kerja, serta pertemuan antar dinding dengan lantai tidak bersudut mati (Sari dkk., 2020). Persyaratan ini untuk mempermudah selama proses produksi sehingga mudah dibersihkan, mudah dilakukan kegiatan sanitasi, mudah dipelihara dan untuk melindungi kontaminasi silang antara produk dan mesin yang digunakan.

c. Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi merupakan sarana yang disediakan dalam upaya pengendalian dan pencegahan untuk menjaga kebersihan dan kesehatan lingkungan produksi serta karyawan dalam proses produksi. Sarana penyediaan air, sarana pembuangan air dan limbah, sarana pembersihan atau pencucian, sarana toilet, dan sarana *higiene* karyawan sebagai fasilitas sanitasi pada bangunan pabrik atau tempat produksi harus dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan *higiene* (Indriani dkk., 2021).

d. Mesin/Peralatan

Mesin dan peralatan yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan harus diperhatikan untuk menghindari adanya kontaminasi pada produk yang dihasilkan. Mesin dan peralatan yang digunakan dalam pengolahan bahan pangan dirancang dan ditempatkan mengikuti urutan proses produksi. Mesin atau peralatan seharusnya ditempatkan dalam ruangan yang tepat dan benar dengan kebutuhan proses produksi dan harus selalu mendapat pengawasan. Penataannya dilakukan sedemikian rupa agar peralatan tersebut mudah dibersihkan, sehingga dapat memastikan kualitas dan keamanan produk yang dihasilkan (Surya dkk., 2024).

e. Bahan

Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi suatu produk adalah bahan utama dan bahan pendukung lainnya. Menurut Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019, bahan yang diatur meliputi bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong seperti air, serta bahan tambahan pangan (BTP). Bahan yang dipakai harus berada dalam kondisi yang baik, bebas dari kerusakan atau bahan berbahaya, serta sesuai dengan standar kualitas yang telah ditetapkan oleh perusahaan (Nurrahmah dkk., 2022).

f. Pengawasan Proses

Aspek pengawasan proses produksi meliputi pengendalian dan pemantauan secara cermat pada setiap tahap produksi guna menjamin kualitas dan keamanan produk tetap terjaga dengan baik. Aspek ini berfungsi untuk mengurangi kemungkinan produk yang tidak memenuhi syarat kualitas dan keamanan, dengan cara mengawasi proses produksi dan bahan yang digunakan. Setiap tahap produksi wajib dikendalikan dan diawasi untuk memenuhi spesifikasi keamanan, kualitas dan sesuai prosedur operasional standar (SOP). Proses produksi harus diatur sehingga dapat mencegah masuknya bahan kimia berbahaya dan bahan asing kedalam pangan yang diolah. Bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan dalam proses produksi seharusnya memenuhi persyaratan mutu dan tempat produksi harus selalu diawasi dengan baik (Fitriani dkk., 2020).

g. Produk Akhir

Produk akhir yang dihasilkan pada suatu perusahaan harus menetapkan spesifikasi seperti memenuhi standar mutu dan persyaratan yang ditetapkan pemerintah. Penentuan spesifikasi produk akhir bertujuan agar industri mampu menghasilkan produk pangan olahan dengan mutu yang konsisten sesuai dengan standar yang berlaku, sehingga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap keamanan produk yang diproduksi (Asya dkk., 2023).

h. Laboratorium

Perusahaan diharapkan memiliki laboratorium sendiri untuk memudahkan dalam melakukan pengendalian mutu bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong dan Bahan Tambahan Pangan (BTP). Laboratorium sangat dibutuhkan guna mengetahui mutu dari bahan baku yang dipakai (Asya dkk., 2023). Perusahaan yang tidak memiliki laboratorium dapat menggunakan laboratorium pemerintah atau swasta yang dapat dipercaya.

i. Karyawan

Karyawan yang bekerja di industri pengolahan pangan wajib dalam kondisi sehat, mengenakan alat pelindung diri, mencuci tangan sebelum dan setelah bekerja, serta tidak melakukan kegiatan lain selama proses produksi berlangsung. Kesehatan karyawan sangat diperhatikan agar tidak menyebarkan kuman dan menjadi sumber kontaminasi pada produk (Suryani dan Ukhty, 2023).

j. Pengemasan

Pengemasan digunakan untuk perlindungan fisik dan penghalang dari luar seperti sinar matahari, kotoran, kelembapan, benturan dan lainnya. Kemasan harus sesuai dengan persyaratan yang telah ditetapkan dan disimpan pada kondisi higienis. Bahan yang digunakan harus tidak mudah rusak, tidak bereaksi dengan produk serta sesuai dengan standar regulasi yang berlaku (Kamboj dkk., 2020).

k. Label dan Keterangan

Kemasan diberi label dan keterangan yang jelas pada produk supaya memudahkan konsumen dalam memilih, mengelola, menyimpan, mengolah dan mengonsumsi produk. Label yang digunakan harus memenuhi persyaratan yang ditetapkan pemerintah. Pelabelan bahan harus dilakukan dengan jelas, mencakup nama bahan, nama produsen, dan petunjuk penggunaan (Zubir dkk., 2022).

l. Penyimpanan

Bahan baku, bahan tambahan, dan produk jadi yang digunakan dalam produksi harus disimpan dengan baik agar mutu dan keamanan pangan tidak terkontaminasi. Penyimpanan harus dalam kondisi yang bersih, bebas dari serangga, penerangan yang cukup dan kondisi penyimpanan kemasan harus higienis dan terpisah (Asya dkk., 2023).

m. Pemeliharaan dan Program Sanitasi

Pemeliharaan mesin dan fasilitas serta program sanitasi harus dijalankan secara berkala untuk mencegah kontaminasi silang. Pemeliharaan juga harus melakukan pengendalian hama dan pemantauan untuk mencegah masuknya hama ke dalam pabrik (Kuswardhani dkk., 2021)

n. Pengangkutan

Proses pengangkutan produk perlu dipantau secara ketat untuk mencegah terjadinya kerusakan atau penurunan kualitas selama masa distribusi. Pengangkutan produk menggunakan wadah atau peralatan yang dapat melindungi produk dari kontaminasi, mempertahankan kondisi penyimpanan, dan tidak mencemari produk (Alizah dkk., 2022).

o. Dokumentasi dan Pencatatan

Dokumentasi dan pencatatan perlu dilakukan pada tahapan proses produksi, distribusi, inspeksi, penarikan produk, penyimpanan dan lain-lain. Dokumentasi dan pencatatan berperan penting dalam memperkuat jaminan mutu serta keamanan produk, menghindari produk yang melewati masa kadaluwarsa, dan

meningkatkan efisiensi sistem pengawasan terhadap pangan olahan (Prastiti dan Fauziyyah, 2024).

p. Pelatihan

Pelatihan dan pembinaan rutin bagi karyawan untuk meningkatkan kesadaran dan kepatuhan terhadap pedoman GMP (Yulia dkk., 2020). Pelatihan dan pembinaan harus memahami mutu produk yang dihasilkan agar dapat melihat potensi risiko selama proses produksi.

q. Penarikan Produk

Prosedur penarikan produk dari pasar harus disiapkan sebagai tindakan antisipasi apabila ditemukan produk tidak memenuhi standar keamanan. Proses penarikan produk dilakukan secara bertahap, produk yang diambil merupakan produk yang belum terjual hingga melewati tanggal kadaluwarsa (Darmawan dan Maryati, 2023).

r. Pelaksanaan Pedoman

Perusahaan bertanggung jawab atas sumber daya dalam penerapan pedoman GMP. Implementasi pedoman GMP harus dilakukan secara konsisten dan diawasi agar seluruh aspek terpenuhi dengan baik

2.4 Gap Analysis

Analisis kesenjangan atau *gap analysis* adalah metode analisis yang digunakan untuk mengidentifikasi perbedaan kondisi saat ini dengan kondisi yang diinginkan. Menurut Hidayat dkk. (2022) bahwa *gap analysis* diartikan sebagai metode perbandingan antara kinerja aktual dengan kinerja potensial yang diharapkan. *Gap analysis* merupakan salah satu langkah awal yang paling sering digunakan dalam proses evaluasi kinerja. Tahap pertama dalam melakukan analisis dengan menyusun *gap analysis checklist* (Trijayanto dan Abdulrahim, 2023).

Gap analysis checklist berfungsi untuk mengidentifikasi perbedaan antara prosedur tertulis dengan prosedur yang sebenarnya dikerjakan. *Checklist* tersebut memuat semua persyaratan yang berlaku dan disusun dalam bentuk pertanyaan terperinci yang mampu menggambarkan kategori yang sedang dievaluasi (Sari dkk., 2024). Hasil dari *gap analysis checklist* tersebut diidentifikasi untuk menghubungkan kesenjangan antara prosedur tertulis dengan (Nurrahmah dkk., 2020). Berikut rumus perhitungan persentase penilaian gap dan indikatornya :

$$\text{Persentase total yang sesuai} = \frac{\text{Total item sesuai}}{\text{Total item ruang lingkup}} \times 100\%$$

$$\text{Persentase total yang tidak sesuai} = \frac{\text{Total item yang tidak sesuai}}{\text{Total item ruang lingkup}} \times 100\%$$

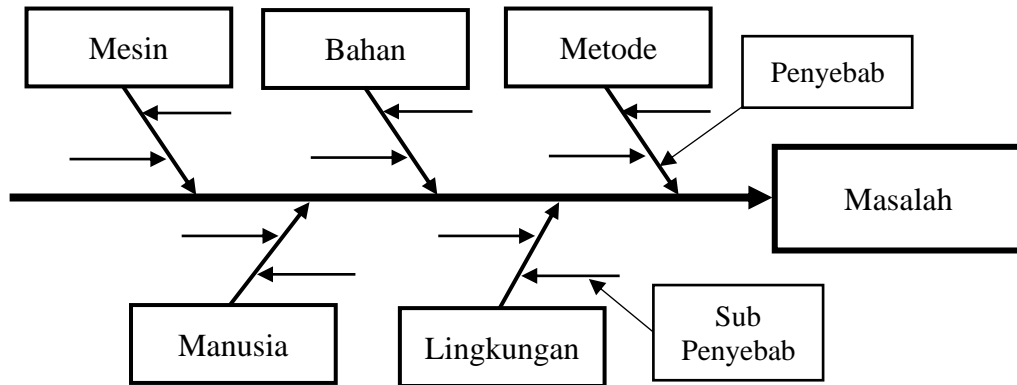
Sumber: Layrensius dan Sutapa (2020)

2.5 Root Cause Analysis (RCA)

Root Cause Analysis (RCA) adalah metode sistematis yang digunakan untuk mengidentifikasi penyebab utama dari suatu masalah yang terjadi dengan cara menemukan faktor-faktor yang menyebabkan permasalahan (Kencana & Iriani, 2025). RCA memiliki 5 metode untuk mengidentifikasi akar masalah yaitu *cause and effect diagram*, *5 why*, *is/is not comparative analysis*, dan *root cause tree* (Susendi dkk., 2021). Berdasarkan metode tersebut pada penerapan GMP menggunakan *cause and effect diagram* atau diagram sebab-akibat. *Cause and effect diagram* merupakan metode yang paling sederhana dan memungkinkan untuk mengidentifikasi penyebab suatu masalah dan ketidaksesuaian (Sembiring dkk., 2022).

Cause and effect diagram atau diagram sebab akibat merupakan alat bantu yang digunakan untuk mengidentifikasi dan menunjukkan hubungan sebab-akibat, sehingga membantu dalam menemukan akar penyebab masalah (Monoarfa dkk., 2021). Diagram ini berbentuk seperti tulang ikan, dengan masalah utama berada di kepala ikan dan kategori penyebab berada di tulang ikan. Proses penyusunan diagram fishbone terdapat 5 faktor utama yaitu manusia (*man*), bahan baku (*material*), metode (*method*) lingkungan kerja (*environment*) dan mesin (*machine*)

pada proses produksi (Susendi dkk., 2021). Berikut contoh diagram sebab-akibat yang disajikan pada Gambar 2.



Gambar 2. Diagram sebab-akibat.
Sumber: Hisprastin dan Musfiroh, 2021

III. METODE PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat

Penelitian dilaksanakan pada bulan Juli hingga November 2025 di UMKM Lateb Jaya yang berlokasi di Jl. Griya Sejahtera, Segala Mider, Kec. Tanjung Karang Barat, Kota Bandar Lampung, Lampung 3511.

3.2 Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer yang diperoleh dari observasi langsung dan wawancara. Alat yang digunakan yaitu pulpen, buku, laptop dan handphone untuk merekam suara dan mengambil gambar.

3.3 Metode Pengumpulan data

Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini, sebagai berikut:

1. Wawancara ini dilakukan secara langsung kepada pemilik usaha Lateb Jaya dan karyawan. Peneliti melakukan wawancara dengan mengajukan pertanyaan yang didasarkan pada poin-poin pernyataan yang sudah dibuat dalam lembar *checklist*.
2. Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung bagaimana penerapan GMP dengan kenyataan yang terjadi di lapangan sekaligus memastikan kesesuaian data pengamatan dengan yang ada di lapangan. Observasi dilakukan dengan mengamati seluruh aktivitas mulai dari kegiatan produksi dan kegiatan lain yang mendukung penelitian dengan menyesuaikan pada isi lembar *checklist* penilaian penerapan GMP. Observasi dilakukan dengan

memanfaatkan *GAP Analysis* sebagai acuan yang berpedoman pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M/IND/PER/2010.

3. Dokumentasi. Peneliti mengambil dokumentasi dalam bentuk tulisan, gambar atau dokumen lain yang diperoleh dari observasi dan wawancara sebagai fokus penelitian.
4. Studi kepustakaan. Kegiatan mengumpulkan informasi-informasi yang berkaitan dengan penelitian seperti buku, karya ilmiah, literatur dan penelitian terdahulu. Peneliti mengumpulkan informasi yang relevan dengan topik atau masalah yang menjadi objek penelitian.

3.4 Analisis Data

Analisis data dilaksanakan menggunakan metode deskriptif dengan menggunakan data kualitatif yang dimana data diperoleh dari hasil wawancara, observasi, dokumentasi dan studi pustaka. Metode analisis deskriptif dalam penelitian ini menggunakan dua *tools* atau alat bantu untuk mengidentifikasi ketidaksesuaian penerapan GMP yaitu dengan analisis kesenjangan (*GAP Analysis*) dan analisis sebab-akibat (*Fishbone diagram*).

3.4.1 Pengisian Lembar *Cheklis* Penilaian Penerapan GMP

Lembar *cheklist* (yang dibuat berisikan pernyataan yang merujuk pada kuesioner *gap analysis* yang kemudian disesuaikan dengan persyaratan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang tercantum pada Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019. Lembar *ceklis* ini diisi oleh peneliti dengan cara memberi tanda ceklis dikolom jawaban SESUAI jika penerapan GMP di lapangan telah sesuai dengan pernyataan, memberi tanda ceklis pada kolom MI (Minor), SE (Serius) dan KR (Kritis) jika penerapan GMP di lapangan tidak sesuai dengan pernyataan.

3.4.2 Analisis Kesenjangan (*GAP Analysis*)

Analisis kesenjangan dilakukan untuk mengetahui penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang telah dilaksanakan oleh perusahaan dan dikelompokkan berdasarkan tingkat ketidaksesuaian yang telah ditentukan.

Pedoman GMP pada Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 dikelompokkan menjadi tiga tingkatan yaitu:

1. Persyaratan “harus” adalah persyaratan yang mengindikasikan apabila persyaratan tidak dipenuhi maka akan mempengaruhi keamanan produk secara langsung
2. Persyaratan “seharusnya” adalah persyaratan yang mengindikasikan apabila tidak dipenuhi maka mempunyai potensi yang berpengaruh terhadap keamanan produk
3. Persyaratan “dapat” adalah persyaratan yang mengindikasikan apabila persyaratan tidak dipenuhi maka mempunyai potensi yang kurang berpengaruh terhadap keamanan produk

Pendefinisian tingkatan ketidaksesuaian pada Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 tahun 2010 terhadap lembar *checklist* penilaian penerapan GMP yang termasuk parameter ketidaksesuaian dapat didasarkan pada istilah dan definisi sebagai berikut:

1. Parameter persyaratan GMP pada kata “harus” yang tidak diterapkan di lapangan dapat dikategorikan sebagai ketidaksesuaian kritis (KR)
2. Parameter persyaratan GMP pada kata “seharusnya” yang tidak diterapkan di lapangan dapat dikategorikan sebagai ketidaksesuaian serius (SR)
3. Parameter persyaratan GMP pada kata “dapat” yang tidak diterapkan di lapangan dapat dikategorikan sebagai ketidaksesuaian minor (MI)

Lembar *checklist* penilaian penerapan GMP yang telah diisi selanjutnya diidentifikasi dan dievaluasi dengan cara menghitung tingkat penerapannya menggunakan rumus *gap analysis*. Setiap kolom jawaban pada tiap pernyataan yang telah diberi tanda ceklis memiliki 1 poin. Jumlah dan persentase total banyaknya parameter yang termasuk dalam kategori SESUAI dan TIDAK SESUAI penerapan GMP selanjutnya dihitung dengan menggunakan perhitungan *gap analysis* dapat dilakukan dengan rumus berikut:

$$\text{Persentase total yang sesuai} = \frac{\text{Total item sesuai}}{\text{Total item ruang lingkup}} \times 100\%$$

Persentase total yang tidak sesuai = $\frac{\text{Total item yang tidak sesuai}}{\text{Total item ruang lingkup}} \times 100\%$

3.4.3 Diagram Sebab-Akibat

Parameter ketidaksesuaian yang telah teridentifikasi sebagai ketidaksesuaian serius dan kritis selanjutnya dianalisis akar permasalahannya dengan menggunakan RCA (*root cause analysis*) yaitu diagram sebab-akibat atau diagram *fishbone* melalui faktor penyebab masalah dengan menggunakan faktor *machine, method, material, man, dan environment*. Hasil analisis akar permasalahan menggunakan diagram sebab-akibat akan dijadikan acuan sebagai usulan perbaikan terhadap aspek ketidaksesuaian GMP di UMKM Lateb Jaya.

3.4.4 Rekomendasi Perbaikan

Rekomendasi perbaikan terhadap parameter yang termasuk ke dalam ketidaksesuaian serius dan kritis akan ditujukan pada kondisi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang berpotensi mempengaruhi keamanan produk. Rekomendasi perbaikan yang diperoleh kemudian disusun ulang prioritas pelaksanaannya dengan mempertimbangkan kondisi keuangan serta kapasitas industri untuk segera mengimplementasikan rekomendasi tersebut, sehingga tercipta daftar rekomendasi perbaikan yang diprioritaskan.

V. KESIMPULAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh dapat dibuat kesimpulan sebagai berikut :

1. Penilaian ketidaksesuaian *Good Manufacturing Practices* (GMP) di UMKM Lateb Jaya menunjukkan bahwa dari total 126 parameter terdapat 100 parameter atau 79,37% telah dilaksanakan sesuai dengan persyaratan GMP serta terdapat 26 parameter atau 20,63% parameter yang belum sesuai dengan Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 dan ketidaksesuaian tersebut dikelompokkan menjadi kategori minor berjumlah 4 parameter, kategori serius berjumlah 19 parameter dan kategori kritis berjumlah 3 parameter.
2. Faktor penyebab ketidaksesuaian penerapan GMP pada faktor *man* menjadi faktor yang terbanyak dengan jumlah 13 penyebab ketidaksesuaian serius dan kritis dengan sub faktor penyebab kurangnya pemahaman dan pengetahuan pekerja atau pemilik terhadap persyaratan GMP, faktor *environment* dengan jumlah 4 dilanjutkan faktor *method*, faktor *material*, dan faktor *machine*.
3. Usulan perbaikan pada aspek-aspek GMP di UMKM Lateb Jaya terdapat 33 usulan perbaikan dari parameter yang menyimpang yaitu mengikuti pelatihan dan penyuluhan GMP, memberikan kain kasa dan tirai udara pada pintu, membuat jadwal pembersihan rutin sebelum dan sesudah proses produksi, pengawasan rutin dalam kegiatan produksi, membuat dan menyusun dokumen prosedur penarikan produk, menyediakan pakaian khusus dan ruangan ganti pakaian serta menyediakan tempat sampah tertutup dan *hand sanitizer*.

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, P., Mulyani, R., dan Khabibah, L. N. 2023. Kajian keamanan pangan pada industri pengolahan susu di Jawa Tengah dengan menggunakan metode *Good Manufacturing Practices* (GMP). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 33(3) : 305-316.
- Agustin, M. 2020. Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada usaha pembuatan bawang goreng (Studi kasus pada IKM Jakarta Pusat). *Jurnal Kalibrasi*. 3(1) : 37-46.
- Al Husna, S., Jameelah, M., dan Komalasari, E. 2024. Evaluasi penerapan *good Manufacturing Practices* produk minuman botanikal jahe siap minum di PT XYZ. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 9(3) : 240-251.
- Alizah, L., Robbani, H., dan Sodik, N. 2022. Penerapan sistem *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada UD *Sae Food*. *Journal Of Management*. 3(2) : 123-129.
- Anwar, D. P. 2023. Kelayakan industri pengolahan produk abon ikan dari by-product ikan bandeng tanpa tulang di kecamatan Tanralili kabupaten Maros. *Technopreneur Fisheries Journa*. 1(2) : 68-78.
- Apriani, A., Lugeri, L., Siskawanti, F., dan Kurniasari, M. 2024. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Industri Pangan Skala Kecil Bakso Ikan. *Journal of Fisheries and Marine Applied Science*. 2(3) : 123-135.
- Arjuna, P., Ngatirah., Hastuti, S., dan Bagus, B, P, I. 2023. Penerapan *good manufacturing practice* (GMP) dan *sanitation standard operating procedure* (SSOP) pada pengolahan produk umkm rendang. *Journal of Bioenergy and Food Technology*. 2(1) : 42-45.
- Asya, L. N., Raharyanti, F., dan Asnifatima, A. 2023. Analisis penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada UMKM (studi kasus produksi tahu Bapak Eman di Cibereum Kota Bogor) Tahun 2022. *PROMOTOR*. 6(4) : 360-374.
- Aurelia, R., Kurniati, D., dan Hutajulu, J. P. 2022. Daya saing ekspor pisang Indonesia di negara tujuan ekspor periode 2000-2019. *Jurnal Agribisnis Indonesia (Journal of Indonesian Agribusiness)*. 10(2) : 335-349.

- Darmawan, Y., dan Maryati, S. 2023. Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada industri minuman nozy juice di Gampong Lambaro Skep Banda Aceh. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*. 5(2) : 62-69.
- Erawati, R., Raharditya, C., Rini, P. A., Hafizhi, A., Fauziyyah, Y. N., Muzakiyah, L. A., dan Latifasari, N. 2024. Kajian keamanan pangan industri tahu Kaliputih berdasarkan *hygiene* dan sanitasi di Kecamatan Purwokerto Timur. *Journal of Technology and Food Processing (JTFFP)*. 4(2) : 39-49.
- Fadhila, R., Maksun, M., dan Supartono, W. 2024. Evaluasi implementasi cara produksi pangan yang baik (cppb) untuk industri rumah tangga produksi bolen. *Jurnal Agroindustri Halal*. 10(2) : 239-249.
- Fahlevie, R., dan Fauziyyah, A. 2023. Evaluasi penerapan cara produksi pangan olahan yang baik (cppob) pada umkm es krim di provinsi Kepulauan Riau. *Saintekes*. 2(3) : 424-433.
- Fatimah, S., Hekmah, N., Fathullah, D., dan Norhasanah. 2022. Cemaran mikrobiologi pada makanan, alat makan, air dan kesehatan penjamah makanan di unit instalasi gizi rumah sakit x di banjarmasin. *Journal of Nutrition Collage*. 11(4) : 322-327.
- Fitriana, R., Kurniawan, W., dan Siregar, J. G. 2020. Pengendalian kualitas pangan dengan penerapan *good manufacturing practices* (GMP) pada proses produksi dodol Betawi (Studi Kasus UKM MC). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 30(1) : 110-127.
- Handajani, S., Yasin, A. Basukiwardojo, M. M. S., Kusumawati, N., Kurniawan, M. R. H., Rahayu, N. T., dan Estiningtyas, I. W. 2024. Analisa kadar kalori, kadar air, dan masa simpan dengan menggunakan teknologi pengiris guna produktifitas produk keripik singkong. *Abimanyu: Journal Of Community Engagement*. 5(2) : 11-19.
- Herdhiansyah, D., Gustina, G., dan Patadjai, A. B. 2021. Kajian penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada pengolahan keripik pisang. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 15(3) : 836-844.
- Hidayat, T., dan Nurhidayani, D. 2022. Analisis gap penerapan sistem manajemen mutu 9001: 2015 PT. Gaya Teknik Logam. *Journal of Research and Technology*. 8(1) : 109-120.
- Hisprastin, Y., dan Musfiroh, I. 2021. *Ishikawa diagram* dan *Failure Mode Effect Analysis* (FMEA) sebagai metode yang sering digunakan dalam manajemen risiko mutu di industri. *Majalah Farmasetika*. 6(1) : 1-9.

- Husin, H., Pakpahan, N., Refika, P.R., Rahma, R.A., dan Hidayanti, N. 2023. Ketidaksesuaian Cara Produksi Pangan yang Baik di Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) (Studi Kasus IRT di Kota Meulaboh). *Agrokompleks*. 23(1) :1-7.
- Hutasoit, D. P. 2020. Pengaruh sanitasi makanan dan kontaminasi bakteri *Escherichia coli* terhadap penyakit diare. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*. 9(2) : 779-786.
- Ilhmadi, M. L., Tamala, Y., Mahandika, D. A., Fajri, M., RS, D. K., Irawan, A., dan Sukniatunur, L. 2022. Pelatihan 4P (Pengolahan, Pelabelan, Pengemasan, Pemasaran) kripik pisang dan labu siam yang inovatif di Desa Timbanuh. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*. 5(2) : 114-120.
- Indriani, V., Apriantini, A., dan Suryati, T. 2021. Penerapan GMP dan SSOP dalam proses produksi rendang daging di produsen rendang istana rendang jambak. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 9(3) : 127-137.
- Iqbal, M., dan Rochmah, A. N. 2023. *Keamanan Pangan : Higiene dan Sanitasi Usaha Jasa Boga*. Penerbit Salemba. 1-13.
- Janah, D. 2024. *Analisis ketidaksesuaian penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada produksi cireng frozen di PT. Meraki Cipta Rasa Tangerang Selatan*. [Skripsi]. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Hidayatullah. Jakarta : 1-100.
- Jayengsari, R. 2021. Branding dalam strategi marketing kripik pisang pada pelaku usaha rumahan. *JE (Journal of Empowerment)*. 2(1) : 111-124.
- Jumady, E., Tahir, B., Yusuf, Y. A., dan Halim, A. 2021. Pengolahan singkong menjadi kripik singkong untuk meningkatkan ekonomi masyarakat Desa Timbuseng Kecamatan Pattallassang Kabupaten Gowa. *Jurnal Abdi Mas Bongaya*. 1(2) : 1-13.
- Kamboj, S., Gupta, N., Bandral, J. D., Gandotra, G., dan Anjum, N. 2020. *Food safety and hygiene: A review*. *International journal of chemical studies*. 8(2) : 358-368.
- Kasim, R., dan Dahlan, S. A. 2024. Pelatihan Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) proses produksi selai pisang di desa Bulotalangi Kecamatan Bulotalangi Timur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian*. 3(1) : 107-112.

- Kencana, R. N. W., dan Iriani, I. 2025. Analisis order status *supply chain management* PT. Kepuh Kencana Arum menggunakan metode *Root Cause Analysis* (RCA). *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 4(1) : 23-34.
- kharia, F., Adiputra, F., dan Meko, P. 2023. Peranan metode penyimpanan bahan makanan dalam meningkatkan kualitas makanan di hotel bintang labuhan bajo flores. *Jurnal Ilmiah Global Education*. 4(4) : 2153-2162.
- Khasani, N, E. 2023. *Analisis penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Produksi Dimsum di CV. Indomitra cipta pangan tangerang*. [Skripsi]. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah : 1-144
- Kondi, C. Y. D., Doke, S., dan Sinaga, M. 2023. *An overview of traditional markets sanitation in Kupang City. Timorese Journal of Public Health*. 5(1) :16-25.
- Kurniasari, N. I., Yudiastuti, S. O. N., dan Rezeqi, R. J. 2022. Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di CV. Buana Citra Sentosa, Yogyakarta. *JOFE: Journal of Food Engineering*. 1(3) : 130-139.
- Kuswardhani, N., Wibowo, Y., dan Pratama, R. D. A. 2021. Analisis penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di CV. Sumber Tirta Jaya Banyuwangi. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 15(1) : 284-292.
- Layrensus, F., dan Sutapa, I. N. 2020. Perancangan tindakan pengurangan komplain produk berkutu pada perusahaan tepung terigu. *Jurnal Titra*. 8(2) : 185-192.
- Lestari, L. P., Rodli, A. F., dan Ngibad, K. 2022. *Penerapan teknologi tepat guna terhadap pengolahan produk aneka keripik*. Rena Cipta Mandiri : 1-5.
- Maitimu, N. E., dan Pattiapon, M. L. 2021. Penerapan good manufacturing practice pada ud. Xyz di kota tual. *Arika*. 15(2) : 115-124.
- Monoarfa, M. I., Hariyanto, Y., dan Rasyid, A. 2021. Analisis penyebab *bottleneck* pada aliran produksi *briquette charcoal* dengan menggunakan diagram fishbone di PT. Saraswati Coconut Product. *Jambura Industrial Review (JIREV)*. 1(1) : 15-21.
- Nabila, A. R., Akhsanti, M. N. R., Sari, A. P., Anggraini, E. P., dan Atasa, D. 2023. Analisis nilai tambah pengolahan pisang menjadi keripik pisang di Desa Jenisgelaran. *INCOME: Indonesian Journal of Community Service and Engagement*. 2(1) : 1-9.

- Nakoe, R., Lalu, N. A. S., dan Mohamad, Y. A. 2020. Perbedaan efektivitas hand-sanitizer dengan cuci tangan menggunakan sabun sebagai bentuk pencegahan covid-19. *Jambura Journal of Health Sciences and Research*. 2(2) : 65-70.
- Natasya, T., Khairafah, M. E., Sembiring, B., Sari, M., dan Hutabarat, L. N. 2022. *Corrosion factors on nail*. *Indonesian Journal of Chemical Science and Technology*. 5(1) : 47-50.
- Nurindah, S., Syam, R., Zahra, A. D., Desfitri, D., Hikrawati, H., dan Ulpi, W. 2023. Pemanfaatan buah pisang menjadi olahan keripik sebagai cemilan sehat anak usia dini. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 4(2) : 3986-3990.
- Nurrahmah, A., Hartini, S., dan Santosa, P. 2022. Analisis pengendalian Kualitas produk roti menggunakan metode *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada UKM Ahnaf Bakery. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen*. 20(2) : 119-132.
- Oktavianasari, R. R., Paksi A., Jamil B., Safrita, R., dan Adinda Z. 2022. Pendampingan proses produksi, penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) serta pendugaan masa simpan keripik pisang agung UMKM Japa Desa Gadingkulon. *Budimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 4(1) : 10-20.
- Owen, A., Defiana, D., Tjota, H., Handoko, V., Stefhanie, S., Pakpahan, N., dan El Kiyat, W. 2020. Evaluasi sanitasi pangan pada produksi brownies skala industri (Studi Kasus di UMKM Libby Brownies). *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*. 2(1) : 20-26.
- Pebilivya, N. 2021. *Analisis pengendalian kualitas produksi keripik pisang pada ud. Sopyonyono karang Pucung, Way sulan, lampung Selalatan*. Bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta : 1-140.
- Prastiti, F. Y., dan Fauziyyah, A. 2024. Evaluasi penerapan *good manufacturing practices* (GMP) pada UMKM soto daging X di Kota Madiun. In *Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi, SainTek*. 1(1) : 437-446.
- Pristyanto, Y. D., Tranggono, T., dan Fauziyah, N. A. 2022. Penguatan *Good Manufacturing Practice* (Gmp) pada Cv Pawon Ibum melalui kegiatan pelatihan hingga evaluasi dalam program *matching fund*. *Selaparang: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*. 6(4) : 1959-1965.
- Purwasih, R. 2021. Implementasi aspek GMP, SSOP, dan Sistem HACCP pada UMKM oncom Dawuan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 15(1) : 69-79.

- Putri, A. A., Rohmah, M., Aswita, E., Andriyani, Y., dan Rahmadi, A. 2023. Penerapan CPPB-IRT dan System Jaminan Produk Halal Sebagai Upaya Peningkatan Mutu Dan Kehalalan Produk UMKM. *Jurnal Inovasi Hasil Pengabdian Masyarakat (JIPEMAS)*. 6(2) : 373-391.
- Santika, A., Syafruddin, R. F. Y., Zulfa, S. M., Utami, S. W., dan Handayani, M. 2024. Penerapan prinsip GMP (*Good Manufacturing Practice*) dalam menjamin mutu produk pada umkm d'nurin eti eggroll Cilacap. *Food and Agro-industry Journal*. 5(1) : 1-6.
- Sari, A. N., Pramono, Y. B., dan Dwiloka, B. 2020. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dengan metode skoring pada analisis kadar air, total mikroba, dan bakteri patogen di CV. Halt Manufaktur Tegal. *Jurnal Teknologi Pangan*. 4(1) : 4-12.
- Sari, N., Nurainy, F., Setiawan, T., dan Al Rasyid, H. 2024. Analisis penerapan *Good Manufacturing Practices* di Usaha Kerupuk UD XYZ. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*. 3(2) : 356-367.
- Sari, S. I., dan Murdani, D. 2024. Analisis pengendalian kualitas produksi olahan (studi kasus produsen keripik singkong darih di desa Rende). *Jurnal Inovasi Manajemen dan Akuntansi Berkelanjutan*. 5(4) : 23-31.
- Sembiring, M. T., Meliala, A. R. S., dan Harahap, M. Z. 2022. Analisis permasalahan menggunakan *Cause and Effect Diagram*, *Fault Tree Analysis* dan *Afinity Diagram* proses produksi stasiun persiapan. In *Talenta Conference Series: Energy and Engineering (EE)*. 5(2) : 163-168.
- Sofianty, A. P. A., dan Jariyah. 2024. Penguatan *Good Manufacturing Practice* (GMP) melalui kegiatan edukasi hingga evaluasi di PT. XYZ. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia (JPMI)*. 4(1) : 9-15.
- Sudirman, Pranowo, Dodyk, dan Dania, W. A. P. 2021. Strategi pengembangan kluster industri ledre pisang di Kabupaten Bojonegoro. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 15(1) : 196–20.
- Surya, D. A. A., Zuraida, I., Pamungkas, B. F., Irawan, I., dan Kusumaningrum, I. 2024. Penerapan sistem *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada proses pembekuan ikan layur di CV. Sinar Harapan Berau. *Jambura Fish Processing Journal*. 6(1) : 1-14.
- Suryani, E., dan Ukhty, N. 2023. Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada proses pembekuan ikan di Persero Doa Sibuah Hati. *Jurnal Perikanan Terpadu*. 4(1) : 20-27.
- Susendi, N., Suparman, A., dan Sopyan, I. 2021. Kajian metode *root cause analysis* yang digunakan dalam manajemen risiko di industri farmasi. *Majalah Farmasetika*. 6(4) : 310-321.

- Trijayanto, M. A., dan Abdulrahim, M. 2023. Analisis penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada proses produksi fillet ikan kakap di PT. Alam Jaya untuk menjaga kualitas produk. *Jurnal Ilmiah Teknik dan Manajemen Industri*. 3(1) : 839-852.
- Yulia, A., Yernisa, Y., Lisani, L., Oktaria, F., dan Prihantoro, R. 2020. Pelatihan *Good Manufacturing Practice* (GMP) bagi UMKM Di Kecamatan Telanaipura. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*. 4(1) : 14-17.
- Yuliana, N., Sartika, D., dan Setiawan, T. 2022. Pendampingan Good Manufacturing Practice Pada IKM Kerupuk Kemplang Ummi Nissa, Gedung Tataan–Kabupaten Pesawaran. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Tabikpun (JKPM TABIKPUN)*. 3(1), 1-10.
- Zubir, M., Hasni, D., dan Nilda, C. 2022. Implementasi *good manufacturing practices* (GMP) dan *sanitation standard operating procedures* (SSOP) pada rumah makan wong Solo Seutui Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*. 7(2) : 330-340.