

**ANALISA PENERAPAN GOOD MANUFACTURING
PRACTICES (GMP) DAN SANITATION STANDARD
OPERATING PROCEDURES (SSOP) DI UMKM OLEH-
OLEH KERIPIK RUMAH ADAT MINANG**

SKRIPSI

OLEH:

M. RISKI ANGGI

218150044



**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2025**

UNIVERSITAS MEDAN AREA

© Hak Cipta Di Lindungi Undang-Undang

1. Dilarang Mengutip sebagian atau seluruh dokumen ini tanpa mencantumkan sumber
2. Pengutipan hanya untuk keperluan pendidikan, penelitian dan penulisan karya ilmiah
3. Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh karya ini dalam bentuk apapun tanpa izin Universitas Medan Area

Document Accepted 21/4/26

Access From (repositori.uma.ac.id)21/4/26

**ANALISA PENERAPAN GOOD MANUFACTURING
PRACTICES (GMP) DAN SANITATION STANDARD
OPERATING PROCEDURES (SSOP) DI UMKM OLEH-
OLEH KERIPIK RUMAH ADAT MINANG**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana di Fakultas Teknik Program Studi Teknik
Industri
Universitas Medan Area

**OLEH : MUHAMMAD RISKI ANGGI
218150044**

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS MEDAN AREA
MEDAN
2025**

LEMBAR PENGESAHAN


Judul Skripsi : Analisa Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Sanitation Standart Operating Procedures (SSOP)* Di UMKM Oleh-Oleh Khas Keripik Rumah Adat Minang

Nama : Muhammad Riski Anggi

NPM : 218150044

Fakultas/Prodi : Teknik/Teknik Industri

Disetujui Oleh :
Dosen Pembimbing

a.n. 

Yudi Daeng Polewangi, S.T, M.T
NIDN: 0112118503

Mengetahui :

Dekan Fakultas Teknik

Dr. Endang Priatno, ST.
NIDN :0102027402

Ketua Program Studi

Niche Andri Silviana, ST.MT
NIDN 0127038802

Tanggal Lulus : 09 September 2025

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Muhammad Riski Anggi

NPM : 218150044

Saya menyatakan bahwa skripsi yang saya susun, sebagai syarat memperoleh gelar sarjana merupakan hasil karya tulis saya sendiri. Adapun bagian-bagian tertentu dalam penulisan skripsi ini yang saya kutip dari hasil karya orang lain telah dituliskan sumbernya secara jelas sesuai dengan norma, kaidah, dan etika penulisan ilmiah.

Saya bersedia menerima sanksi pencabutan gelar akademik yang saya peroleh dan sanksi-sanksi lainnya dengan peraturan yang berlaku, apabila di kemudian hari ditemukan adanya plagiat dalam skripsi ini

Medan, 09 September 2025



Muhammad Riski Anggi

218150044

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS
AKHIR/SKRIPSI/TESIS UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Universitas Medan Area, saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Muhammad Riski Anggi

NPM : 218150044

Program Studi : Teknik Industri

Jenis Karya : Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Medan Area **Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul : *Analisa Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Sanitation Standart Operating Procedures (SSOP) Di UMKM Oleh-Oleh Khas Keripik Rumah Adat Minang* Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Universitas Medan Area berhak menyimpan, mengalih media/format-kan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan memublikasikan skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta. Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di Medan

Pada Tanggal : 09 September 2025



Muhammad Riski Anggi
218150044

RIWAYAT HIDUP

Penulis dilahirkan di Kota Medan, Kecamatan Medan Denai, Provinsi Sumatera Utara pada tanggal 19 Mei 2001 dari dari Bapak Akbar dan Farida Br Purba merupakan putra ketiga dari empat bersaudara..

Sekolah Dasar SD negeri 064972 pada tahun 2006 dan selesai pada tahun 2013, pada tahun yang sama penulis melanjutkan sekolah di SMP alwasliyah 4 Medan dan lulus pada tahun 2016, pada tahun yang sama penulis melanjutkan sekolah di SMA Negeri 21 Medan dan lulus pada tahun 2019 , dan pada tahun 2021 penulis mendaftar dan terdaftar sebagai mahasiswa Fakultas Teknik Program Studi Teknik Industri Universitas Medan Area.

Berkat petunjuk Allah SWT, usaha yang disertai doa juga dari kedua orang tua dalam menjalani aktivitas akademik Perguruan Tinggi Swasta Universitas Medan Area. Penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan skripsi yang berjudul **“Analisa Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Sanitation Standart Operating Procedures (SSOP) Di UMKM Oleh-Oleh Khas Keripik Rumah Adat Minang*”**

ABSTRAK

MUHAMMAD RISKI ANGGI (218150044) Analisa Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Sanitation Standart Operating Procedures (SSOP)* Di UMKM Oleh-Oleh Khas Keripik Rumah Adat Minang di Jl. Pelajaran Timur Gg. Klp No 19. Dibimbing Oleh Yudi Daeng Polewangi, S.T, M.T

Penelitian ini bertujuan untuk merekomendasikan penerapan *Good Manufacturing Practices dan Sanitation Standard Operating Procedures*. *Good Manufacturing Practices (GMP)* sebagai persyaratan dasar keamanan pangan sangat penting diterapkan oleh setiap industri pangan untuk menjamin keamanan dan keutuhan produk yang dihasilkan. Prinsip penerapan *GMP* dimulai dari proses penerimaan bahan baku hingga produk siap dikonsumsi. *SSOP* menjadi program sanitasi wajib suatu industri untuk meningkatkan mutu produk dan menjamin sistem keamanan produksi pangan. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan teknik observasi langsung dan wawancara mendalam. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *GMP (Good Manufacturing Practices) dan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures)* di Pabrik Oleh-Oleh Keripik Rumah Adat Minang telah menerapkan sebagian besar aspek *GMP dan SSOP*, namun terdapat beberapa aspek yang masih perlu ditingkatkan secara signifikan, terutama pada kebersihan, sanitasi, dan penggunaan peralatan tradisional yang terbatas. Dengan begitu, penerapan *GMP dan SSOP* di pabrik Oleh-Oleh Keripik Rumah Adat Minang masih memerlukan perbaikan di berbagai aspek. Namun, dengan komitmen yang kuat dari manajemen dan pelatihan yang memadai bagi karyawan, penerapan *GMP dan SSOP* dapat ditingkatkan. Hal ini tidak hanya akan meningkatkan kualitas dan keamanan produk, tetapi juga meningkatkan kepercayaan konsumen dan efisiensi produksi pabrik.

Kata Kunci : *Good Manufacturing Practices (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP), Keamanan Pangan, Manajemen Kebersihan, Pabrik Oleh-Oleh Keripik Rumah Adat Minang*

ABSTRACT

MUHAMMAD RISKI ANGGI (218150044) Analysis of the Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) in the Minang Traditional House Chips Souvenir MSMEJI. Pelajaran Timur Gg. Klp No 19. Dibimbing Oleh Yudi Daeng Polewangi, S.T, M.T

This study aims to recommend the implementation of Good Manufacturing Practices and Sanitation Standard Operating Procedures. Good Manufacturing Practices (GMP) as a fundamental requirement for food safety are crucial for every food industry to ensure the safety and integrity of the products produced. The principles of implementing GMP begin from the raw material receipt process to the finished product ready for consumption. SSOP is a mandatory sanitation program for an industry to improve product quality and ensure the food production safety system. This research uses a qualitative descriptive method with direct observation and in-depth interviews. The results show that the implementation of GMP (Good Manufacturing Practices) and SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) at the Minang Custom House Chips Factory has applied most aspects of GMP and SSOP, but there are several aspects that still need significant improvement, especially regarding cleanliness. and the limited use of traditional equipment. Thus, the implementation of GMP and SSOP in the Oleh-Oleh Keripik Rumah Adat Minang factory still requires improvements in various aspects. However, with strong commitment from management and adequate training for employees, the implementation of GMP and SSOP can be enhanced. This will not only improve product quality and safety, but also increase consumer trust and production efficiency of the factory.

Keywords: *Good Manufacturing Practices (GMP), Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP), Food Safety, Hygiene Management, Oleh-Oleh Keripik Rumah Adat Minang factory*

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas kuasa dan segalakarunia-Nya sehingga skripsi ini berhasil diselesaikan dengan sebaik-baiknya. Adapun judul skripsi ini yaitu “Analisa Penerapan Good Manufacturing Practices (*GMP*) Dan Sanitation Standart Operating Procedures (*SSOP*)Di UMKM Oleh-Oleh Keripik Rumah Adat Minang” Tujuan dari penyusunan skripsi ini merupakan syarat untuk memperoleh gelar Sarjana program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Medan Area.. Penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini karena adanya bimbingan serta bantuan dari berbagai pihak yang terlibat secara langsung maupun tidak langsung dalam meluangkan waktu dan pikirannya. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Bapak Prof. Dr. Dadan Ramdan, M. Eng, M.Sc. selaku Rektor Universitas Medan Area.
2. Bapak Dr. Eng, Supriatno, S.T, M.T selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Medan Area.
3. Ibu Nukhe Andri Silviana, ST, M.T selaku Ketua Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Medan Area.
4. Bapak Yudi Daeng Polewangi, S.T, M.T selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak membantu dan memberi arahan kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
5. Ayah dan Ibu tercinta atas doa, motivasi, bimbingan, nasihat dan segalanya yang telah diberikan pada penulis. Penyelesaian skripsi ini adalah wujud rasa cinta dan terima kasih penulis kepada kedua orang tua.
6. Seluruh dosen Teknik Industri Universitas Medan Area yang suda shmemberikan ilmu kepada penulis selama masa perkuliahan.
7. Seluruh Staf Fakultas Teknik Universitas Medan Area, yang telah banyakmemberikan bantuan kepada penulis dalam mengurus surat-menyerurat.
8. Seluruh Staf Fakultas Teknik Universitas Medan Area, yang telah banyakmemberikan bantuan kepada penulis dalam mengurus surat-menyerurat.

9. Pusat Oleh-Oleh Keripik Rumah Adat Minang yang telah memberikan izin dan penelitian skripsi ini.
10. Seluruh teman dekat dan teman-teman seperjuangan Teknik Industri angkatan 2021 yang telah memberikan semangat serta dukungan kepada penulis.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih dikatakan atau memiliki kekurangan, maka dari itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat diharapkan penulis demi kesempurnaan skripsi ini.

Akhir kata, penulis berharap skripsi ini bermanfaat bagi bidang pendidikan masyarakat. Semoga apa yang telah disajikan dalam skripsi ini dapat menjadi sebuah referensi untuk rekan-rekan pembaca sekalian. Semoga Allah SWT membalas semua bantuannya kepada penulis.

Medan, 09 September 2025



Muhammad Riski Anggi

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR/SKRIPSI/TESIS UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	iv
RIWAYAT HIDUP	v
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Pengendalian dan Penjaminan Mutu	6
2.2 <i>Good Manufacturing Practices</i>	7
2.3 Tujuan dan Manfaat <i>GMP</i>	8
2.4 Ruang Lingkup <i>GMP</i>	9
2.5 Manajemen transportasi <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> (SSOP)	11
2.6 Keamanan Pangan.....	13
2.7 Kerangka Pemikiran	15
2.8 Penelitian Terdahulu.....	16

BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	17
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian.....	17
3.2 Bahan dan Alat Penelitian	17
3.3 Jenis Data dan Sumber Data	17
3.3.1 Jenis Data.....	17
3.3.2 Sumber Data.....	18
3.4 Kerangka Befikir.....	18
3.5 Metode Pengumpulan Data	20
3.6 Metode Pengolahan Data.....	21
3.7 Metode Penelitian	23
BAB IV PEMBAHASAN	24
4.1 Gambaran Umum UMKM Rumah Adat Minang.....	24
4.1.1 Pengumpulan Data	24
4.1.2 Sejarah dan Perkembangan UMKM Pusat Oleh-Oleh Keripik Rumah Adat Minang	27
4.1.3 Struktur Organisasi Perusahaan.....	29
4.1.4 Peralatan Produksi.....	29
4.1.5 Bahan-Bahan Produksi	29
4.1.6 Proses Produksi.....	30
4.1.7 Diagram Alir Proses Produksi	35
4.1.8 Diagram Alir Pengemasan	36
4.2 Pengolahan Data	37
4.2.1 Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i>	37
4.2.2 Rangkuman Penerapan GMP	41
4.2.3 Penilaian Ketidaksesuaian Aspek GMP	41
4.2.4 Evaluasi Penerapan <i>SSOP</i>	42
4.2.5 Pembahasan Umum dan Keterkaitan dengan Teori	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
5.1 Kesimpulan	48
5.2 Saran	48
DAFTAR PUSTAKA.....	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Kerangka Berpikir	19
Gambar 3.2 Metode Penelitian	23
Gambar 4.1 Bahan Baku Singkong	30
Gambar 4.2 Pengupasan Singkong.....	30
Gambar 4.2 Pencucian Singkong	31
Gambar 4.3 Perajangan Singkong	32
Gambar 4.4 Penggorengan Singkong	33
Gambar 4.5 Penirisan Minyak	33
Gambar 4.6 Pengemasan	34
Gambar 4.7 Diagram Alir Produksi	35
Gambar 4.8 Diagram Alir Pengemasan	36
Gambar 4.9 Tingkat Penerapan <i>GMP</i>	40
Gambar 4.10 Tingkat Penerapan <i>SSOP</i>	44

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Hasil Wawancars.....	24
Tabel 4.2 Penilaian Penerapan 18 Aspek GMP di UMKM Pusat Oleh-Oleh Rumah Adat Minang.....	38
Tabel 4.3 Evaluasi Penerapan <i>GMP</i>	42
Tabel.4.4 Checklist <i>GMP</i>	45
Tabel 4.5 Checklist <i>SSOP</i>	45
Tabel 4.6 Rekapitulasi Penilaian	46
Tabel 4.7 Analisis Kelemahan Dan Rekomendasi Perbaikan	46

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memiliki peran strategis dalam perekonomian Indonesia. Sektor ini tidak hanya menjadi tulang punggung penciptaan lapangan kerja dan penggerak ekonomi lokal, tetapi juga berkontribusi pada pelestarian produk pangan tradisional yang memiliki nilai budaya tinggi. Salah satu produk unggulan UMKM di bidang makanan ringan adalah keripik, yang telah menjadi identitas kuliner sekaligus oleh-oleh khas berbagai daerah. Di Kota Medan, salah satu UMKM yang bergerak pada bidang ini adalah UMKM Oleh-Oleh Keripik Rumah Adat Minang, yang memproduksi berbagai jenis keripik seperti keripik singkong, pisang, dan balado.

Produk ini tidak hanya diminati masyarakat lokal, tetapi juga wisatawan dari luar daerah. Namun, keberhasilan usaha pangan tidak hanya ditentukan oleh cita rasa dan keunikan produk. Keamanan pangan, kebersihan, serta mutu produk merupakan faktor krusial dalam menjaga kepercayaan konsumen dan daya saing usaha. Hal ini sejalan dengan tuntutan regulasi pemerintah yang mendorong industri pangan, termasuk UMKM, untuk menerapkan standar pengolahan pangan yang baik, salah satunya melalui *Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)*. GMP adalah pedoman produksi yang memastikan produk pangan dihasilkan secara konsisten sesuai standar mutu dan keamanan, mulai dari penerimaan bahan baku hingga produk siap dikonsumsi. Sementara itu, SSOP berfokus pada aspek kebersihan dan sanitasi, termasuk pengelolaan peralatan, fasilitas produksi, limbah, serta hygiene pekerja.

Penerapan GMP dan SSOP yang optimal terbukti dapat mengurangi risiko kontaminasi, memperpanjang umur simpan produk, meningkatkan efisiensi produksi, dan memperluas akses pasar, baik domestik maupun ekspor. Meskipun demikian, tantangan penerapan GMP dan SSOP pada level UMKM masih cukup besar. Kendala yang umum dijumpai meliputi keterbatasan pengetahuan, biaya implementasi, kurangnya keterampilan tenaga kerja, hingga rendahnya kesadaran

terhadap pentingnya sistem mutu dan sanitasi. UMKM Oleh-Oleh Keripik Rumah Adat Minang sebagai salah satu pelaku usaha pangan tradisional di Medan tentu juga menghadapi hambatan-hambatan tersebut. Oleh karena itu, diperlukan penelitian yang menganalisis sejauh mana penerapan GMP dan SSOP di UMKM ini, serta mengidentifikasi aspek-aspek yang belum sesuai standar. Analisis ini diharapkan dapat menghasilkan rekomendasi strategis untuk meningkatkan kualitas proses produksi, baik dari sisi teknis, manajerial, maupun edukatif. Selain itu, hasil penelitian ini juga diharapkan menjadi acuan bagi UMKM lain yang bergerak di sektor pangan dalam upaya meningkatkan standar produksi sehingga mampu bersaing di pasar yang semakin kompetitif serta mendukung program pemerintah dalam menjamin keamanan pangan di sektor usaha kecil dan menengah. UMKM masih sering menghadapi berbagai kendala, seperti keterbatasan pengetahuan, biaya, keterampilan tenaga kerja, serta kurangnya pemahaman terhadap pentingnya sistem mutu dan sanitasi dalam produksi pangan.

GMP adalah pedoman yang mengatur proses produksi makanan agar memenuhi standar kesehatan dan keselamatan yang ditetapkan oleh pemerintah dan lembaga terkait. Sementara itu, *SSOP* adalah prosedur standar yang mengatur tentang sanitasi dan kebersihan di seluruh tahapan proses produksi, mulai dari bahan baku hingga produk jadi. Penerapan *GMP* dan *SSOP* yang tepat di UMKM dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan memperluas jangkauan pasar. Keripik rumah adat minang yang diproduksi oleh UMKM di daerah tersebut memiliki potensi untuk tumbuh dan berkembang lebih pesat jika standar *GMP* dan *SSOP* diterapkan secara konsisten.

Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis penerapan *GMP* dan *SSOP* dalam proses produksi keripik rumah adat minang di UMKM. Salah satu bisnis pangan yang memiliki prospek yang menjanjikan bagi pemiliknya adalah di bidang snacks atau makanan ringan. Makanan ringan ini selain bisa menjadi kudapan cemilan. Makanan ini tersedia berbagai jenis, rasa dan bentuk yang sesuai dengan harganya. Oleh – Oleh Keripik Rumah Adat Minang adalah salah satu di Jalan Pelajar Timur Gang Kelapa No. 19.

1.2 Rumusan Masalah

Untuk menghasilkan produk pangan yang aman dan sehat perlu ada jaminan kualitas dan keamanan pangan dari pemerintah. Secara garis besar, Oleh-Oleh Keripik Rumah Adat Minang telah mengikuti beberapa panduan/persyaratan dari pemerintah yang juga terkandung dalam *GMP* dan *SSOP*, namun memang belum menerapkan keduanya. Oleh karena itu, adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana tingkat penerapan *GMP* dan *SSOP* pada Oleh-Oleh Keripik Rumah Adat Minang?
2. Apa saja prosedur dan persyaratan yang belum terpenuhi dalam penerapan *GMP* dan *SSOP* di UMKM tersebut?
3. Rekomendasi apa saja yang tepat dalam perbaikan Oleh-Oleh Keripik Rumah Adat Minang dalam menerapkan *GMP* dan *SSOP*?

1.3 Tujuan penelitian

Adapun yang menjadi tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui bagaimana cara menerapkan *GMP* dan *SSOP* pada Oleh-Oleh Keripik Rumah Adat Minang.
2. Untuk mengetahui apa saja prosedur yang harus dipersiapkan untuk menerapkan *GMP* dan *SSOP*
3. Untuk merekomendasikan Penerapan *Good Manufacturing Practices* dan *Sanitation Standard Operating Procedures* di Oleh-Oleh Keripik Rumah

1.4 Manfaat Penelitian

Peneliti diharapkan dapat memberikan manfaat untuk sebagai berikut:

1. Bagi Mahasiswa
Mengembangkan kemampuan berpikir dan menganalisis serta menerapkan teori-teori yang diperoleh dari perkuliahan dalam bentuk karya ilmiah.
1. Manfaat Bagi Perusahaan
Sebagai bahan pertimbangan untuk meningkatkan penerapan *Good Manufacturing Practices* dan *standart Operating Procedures* untuk menjamin kualitas dan keamanan Oleh – Oleh Keripik.

2. Manfaat Bagi Universitas

Menjadi bahan referensi untuk peneliti selanjutnya mengenai Sistem Keamanan Pangan.

A. Batasan Masalah

Agar penulisan lebih terarah dan mempunyai ruang lingkup yang jelas, maka perlu adanya pembatasan masalah. Adapun pembatasan masalah pada penulisan tugas akhir ini adalah:

1. Tidak membahas tentang biaya produksi, pendapatan serta pengeluaran perusahaan.
2. Penelitian ini hanya sampai pada usulan perbaikan untuk menerapkan *GMP* dan *SSOP* di Oleh -Oleh Keripik Rumah Adat Minang.

B. Sistematika Penulisan

Untuk memahami lebih jelas laporan Tugas Akhir ini, maka materi-materi yang akan dibahas dikelompokkan menjadi beberapa subbab dengan sistematika sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Meliputi latar belakang masalah, rumusan masalah, tujuan penelitian, batasan masalah, manfaat penelitian, kerangka konseptual serta sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Meliputi landasan teori yang berisikan hal-hal mengenai pengendalian mutu, statistik dan analisisnya.

BAB III METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian meliputi waktu dan lokasi penelitian, bahan dan alat penelitian, jenis dan sumber data, metode pengumpulan data dan kerangka berpikir.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini menjelaskan semua data yang dikumpulkan selama penelitian dan bagaimana data tersebut diolah menggunakan metode yang telah ditetapkan. Ini juga mencakup hasil dari penelitian yang telah dilaksanakan selama pengolahan data, yang kemudian digunakan untuk menghasilkan kesimpulan dan saran. Meliputi metode pengumpulan data, pengolahan data, analisis serta evaluasi data.

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN

Pada bab ini berisi tentang kesimpulan yang diperoleh dari pembahasan hasil penelitian. Selain itu juga terdapat saran atau masukan-masukan yang perlu diberikan, baik terhadap pihak perusahaan, peneliti sendiri maupun peneliti selanjutnya yang dimungkinkan penelitian ini dapat dilanjutkan.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Pengendalian dan Penjaminan Mutu

Pengendalian mutu mencakup mengukur kinerja produk, membandingkannya dengan standar dan spesifikasi, dan melakukan koreksi jika ada kesalahan. Untuk mencapai, mempertahankan, dan meningkatkan kualitas produk atau jasa sesuai dengan standar yang telah ditetapkan dan memenuhi kepuasan pelanggan, pengendalian mutu digunakan. Kontrol kualitas produk adalah bagian penting dari manajemen kualitas (Ahmad, 2020). Ini biasanya dilakukan untuk memastikan apakah produk atau jasa telah memenuhi persyaratan perusahaan. Produsen dapat mengetahui seberapa baik produknya dan apakah sudah memenuhi harapan dengan melihat sampel produk, yang merupakan cara untuk mengendalikan kualitas produk melalui pendekatan keluaran. Produk harus sesuai dengan rencana produksi melalui pengendalian kualitas produksi. Oleh karena itu, pengecekan kembali kualitas diperlukan untuk memastikan bahwa produk yang dibuat memenuhi standar. (Ahmad, 2020)

Dalam kerangka ISO 9000, "kualitas" didefinisikan sebagai "ciri dan karakter menyeluruh dari suatu produk/jasa yang mempengaruhi kemampuan produk tersebut untuk memuaskan kebutuhan tertentu". Artinya, kita harus dapat menentukan karakteristik produk yang berkaitan dengan kualitas dan kemudian membuat dasar tolak ukur metode untuk mengendalikannya. Definisi ini jelas menekankan kepuasan konsumen. Pelanggan dalam proyek gedung dapat berupa kontraktor, penyewa, atau komunitas pemakai. Misalnya, dalam hal desain,kepuasan dapat diukur dari segi estetika, pemenuhan fungsi, keawetan bahan, keamanan, dan ketepatan waktu. Dalam hal pelaksanaan, kepuasan dapat diukur dari segi kerapian penyelesaian, integritas pelaksanaan (sesuai dengan gambar dan spesifikasi), tepat waktu dan biaya, dan bebas cacat. (Moh. Ririn Rosyidi, 2022).

Manajemen kualitas dapat dikatakan sebagai semua aktivitas dari fungsi manajemen secara keseluruhan yang menentukan kebijaksanaan kualitas, tujuan dan tanggung jawab serta mengimplementasikannya melalui alat-alat manajemen kualitas, seperti perencanaan kualitas, pengendalian kualitas, penjaminan kualitas, dan peningkatan kualitas (Gaspersz, 1997) dalam buku tulisan Moh. Ririn Rosyidi, (2022). Upaya perbaikan kualitas akan membuat aktivitas proses sistem bisnis dan industri menjadi lebih baik dan lebih baik lagi. Produktivitas total bisnis dan industri keseluruhan akan meningkatkan waste dan inefisiensi akan berkurang. (Deming, 1986), dalam buku tulisan Moh. Ririn Rosyidi, (2022).

2.2 Good Manufacturing Practices

Jika suatu perusahaan ingin menghasilkan pangan yang bermutu dan aman secara konsisten, mereka harus mematuhi standar *Good Manufacturing Practices (GMP)*. Standar ini mencakup persyaratan produksi, lokasi, fasilitas, peralatan produksi, dan karyawan (Dewanti dan Hariyadi, 2020). Industri makanan harus menerapkan *GMP* untuk menghasilkan produk makanan yang aman, layak, dan berkualitas. “Industri produk pangan harus menerapkan *GMP* sebagai upaya pencegahan agar pangan yang siap dikonsumsi aman, layak, dan berkualitas” (Triesty & Ririh, 2021). *GMP* mencakup aturan dan prosedur tentang lokasi, bangunan, ruang, dan sarana pabrik, proses pengolahan, peralatan pengolahan, kebersihan dan kesehatan pekerja, penanganan limbah dan pengelolaan lingkungan, serta penyimpanan dan distribusi produk olahan (Prasetyo, 2020).

Oleh karena itu, untuk memastikan bahwa pengolah dan perusahaan menghasilkan makanan yang aman dan berkualitas tinggi, persyaratan operasional *GMP* diperlukan. Meskipun peralatan sudah tepat yang merupakan kebutuhan jelas untuk penelitian ilmiah, standar kualitas yang diperlukan untuk pembuatan *GMP* seringkali jauh dari rutinitas sehari-hari. Akibatnya, salah satu hambatan utama bagi para ilmuwan adalah ketidakmampuan untuk mengembangkan proses produksi mereka dengan instrumen yang sama yang nantinya akan digunakan untuk pembuatan *GMP*, seperti elemen dasar.

Beberapa industri pangan di seluruh dunia telah mencapai kesimpulan bahwa industri pangan harus menerapkan *GMP* karena *GMP* adalah sistem yang menetapkan persyaratan minimum yang harus dipenuhi oleh industri pangan, antara lain untuk memastikan produk makanan aman dan sehat, memenuhi persyaratan pelanggan, dan memastikan bahwa proses pengolahan, penyimpanan, dan distribusi produk makanan dilakukan dalam kondisi yang terkontrol dan konstan.

Industri pangan kerap mengalami adanya masalah terhadap kualitas hasil produksi yang dapat dikarenakan adanya aktivitas dari bakteri dan menyebabkan pembusukan, adanya kekurangan kualitas dari produk, penerapan yang tidak diterapkan dengan rutin, dan jangka waktu penyimpanan produk yang singkat sehingga dapat mengakibatkan dampak kerugian yang cukup besar. Dalam mengatasi masalah ini maka diberlakukan peraturan yaitu wajib menerapkan *GMP* untuk mengendalikan masalah ini.

2.3 Tujuan dan Manfaat *GMP*

GMP merupakan pedoman untuk produksi makanan yang bertujuan untuk memungkinkan produsen memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen. Menurut (Rini, Katili, dan Umami 2019) *GMP* diterapkan selama proses awal produksi, dari penerimaan bahan baku hingga penyimpanan produk akhir. Manfaat dari *GMP* adalah Untuk memastikan bahwa industri Rumah Tangga (IRT) dapat memproduksi makanan yang bermutu, aman, dan baik untuk dikonsumsi, *Good Manufacturing Practices (GMP)*, juga dikenal sebagai Cara Produksi Pangan yang Baik (*CPPB*), adalah standar yang ditetapkan.

Menurut Pasal 111 Ayat (1) Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang kesehatan, makanan dan minuman yang digunakan masyarakat harus didasarkan pada standar atau persyaratan kesehatan. Dengan demikian, Undang-Undang menyatakan bahwa diedarkan makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan. Peraturan tersebut sesuai dengan tujuan *GMP*, yaitu: memberikan prinsip dasar keamanan pangan bagi UMKM sehingga dapat menghasilkan produk pangan yang aman dan berkualitas tinggi yang memenuhi permintaan konsumen domestik dan internasional (Rudiyanto, 2019).

Good Manufacturing Practices (GMP), juga dikenal sebagai Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), adalah standar yang ditetapkan. Menurut Pasal 111 Ayat (1) Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang kesehatan, makanan dan minuman yang digunakan masyarakat harus didasarkan pada standar atau persyaratan kesehatan. Dengan demikian, Undang-Undang menyatakan bahwa diedarkan makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan. Peraturan tersebut sesuai dengan tujuan *GMP*, yaitu memberikan prinsip dasar keamanan pangan bagi UMKM sehingga dapat menghasilkan produk pangan yang aman dan berkualitas tinggi yang memenuhi permintaan konsumen domestik dan internasional (Rudiyanto, 2019).

2.4 Ruang Lingkup *GMP*

Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2010 tentang Pedoman Cara Produksi Makanan yang Baik (*GMP*) menetapkan bahwa industri makanan harus memenuhi 18 syarat untuk memastikan keamanan dan kualitas produk yang dihasilkan. Berikut adalah komponennya:

1. Manajemen dan organisasi

Perusahaan harus memiliki struktur organisasi yang jelas dan bertanggung jawab, kebijakan dan prosedur tertulis yang relevan dengan *GMP*

2. Staf yang kompeten dan terlatih

3. Sistem pencatatan dan dokumentasi yang memadai.

4. Struktur dan fasilitas

5. Semua bangunan dan fasilitas harus dirancang dan dibangun sesuai dengan persyaratan *GMP*. Mereka harus selalu bersih. Mereka harus memiliki sarana dan prasarana yang memadai untuk mendukung produksi makanan yang aman dan bermutu.

6. Alat dan perlengkapan

Peralatan dan perlengkapan harus dirancang dan dibuat sesuai dengan persyaratan *GMP*. Peralatan dan perlengkapan harus selalu dibersihkan dan berfungsi dengan baik.

7. Bahan dasar

Bahan baku harus memenuhi persyaratan keamanan dan mutu yang diperlukan, dan harus ditangani dengan cara yang tidak menimbulkan kontaminasi.

8. Proses pembuatan

Proses produksi harus dirancang dan dilaksanakan sesuai dengan persyaratan *GMP* dan diawasi secara ketat untuk menghindari kontaminasi.

9. Manajemen bahaya

Perusahaan harus menemukan dan mengendalikan bahaya yang dapat mempengaruhi keamanan dan kualitas produk. Mereka harus memiliki prosedur tertulis untuk mengendalikan bahaya tersebut.

10. Higienis dan kebersihan

Perusahaan harus memiliki program higiene dan sanitasi yang efektif untuk mencegah kontaminasi. Untuk melakukan ini, perusahaan harus memiliki prosedur tertulis yang menjelaskan bagaimana program tersebut diterapkan.

11. Kendali hama

Untuk mencegah kontaminasi, perusahaan harus melakukan pengendalian hama yang efektif dan tertulis.

12. Pengendalian pencemaran

Untuk mencegah kontaminasi, perusahaan harus memiliki prosedur pengendalian cemaran tertulis.

13. Pengawasan label

Label produk harus jelas dan mudah dibaca dan memenuhi persyaratan

14. Manajemen penyimpanan

Produk harus disimpan dengan cara yang menghindari kontaminasi dan dalam kondisi yang sesuai dengan persyaratan penyimpanan.

15. Manajemen transportasi

Produk harus dikirim dengan cara yang mencegah kontaminasi dan dalam kondisi yang sesuai dengan persyaratan transportasi.

16. Manajemen kembali produk

Perusahaan harus memiliki aturan tertulis untuk menangani produk yang dikembalikan.

17. Manajemen produk yang cacat

Perusahaan harus memiliki aturan tertulis untuk menangani produk yang cacat.

18. Pengendalian produk yang rusak

Perusahaan harus memiliki rencana tertulis untuk menangani produk yang rusak.

19. Manajemen produk yang telah kedaluwarsa

Perusahaan harus memiliki prosedur tertulis untuk menangani produk yang sudah tidak dapat digunakan lagi.

20. Manajemen catatan dan dokumentasi

Perusahaan harus memiliki sistem pencatatan dan dokumentasi yang memadai dan tetap diperbarui.

21. Audit intern

Setiap industri makanan bertanggung jawab untuk mematuhi 18 elemen *GMP* tersebut. Implementasi *GMP* yang efektif dapat membantu industri makanan menghasilkan produk yang aman dan berkualitas tinggi serta melindungi kesehatan konsumen.

2.5 Manajemen transportasi *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)*

Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) menetapkan persyaratan sanitasi untuk unit pengolahan ikan. Salah satu syarat yang harus dipenuhi oleh suatu perusahaan adalah sanitasi dan higienis (Food and Drug Administration, 2019). *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)* adalah protokol tertulis atau kode etik pengolahan yang dirancang untuk mencapai tujuan atau haluan yang diinginkan untuk mengolah produk dengan cara kualitas tinggi, aman, dan tertib. metode umum untuk operasi sanitasi yang menerapkan prinsip pengelolaan lingkungan melalui aktivitas sanitasi dan *higiene* (Winarno & Surono, 2019). Dalam kasus ini, *SSOP* berubah menjadi program sanitasi yang bersifat regulatif bagi sebuah industri untuk meningkatkan kualitas output dan memastikan

Sistem keamanan pangan. Prinsip-prinsip sanitasi yang akan ditinjau akan menjadi syarat utama dalam sanitasi dan implementasinya. Tujuan penerapan dengan menggunakan SSOP untuk memastikan kualitas produk, memastikan pengawasan keamanan pangan dasar, dan mengurangi kontaminasi produk. Sesuai dengan Peraturan BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (BPOM RI, 2012), evaluasi dilakukan dengan membandingkan kondisi di UMKM Oleh-Oleh Keripik Rumah Minang. Berikut dibawah ini merupakan komponen SSOP:

1. Keamanan air: Air yang digunakan dalam proses produksi harus bersih dan memenuhi persyaratan kualitas air bersih dan minum.
2. Kondisi dan kebersihan permukaan yang bersentuhan dengan makanan: Semua peralatan dan perlengkapan yang bersentuhan dengan makanan harus dibuat dan dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan. Semua peralatan dan peralatan yang digunakan harus dibersihkan dengan cara yang efektif.
3. Mencegah kontaminasi silang: Selama proses produksi, pekerja dilarang berbicara dengan pekerja lain dan tidak boleh memakai perhiasan. Mereka juga harus memakai sarung tangan, masker, dan penutup kepala.
4. Menjaga fasilitas cuci tangan, sanitasi, dan toilet. Fasilitas cuci tangan dan toilet harus mudah dijangkau oleh pekerja. Alat pengering tangan harus mencukupi dan sesuai dengan jumlah pekerja, dan toilet harus selalu bersih.
5. Pencegahan Kontaminan: Setiap makanan dan minuman yang diolah harus bebas dari bahan kimia. Perlindungan dari pencemaran: Setiap bahan pangan dan non-pangan harus dilindungi dari pencemaran fisik, kimia, dan
6. Keamanan air: Air yang digunakan dalam proses produksi harus bersih dan memenuhi persyaratan kualitas air bersih dan minum.
7. Kondisi dan kebersihan permukaan yang bersentuhan dengan makanan: Semua peralatan dan perlengkapan yang bersentuhan dengan makanan harus dibuat dan dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan. Semua peralatan dan peralatan yang digunakan harus dibersihkan dengan cara yang efektif

8. Mencegah kontaminasi silang: Selama proses produksi, pekerja dilarang berbicara dengan pekerja lain dan tidak boleh memakai perhiasan. Mereka juga harus memakai sarung tangan, masker, dan penutup kepala.
9. Menjaga fasilitas cuci tangan, sanitasi, dan toilet. Fasilitas cuci tangan dan toilet harus mudah dijangkau oleh pekerja. Alat pengering tangan harus mencukupi dan sesuai dengan jumlah pekerja, dan toilet harus selalu bersih.
10. Pencegahan Kontaminan: Setiap makanan dan minuman yang diolah harus bebas dari bahan kimia. Perlindungan dari pencemaran: Setiap bahan pangan dan non-pangan harus dilindungi dari pencemaran fisik, kimia, dan biologi. Tempat sampah dapat digunakan untuk menyimpan limbah dari proses produksi dan disimpan jauh dari tempat produksi. Penggunaan bahan kimia harus sesuai dengan aturan pakai.
11. Pelabelan, penyimpanan, dan penggunaan racun yang tepat: Bahan makanan dan non-makanan harus disimpan secara terpisah untuk mencegah kontaminasi, pengemasan harus melindungi produk dari kontaminasi fisik, kimia, dan biologis.
12. Pemantauan kondisi kesehatan karyawan yang dapat menyebabkan kontaminasi karyawan yang sakit atau terluka dapat menjadi sumber kontaminasi langsung dalam semua proses, termasuk pemrosesan, pengemasan, dan produk akhir, dan karyawan tidak boleh bekerja sampai kondisinya normal.
13. Tempat produksi harus menghilangkan hama pengganggu agar produk tidak tercemar selama proses produksi. Ruang produksi, gudang, dan area lainnya harus bebas dari hama, serangga, dan hewan liar seperti tikus.

2.6 Keamanan Pangan

Kebutuhan dasar manusia yang paling penting adalah makanan, dan hak untuk memenuhi kebutuhan ini adalah bagian dari hak asasi manusia. Ini dijamin dalam Pasal 27 Ayat 2 Undang-Undang Dasar Tahun 1945, yang menyatakan bahwa setiap warga negara mempunyai hak untuk mendapatkan penghidupan yang layak sebagai manusia, salah satunya adalah makan makanan yang aman. Makanan

dan minuman yang baik untuk tubuh adalah bersih, higienis, sehat, bergizi seimbang (memiliki karbohidrat, lemak protein, vitamin, mineral, dan air), dan tidak mengandung bahan-bahan yang berbahaya bagi tubuh (Nugraheni, Wiyatini, & Wiradona, 2019: 129). Bagian Keenam Belas Pasal 109 Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (UU tentang Kesehatan) menetapkan bahwa makanan dan minuman yang diproduksi dan diedarkan ke masyarakat harus memenuhi standar atau kriteria aman dikonsumsi.

Salah satu faktor penting dalam sistem pangan adalah keamanan pangan. Ini digariskan dalam Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, yang menetapkan bahwa negara harus memastikan bahwa orang dapat mengonsumsi makanan yang aman bagi kesehatan dan keselamatan jiwa. Untuk memastikan bahwa makanan yang tersedia di masyarakat dapat dikonsumsi dengan aman, penyelenggaraan keamanan pangan sangat penting. Berbagai kasus keracunan telah disebabkan oleh konsumsi makanan yang tidak layak. Keracunan makanan, selain menyebabkan sakit dan kematian, juga dapat menyebabkan kerugian ekonomi yang besar dan bahkan kebangkrutan perusahaan. Sekitar 20 juta kasus keracunan pangan terjadi di Indonesia setiap tahun, menurut catatan BPOM (Dwinanda, 2019).

Semua negara menghadapi masalah keamanan pangan. WHO mengatakan bahwa 70% dari sekitar 1,5 miliar penyakit yang ditularkan melalui makanan adalah penyakit yang disebabkan oleh makanan. Diare menyebabkan sekitar tiga juta kematian anak di bawah lima tahun setiap tahun karena keracunan pangan. Untuk memastikan industri pangan aman, manajemen pangan diperlukan. Sistem Analisis *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP), yang pertama kali dikembangkan di Amerika Serikat pada tahun 60-an, masih merupakan model sistem keamanan pangan yang paling lengkap yang digunakan. Hampir setiap negara sekarang mewajibkan sistem ini, terutama industri pangan yang berorientasi ekspor (Surono, 2019).

Dengan melakukan pengendalian pada setiap titik penting dalam proses produksi (dari produksi bahan baku hingga pengadaan dan penanganan bahan baku, pengolahan, distribusi, dan konsumsi produk jadi), sistem HACCP dirancang untuk mencegah bahaya fisik, biologi, dan kimia (Surono, 2019). Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan untuk menjaga keamanan pangan, seperti yang dinyatakan oleh Maxlean Consulting (2019):

1. Pemeliharaan bahan baku atau bahan dasar makanan dan minuman. Upaya pertama untuk mencegah kontaminasi makanan dan minuman adalah memilih bahan baku. Bahan baku harus dilindungi dari zat-zat yang tidak diinginkan yang dapat masuk ke dalam makanan.
2. Menyimpan bahan makanan dasar. Karena sangat mempengaruhi kualitas bahan baku, hal ini juga harus diperhatikan. Bisa terjadi kerusakan jika bahan baku makanan ini disimpan tanpa perhatian, seperti terkontaminasi oleh bakteri dan dapat juga merusak mekanisme seperti tekanan, benturan, gesekan, dan lainnya.
3. Pengolahan produk yang matang atau siap untuk dikonsumsi. Pada tahap ini, teknik dan peralatan yang digunakan harus benar-benar diperhatikan.
4. Pendistribusian. Saat disajikan, harus telah diuji secara klinis

2.7 Kerangka Pemikiran

Kerangka berpikir sendiri digunakan untuk membuat alur penelitian yang jelas dan dapat diterima akal (Sugiyono, 2020). Sebuah kerangka pemikiran tidak hanya sekumpulan informasi dari berbagai sumber; namun, kerangka pemikiran membutuhkan lebih dari sekedar data atau informasi yang relevan dengan penelitian. Peneliti harus memperoleh pemahaman dari hasil pencarian dari berbagai sumber, yang kemudian diterapkan dalam kerangka pemikiran. Untuk mendukung sub fokus yang menjadi latar belakang penelitian ini, kerangka pemikiran menggambarkan cara peneliti berpikir. Karena penelitian kualitatif membutuhkan landasan untuk mendorong penelitian agar lebih terarah, kerangka pemikiran diperlukan untuk memperjelas konteks dan konsep penelitian. Dari masalah yang ingin diselesaikan, selanjutnya akan dilakukan analisis gam2.

2.8 Penelitian Terdahulu

No.	Peneliti	Judul Penelitian	Tujuan Penelitian	Metode Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Siti Rahmadhani Rizki (2019)	Analisa Penerapan GMP dan SSOP Produk Roti (Studi kasus: M bakery and cake)	Menganalisa penerapan GMP dan SSOP	Menganalisa penerapan GMP dan SSOP	43,4% dari GMP tidakpatuh, sementara56,6% dari mereka di implementasikan. Sementara itu, implementasi SSOP di bidang pelabelan, pengendalian hama, keamanan air, danpenghindaran kontaminasi silangbelum berjalan denganbaik.
2.	Pinka Saninta (2020)	Analisa Penerapan SSOP dan GMP Pada Produksi Nata De Coco Di PT. Daya Agro Mitra Mandiri, Jombang-Ciputat, Kota Tangerang Selatan	Menganilas kesenjangan antara penerapan SSOP dan GMP, serta merumuskan rekomendasi penerapan SSOP dan GMP	Metode GAP Analysis untuk mengetahui kesenjangan antara penerapan SSOP dan GMP.	Dengan hasil skor implementasi SSOPrata-rata 73,19% danskor GMP 73,59%, setiap penyusunanSSOP dan GMP di PT. DAMM harus ditingkatkan.
3.	Naufal Rifani Pulungan (2021)	Desain Implementasi GMP UD Kitchen Reuni untuk Produksi Cookie	Menerapkan sistem manajemen keamanan pangan	Good Manufacturing Practices (GMP).	Dari 18 aspek yangdijabarkan pada GMP, masih ada 5 aspekyang belum terpenuhi oleh UD Dapur Reuni.
4.	Amalia Nurrahmah, dkk (2022)	Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti	Mengevaluasi penerapan GMP dan SSOP di UKM Ahnaf Bakery, dan menemukan risiko dan bahaya yang mungkin terjadi pada tahapan proses produksi roti.	Penelitian ini menggunakan metodologi kualitatif Untuk menyelidiki perbedaan dalam adopsi Ahnaf Bakery terhadap sistem GMP, SSOP, dan HACCP	Temuan evaluasi menunjukkan bahwa62% dari sampel telahmenerapkan GMP, 53,33% telahmengikuti SSOP. Meningkatkan pengetahuan danketerampilan staf, memantau danmengatur kinerja

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian

Dalam penyusunan penelitian ini, maka penulis melakukan penelitian pada salah satu UMKM Oleh-Oleh keripik Rumah Adat Minang yang terletak di Jalan Pelajar Timur Gang Kelapa Nol. 19 sedangkan waktu penelitian yang digunakan dalam penulisan ini kurang lebih satu bulan pada bulan Maret 2025 hingga April 2025.

3.2 Bahan dan Alat Penelitian

Alat yang digunakan pada penelitian ini yaitu alat observasi kerja terdiri dari alat tulis seperti alat tulis dan lembar check list. Bahan yang digunakan pada kegiatan penelitian dan observasi lapangan ini yaitu informasi terkait UMKM Oleh- Oleh Keripik Rumah Adat Minang, informasi dari karyawan, literatur terdiri dari buku, skripsi, catatan serta dokumentasi pabrik yang berisi tentang pelaksanaan *GMP dan SSOP* yang dilaksanakan pada perusahaan.

3.3 Jenis Data dan Sumber Data

3.3.1 Jenis Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kualitatif, yaitu data yang tidak menggunakan analisis statistik, tetapi lebih banyak secara naratif. Data yang dibutuhkan dalam penelitian ini merupakan data yang terkait aplikasi *GMP dan SSOP* yang mendukung dilaksanakannya pengendalian keamanan pangan dan pencegahan pencemaran, serta catatan atau dokumen.

Perusahaan yang terkait dengan *GMP dan SSOP*. Data-data tersebut diantaranya komitmen manajemen dan kebijaksanaan perusahaan dalam menerpkan sistem jaminan kelamanan produk, prosedur atau panduan kerja yang terkait dengan penerapan *GMP dan SSOP*, pedoman *GMP* menurut peraturan menteri Perindustrian RI Nol. 75/M-IND/PEIR/7/2010, pedoman *SSOP* menurut *Food and Drug Administratioln (FDA) (1995) dan National Seafolold HACCP Alliancel folr Training and Edulcatioln (NSHATEI) (1999)*, douken dokumen pengaduan

konsumen, prosedur produksi keripik bawang, serta dokumen-dokumen lain yang mendukung fokus penelitian.

3.3.2 Sumber Data

Dalam penelitian ini terdapat 2 data yang digunakan yaitu :

1. Data Primer

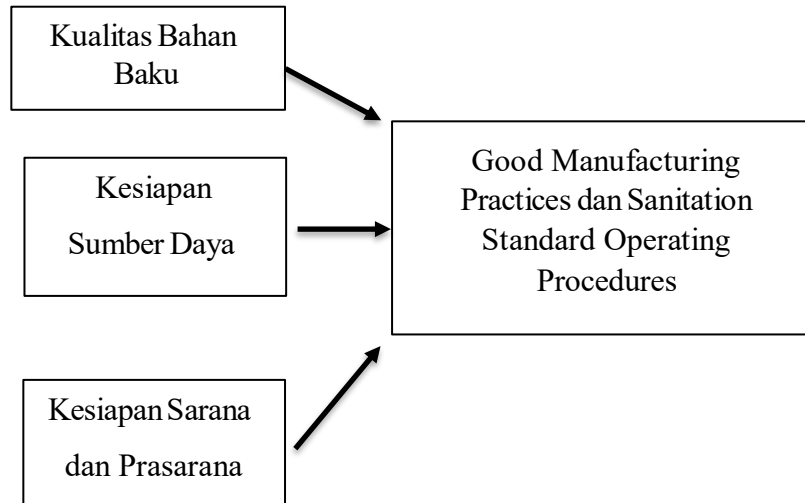
Merupakan data yang diperoleh dari hasil pengamatan secara langsung di Oleh-Oleh Keripik Rumah Adat Minang, yaitu berasal dari observasi langsung dan wawancara yang dilakukan baik dengan pihak Oleh-Oleh Keripik Rumah Adat Minang maupun dengan karyawan. Observasi dan wawancara yang dilakukan berkaitan dengan *Good Manufacturing Practices* dan *Sanitation Standard Operating Procedure* di lantai produksi.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung atau melalui sumber lain yang sudah tersedia sebelum penulis melakukan penelitian, di antaranya diperoleh dari pustaka literatur yang mendukung objek penelitian ini seperti buku-buku yang memuat teori-teori, jurnal, skripsi, ataupun hasil pencarian data yang dilakukan melalui browsing internet

3.4 Kerangka Berpikir

Kerangka berpikir adalah bagian teoritis dari penelitian yang menjelaskan alasan atau argumen peneliti tentang masukan, proses, dan hasil. Kerangka berpikir dapat digunakan sebagai pendekatan pemecahan masalah. Dari masalah yang timbul, selanjutnya dilakukan penganalisaan. Adapun kerangka berpikir dalam penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 3.1.



Gambar 3.1. Kerangka Berfikir

Definisi Operasional:

1. Kualitas Bahan Baku : Kualitas Bahan Baku merupakan standar dalam menjamin hasil produk akhir, Bahan baku yang digunakan harus memenuhi standar keamanan pangan dan bebas kontaminasi.
2. Kesiapan Sumber Daya Manusia : Harus memiliki pemahaman dan ketrampilan dalam menerapkan prinsip GMP dan SSOP, termasuk menjaga higienitas, mematuhi SOP produksi, serta memahami pentingnya sanitasi.
3. Kesiapan Sarana dan Prasarana : Sarana dan Prasarana yang meliputi ruang produksi, sanitasi, gudang, harus memenuhi standar GMP. bagi konsumen yang meliputi daya tahan, keandalan, ketepatan dan kemudahan dalam penggunaannya kualitas bahan baku dan proses produksi pada penelitian ini mempunyai pengaruh dalam kualitas produk. Kesiapan sumber daya manusia mempengaruhi olahan pangan yang bermutu dengan mengikuti standar operasi prosedur yang sudah di buat oleh perusahaan,toko ataupun produsen. Kesiapan sarana dan prasarana sebagai good manufactures untuk meningkatkan daya saing sering memperbaiki dan melengkapi saran dan prasarana yang sudah ada pada toko untuk menampilkan kesan menarik pada konsumen. Kesiapan mesin dan peralatan sel untuk meningkatkan efektifitas dan efisiensi dari alur kerja pada perusahaan dan memperbaiki dan memperbarui mesin- mesin dan perlatan

sehingga sesuai dengan SSOP (Sanitation Standard Operation Procedures). Kesiapan dokumentasi untuk meningkatkan daya saing dengan menyebarkan hasil-hasil dokumentasi untuk memasarkan produk sehingga produk lebih dikenal oleh masyarakat dan menciptakan Good Manufactures Product.

3.5 Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode-metode sebagai berikut :

1. Observasi

Observasi lapangan ini dilakukan dengan cara survei kondisi produksi yang ada di lapangan dan mengikuti kegiatan proses pengolahan keripik bawang. Observasi lapangan ini juga memberi informasi dan terlibat langsung pada proses produksi yang dimulai dari penerimaan bahan baku, pra produksi, proses produksi yang berlangsung hingga sampai proses penyimpanan. Kegiatan observasi yang dilakukan bertujuan untuk verifikasi tentang kesesuaian dan keterikatan penerapan GMP dan SSOP dilantai produksi pada pengolahan Keripik Oleh-Oleh Khas Minang dilaksanakan di tempat tersebut.

2. Wawancara

Wawancara merupakan percakapan tatap muka antara pewawancara dengan sumber informasi, dimana pewawancara bertanya langsung tentang suatu objek yang diteliti dan telah dirancang sebelumnya. (Yusuf, 2014). Teknik wawancara yang dilakukan peneliti adalah teknik wawancara mendalam (in- depth interview) dengan terstruktur. Dalam melakukan secara terstruktur, peneliti menyiapkan instrumen penelitian berupa pertanyaan-pertanyaan tertulis (point of interview) yang alternatif jawabannya juga telah disiapkan dalam kisi- kisi instrumen penelitian. Daftar pertanyaan tersebut akan diajukan kepada informan yang terkait dengan fokus penelitian yang akan diteliti. Metode wawancara yang digunakan peneliti dalam penelitian ini guna untuk mengumpulkan informasi mengenai penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Porcedurl (SSOP)* yang telah dilakukan oleh perusahaan.

3. Dokumentasi

Dokumentasi adalah proses yang dilakukan secara sistematis, mulai dari pengumpulan data hingga pengelolaan data, yang menghasilkan kumpulan dokumen (Ekkal Prasetyo, 2019). Peneliti mengumpulkan dokumen seperti manual SOP, catatan pelatihan karyawan, dan laporan hasil audit yang berkaitan dengan penerapan *GMP dan SSOP* di UMKM Oleh-Oleh Keripik Rumah Minang. Dokumen-dokumen ini dapat memberikan informasi tentang kebijakan dan prosedur yang digunakan di pabrik. Peneliti harus menganalisis dokumen untuk memastikan apakah mereka sesuai dengan standar *GMP dan SSOP*.

4. Studi Pustaka (Literatur Review)

Studi Pustaka (Literatur Review) merupakan metode pengolahan data kualitatif digunakan untuk mengolah data. Penelitian kualitatif menggambarkan, mengukur, atau menjelaskan aspek dampak sosial dengan menggunakan pendekatan kuantitatif. Penelitian kualitatif, didasarkan pada filosofi post-positivis, digunakan mempelajari keadaan objek alami (sebagai lawan dari eksperimen), di mana peneliti adalah alat utama, dan pengambilan sampel sumber data dan survei bola salju disengaja. dan hasil penelitian kualitatif menekankan pentingnya (Melindawati et al., 2022).

3.6 Metode Pengolahan Data

Adapun pengolahan data yang dilakukan pada penelitian ini adalah :

1. *Good Manufacturing Practices*

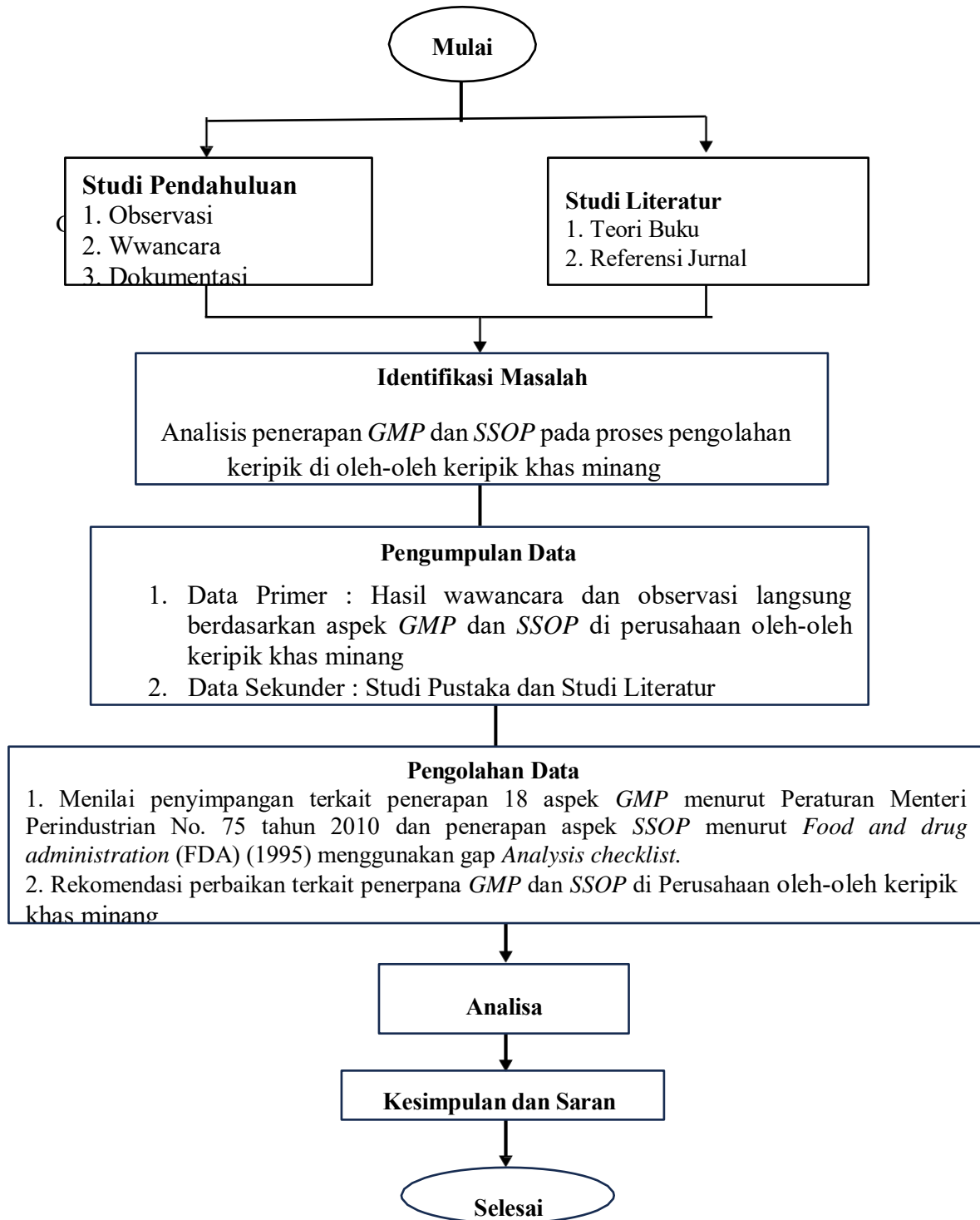
Penilaian dilakukan setelah melalui pengamatan di Oleh-Oleh Rumah Minang. Evaluasi dilakukan dengan mengamati keseluruhan *Good Manufacturing Practices*, yang didasarkan pada evaluasi yang dilakukan oleh Kementerian Perindustrian Republik Indonesia No. 75 pada tahun 2010 terhadap pabrik. Tujuan evaluasi ini adalah untuk menentukan menyesuaikan ketika menerapkan *Good Manufacturing Practices*. Evaluasi ini dilakukan dengan bantuan daftar GMP. Praktik pembuatan aspek termasuk 18 aspek yaitu lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan aspek, aspek akhir, karyawan,

pengemas, label dan keterangan aspek, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, pencatatan, latihan, dan penarikannya.

2. Evaluasi *Sanitation Standard Operating Procedures*

Evaluasi ini dilakukan untuk menilai dan harus membandingkan kondisi pabrik oleh-oleh khas minang dengan 8 aspek kunci sanitasi standar operating procedures. Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dengan 8 aspek kunci operating.

3.7 Metode Penelitian



Gambar 3.2 Metode Penelitian

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa: Penerapan *GMP* di UMKM Keripik Rumah Adat Minang sudah berjalan cukup baik, terutama dalam aspek kebersihan lingkungan produksi, penggunaan bahan baku yang aman, serta pengemasan produk. Namun, masih terdapat beberapa kekurangan pada aspek dokumentasi dan pelatihan karyawan yang perlu ditingkatkan. Pelaksanaan *SSOP* juga telah diterapkan, seperti pembersihan peralatan, sanitasi area kerja, serta kebersihan personal karyawan. Namun, SOP tertulis yang mendetail dan sistem pengawasan masih belum sepenuhnya optimal. Secara keseluruhan, UMKM ini menunjukkan kesadaran akan pentingnya keamanan pangan dan kebersihan produksi, tetapi masih membutuhkan perbaikan dalam hal standarisasi prosedur serta pelatihan berkelanjutan bagi tenaga kerja.

5.2 Saran

Untuk meningkatkan mutu dan keamanan produk, serta memperkuat daya saing UMKM, maka disarankan: Peningkatan dokumentasi dan SOP UMKM perlu menyusun dan menerapkan dokumen SOP yang lengkap dan sesuai dengan standar *GMP* dan *SSOP* agar setiap proses produksi berjalan secara konsisten dan mudah diawasi. Pelatihan dan Edukasi Karyawan Memberikan pelatihan secara berkala kepada seluruh karyawan tentang pentingnya higienitas, sanitasi, dan praktik produksi yang baik.

Monitoring dan Evaluasi Berkala Melakukan audit internal dan evaluasi rutin terhadap penerapan *GMP* dan *SSOP* guna memastikan kepatuhan dan identifikasi potensi perbaikan. Kolaborasi dengan Instansi Terkait UMKM disarankan menjalin kerja sama dengan Dinas Kesehatan, BPOM, atau lembaga pendamping UMKM untuk mendapatkan pembinaan, pelatihan, dan sertifikasi yang dibutuhkan. Investasi dalam Sarana Produksi Memperbarui atau menambah fasilitas produksi yang mendukung penerapan sanitasi yang lebih baik, seperti wastafel, tempat cuci tangan otomatis, dan ventilasi yang memadai.

DAFTAR PUSTAKA

- Andiki, Y., Dan, D. K., & T. K. (n.d.). *Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) pada Produk Bakso Ikan Bandeng (Chanos chanos) di PT Indo Lautan Makmur Sidoarjo Jawa Timur*. Jurusan Pengolahan Hasil Laut, Politeknik Dumai.
- Anderson, L., & Miller, J. (2022). *Food Quality Control: Principles and Practices*. Academic Press.
- Arjuna, P., Ngatirah, Hastuti, S., & Parta, I. B. B. (2023). Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) pada Pengolahan Produk UMKM Rendang. *Biofoodtech: Journal of Bioenergy and Food Technology*.
- Baird, R., & Kiehl, T. (2017). *Modern Equipment and Food Safety*. Springer.
- Codex Alimentarius. (2021). *Guidelines on Good Manufacturing Practices*. FAO/WHO.
- Daputra, A., Wahyudi, T., & Uslianti, S. (2017). Penerapan Good Manufacturing Practice dan Work Improvement in Small Enterprise pada Usaha Kecil dan Menengah sebagai Pemenuhan Standar Kesehatan. *Jurnal Teknik Industri*, Fakultas Teknik, Universitas Tanjungpura.
- FDA. (2020). *Sanitation Standard Operating Procedures (SSOPs) Guidance*. U.S. Food and Drug Administration.
- Hasanah, N. (2023). Terhadap Nilai Perusahaan (Studi Empiris pada Perusahaan Manufaktur Sub Sektor Food and Beverage yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia).

- Herawan, T., Efendi, R., & Susanti, R. (2021). Penggunaan Metode Scrum pada Pengembangan Aplikasi Monitoring Kehadiran. *Jurnal Teknologi Informasi dan Komunikasi*, Universitas Tanjungpura.
- Herdhiansyah, D., Gustina, G., Besse Patadjai, A., & Asriani, A. (2021). Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pengolahan Keripik Pisang. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*.
- Ifani, T. (2018). *Skripsi Tia Ifani 188150093 Fix Skripsi Bgt*.
- Jensen, B., & Collins, P. (2019). *Employee Training in Food Safety: Best Practices*. Routledge.
- Latief, S. J., & Trimo, L. (2019). Faktor Penghambat Penerapan Good Manufacturing Practices pada Proses Pengendalian Kualitas Bandrek di CV. X. *Agrointek*.
- Siahaan, I. C. M., Nugraha, B. R., & Amalia Rajab, R. (2022). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) pada Proses Pengolahan Tuna Loin (*Thunnus sp.*) di Unit Pengolahan Ikan di Nusa Tenggara Timur. *JVIP*.
- Singapurwa, N. M. A. S., Candra, I. P., & Selmariyani, A. A. M. (2017). Application of GMP and SSOP in Balinese Traditional Food Safety “Padeltan” Sardine Fish. *Proceedings of the International Conference of FoISSA*. Universitas Warmadewa.

