

ANALISIS MUTU PRODUK UMKM MELALUI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICE*

Danang Satrio¹, Wenti Ayu Sunarjo^{2*}

Universitas Pekalongan¹, Universitas Pekalongan²

*E-mail Penulis Korespondensi: wentiayu@unikal.ac.id

ABSTRAK

Salah satu upaya untuk mendorong dan mengembangkan industri-industri pengolahan skala kecil agar dapat memiliki mutu baik, aman dikonsumsi, tersedia secara berkesinambungan, dan berdaya saing tinggi secara ekonomis serta sesuai dengan selera masyarakat yaitu dengan mengendalikan proses pengolahan melalui sistem manajemen keamanan pangan berupa program kelayakan dasar berdasarkan konsep program manajemen mutu terpadu yaitu penerapan cara produksi pangan yang baik (CCPB) atau *Good Manufacturing Practices* (GMP). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk Penelitian bertujuan mengidentifikasi penerapan GMP, dan menyusun rekomendasi strategi peningkatan mutu dan keamanan pangan dengan *Analytic Hierarchy Process* (AHP). sejauh ini tidak ada standar internasional yang bersifat official seperti halnya standar ISO. Oleh karena itu, berbagai negara dapat mengembangkan standar GMP tersendiri, seperti di Indonesia terdapat berbagai standar GMP yang di terbitkan oleh BPOM (Badan Pengawasan Obat dan Makanan) sesuai dengan jenis produk yang dihasilkan. Penelitian dibuat untuk menggambarkan alur pikir, dimulai dari tahapan identifikasi kondisi UKM di Desa Sumurjomblangbogo, Kec. Bojong, Kab. Pekalongan, kemudian dilakukan survey terhadap UMKM yang menerapkan GMP berdasarkan 14 kriteria, mulai dari lokasi dan lingkungan produksi hingga pelatihan karyawan. Apabila UKM telah melakukan praktik GMP maka dianggap memenuhi kriteria GMP dan terdata sebagai UMKM yang melakukan penerapan GMP. Hasil ditemukan bahwa sebanyak 14 kriteria GMP yang mencapai poin tertinggi adalah lingkungan dan lokasi usaha, dimana penetapan keduanya sangat memengaruhi mutu produk yang dihasilkan. Selanjutnya tampak juga pada kriteria pelabelan makanan, peralatan produksi telah tercapai dengan baik, artinya kelayakan produk mencapai keunggulan kualitas mutu dan keamanan, sehingga usaha telah melampaui kinerja yang berdayasaing di pasar.

Kata kunci: Strategi Peningkatan Mutu, Keamanan Makanan Olahan, Produk Pertanian, *Good Manufacturing Practice* (GMP)

ABSTRACT

One of the efforts to encourage and develop small-scale processing industries so that they can have good quality, safe for consumption, available sustainably, and highly competitive economically and in accordance with the tastes of the community is by controlling the processing process through a food safety management system in the form of a basic feasibility program based on the concept of an integrated quality management program, namely the application of good food production methods (CCPB) or *Good Manufacturing Practices* (GMP). The purpose of this study is to Research aims to identify the application of GMP, and develop recommendations for quality improvement and food safety strategies with the *Analytic Hierarchy Process* (AHP). so far there is no international standard that is as

official as the ISO standard. Therefore, various countries can develop their own GMP standards, such as in Indonesia there are various GMP standards issued by BPOM (Food and Drug Control Agency) according to the type of product produced. The research was made to describe the mindset, starting from the stage of identifying the condition of MSMEs in Sumurjomblangbogo Village, Bojong District, Pekalongan Regency, then a survey was conducted on MSMEs that implement GMP based on 14 criteria, ranging from location and production environment to employee training. If MSMEs have carried out GMP practices, they are considered to meet GMP criteria and are recorded as MSMEs that implement GMP. The results found that the 14 GMP criteria that achieved the highest points were the environment and business location, where the determination of both greatly influences the quality of the products produced. Furthermore, it can also be seen from the food labeling criteria that the production equipment has been achieved well, meaning that the product's suitability has achieved superior quality and safety, so that the business has surpassed its competitive performance in the market.

Keywords: Quality Improvement Strategies, Safety of Processed Foods, Agricultural Products, Good Manufacturing Practice (GMP)

diterima	7 November 2023	direview	8 November 2023	diterbitkan	30 November 2023
----------	-----------------	----------	-----------------	-------------	------------------

I. PENDAHULUAN

Salah satu upaya untuk mendorong dan mengembangkan industri-industri pengolahan skala kecil agar dapat memiliki mutu baik, aman dikonsumsi, tersedia secara berkesinambungan, dan berdaya saing tinggi secara ekonomis serta sesuai dengan selera masyarakat yaitu dengan mengendalikan proses pengolahan melalui sistem manajemen keamanan pangan berupa program kelayakan dasar (Wahyudi, dkk., 2020) berdasarkan konsep program manajemen mutu terpadu yaitu penerapan cara produksi pangan yang baik (CCPB) atau *Good Manufacturing Practices* (GMP). Pada pengolahan pangan sistem manajemen mutu yang efektif dapat menjamin mutu dan keamanan produk (Masrifah, E. dkk, 2015).

Good Manufacturing Practices (GMP) adalah persyaratan dasar yang semestinya dipenuhi oleh suatu perusahaan yang ingin menghasilkan pangan yang bermutu dan aman secara konsisten (Bucknavage & Campbell,

2020). Persyaratan dalam *Good Manufacturing Practices* (GMP) mencakup: produksi, persyaratan lokasi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi dan karyawan (Dewanti dan Hariyadi, 2013). Namun menurut Somwang et al. (2013), menyatakan aspek GMP dalam penanganan makanan terdiri dari pekerja, produksi makanan, pemeliharaan, bangunan dan fasilitas, peralatan, dan sanitasi.

Berdasarkan peraturan BPOM No. 23 Tahun 2018, menyebutkan bahwa industri pangan memiliki tanggung jawab utama dalam menjamin keamanan produk pangan yang dijualnya, tetapi keberlangsungan suplai pangan yang aman tetap menjadi tanggung jawab pemerintah untuk melindungi kesehatan dan keselamatan konsumen. Oleh karena itu untuk menarik konsumen melakukan pembelian maka sebuah perusahaan harus menerapkan strategi yang tepat dengan melihat kondisi pasar dan para pesaingnya. (Febriyanto, 2022). Bagi pelaku industri pangan, jaminan

keamanan merupakan salah satu faktor penentu daya saing baik di pasar domestik maupun di pasar internasional (Hawa, 2017). Selain memperhatikan bahan baku dan proses, perlu diperhatikan juga pengendalian sarana produksi yang baik sesuai dengan persyaratan keamanan pangan yang berlaku. Pengendalian sarana dilakukan di setiap tahap produksi sebagai bagian dari tindakan pencegahan, pengendalian dan jaminan mutu produk hasil proses.

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam sebuah industri pangan bertujuan agar produsen dapat memproduksi suatu produk pangan sesuai dengan syarat-syarat yang telah ditentukan dan aman dari segala bentuk kontaminasi yang membahayakan konsumen (Yulia et al., 2020). Selain itu, penerapan GMP juga menjadi salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengembangkan industri pangan skala kecil agar produk yang dihasilkan memiliki mutu yang baik, aman untuk konsumen, tersedia secara berkesinambungan, dan memiliki daya saing tinggi secara ekonomis serta sesuai dengan tuntutan konsumen (Wardanu dan Anhar, 2016).

Penelitian tentang GMP telah banyak dilakukan, baik pada UKM maupun perusahaan besar. Penelitian tentang penerapan GMP pada proses pembekuan cumi-cumi (Bimantara et al., 2018). Berdasarkan pada penelitian yang terfokus pada IRT menunjukkan tingkat kematangan pada penerapan GMP (Condro & Santoso, 2017; Rudiyanto, 2016). Kajian GMP dan Kualitas Mutu tersebut menunjukkan rata-rata penerapan GMP yang beragam. Meskipun sebagian besar telah dilaksanakan, namun terdapat unsur-unsur yang perlu diperbaiki terkait dengan keamanan pangan yang dikonsumsi oleh konsumen, terutama pada UKM dan IRT. Oleh sebab itu, penelitian tentang penerapan GMP pada

UKM perlu dilakukan dalam rangka peningkatan kualitas dan keamanan pangan (Dewantara, dll, 2018).

Permasalahan keamanan pangan pada dapat timbul karena pekerja yang tidak higienis atau hewan yang berkeliaran di sekitar produksi sehingga produk dapat tercemar mikroba, adanya debu-debu halus atau pasir, rambut dan perhiasan ataupun bahaya kimia selama pengolahan serta penggunaan Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang tidak sesuai dengan persyaratan batas maksimum. Semua hal tersebut dapat terjadi, namun juga dapat dikendalikan dengan cara pengolahan yang baik. Melalui cara yaitu dengan membangun kapasitas warga dan organisasi masyarakat sipil di desa yang kritis dan dinamis.

Berdasarkan analisis situasi tersebut maka untuk mengatasi kendala yang dihadapi usaha yang dijalankan agar dapat tumbuh dan berdaya saing tinggi dalam rangka menciptakan produk aman dikonsumsi dan memiliki tujuan jangka panjang menjadi produk unggulan desa Sumurjomblangbogo yang dapat menembus pasar ekspor, maka perlu dilakukan penerapan sistem manajemen mutu berupa penerapan cara produksi pengolahan pangan yang baik (CPPB) atau *Good Manufacturing Practice* (GMP).

Kegiatan penelitian ini penting dilakukan mengingat UKM di Desa Sumurjomblangbogo, Kec. Bojong, Kab, Pekalongan masih fokus pada masalah rasa dan harga saja, karena ketatnya persaingan pasar lokal di wilayah setempat. Melalui penelitian mendalam tentang sistem manajemen mutu berupa penerapan cara produksi pengolahan pangan yang baik (CPPB) atau *Good Manufacturing Practice* (GMP) sehingga pentingnya kualitas mutu dan keamanan dari produk makanan bagi konsumen mampu

terjawab agar UKM berdayasaing di pasar.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk Penelitian bertujuan mengidentifikasi penerapan GMP, dan menyusun rekomendasi strategi peningkatan mutu dan keamanan pangan dengan *Analytic Herarchy Process* (AHP).

II. METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian merupakan penelitian kualitatif yang menghasilkan kajian atas fenomena secara lebih mendalam. Adapun jenis dan sumber yang dipakai adalah data primer. Data primer merupakan data yang diperoleh secara langsung dari sumbernya, diamati dan di catat untuk pertama kalinya.

Kegiatan proses produksi berkaitan dengan GMP di UKM diamati dan diawasi dengan baik melalui 14 kriteria yang tertuang dalam dalam penelitian ini yaitu: (1) lokasi dan lingkungan produksi; (2) bangunan dan fasilitas; (3) peralatan produksi; (4) suplai air atau sarana penyediaan air; (5) fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi; (6) kesehatan dan higiene karyawan; (7) pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi; (8) penyimpanan; (9) pengendalian proses; (10) pelabelan pangan; (11) pengawasan oleh penanggung jawab; (12) penarikan produk; (13) pencatatan dan dokumentasi; dan (14) pelatihan karyawan.

Total skor dari penerapan GMP dipetakan ke dalam tiga kriteria, tinggi, sedang, dan rendah seperti yang diadopsi dari Sriyadi, et al dalam (Astari et al., 2019) ke rentang skala dengan interval sebagai berikut.

$$\text{interval} = \frac{\text{skor tertinggi} - \text{skor terendah}}{\text{banyaknya kelas}}$$

Aktivitas pengumpulan data dalam penelitian, meliputi: 1. Studi dokumentasi. 2. Observasi langsung. 3. Wawancara dan kuisioner. Responden dan sampel dalam penelitian ini diambil

secara purposive. Teknik wawancara dilakukan secara langsung atau “face to face”. Jenis wawancara pertanyaan merupakan kombinasi *focused interview* & *nonconstructed interview*.

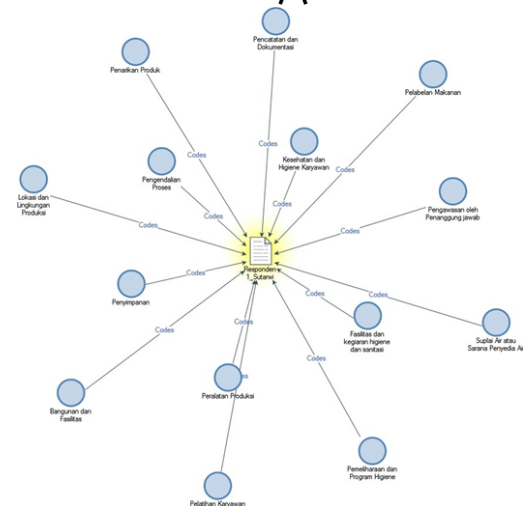
Teknik analisis menggunakan proses berpikir induktif, yaitu suatu teknik analisis yang menggambarkan proses peneliti yang melakukan penganalisan sejak di lapangan. Kegiatan analisa yang dilakukan dalam setiap tahap proses penyusunan dokumen GMP dalam pendampingan ini dilakukan dengan membandingkan secara langsung data amatan dengan literatur yang didapat. Rangkaian aktivitas analisa, dimulai dari amatan hasil perhitungan dan pembahasan GMP sebagai dasar usulan melakukan pembahasan dokumen dilanjutkan dengan aktivitas penyusunan usulan dokumen. Setelah dokumen disusun, dilanjutkan dengan penyusunan kertas kerja yang akan membantu penerapan GMP di lapangan.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut tersaji hasil pengolahan data menggunakan alat analisis kualitatif NVivo12

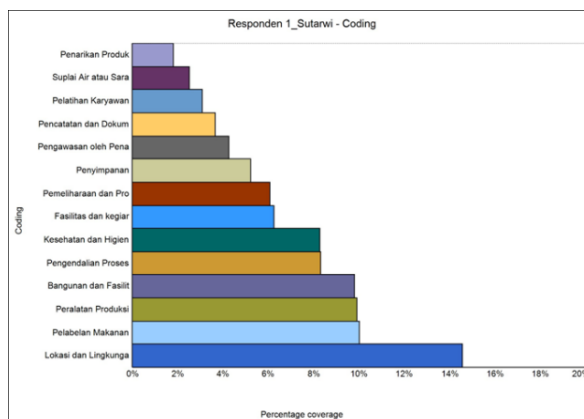
1. Explore Diagram Penelitian

Hasil wawancara dilakukan pengcodingan pada masing-masing kelompok jawaban berdasarkan dimensi. Didapatkan 14 (empat belas) coding pada tiap indicator hasil wawancara dan dilakukan olah data yang selanjutnya siap untuk dianalisis. Berikut gambar explore diagram hasil wawancara :



Gambar 1. Explore Diagram

2. Diagram hasil wawancara Hasil jawaban narasumber yang dianalisis menggunakan alat ukur NVivo dapat berupa diagram yang menunjukkan persentase atau banyaknya jawaban yang disampaikan informan atau narasumber pada saat wawancara. Berikut tersaji diagram hasil wawancara pada hasil olah data menggunakan NVivo.



Gambar 2. Diagram Jawaban Narasumber

3. Persentase pengkodean hasil wawancara Narasumber. Hasil wawancara dengan narasumber atau informan dapat dilihat pada tabel persentase coding sebagai berikut;

Coding	Percentage coverage
Nodes\Bangunan dan Fasilitas	010%
Nodes\Fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi	006%
Nodes\Kesehatan dan Higiene Karyawan	008%
Nodes\Lokasi dan Lingkungan Produksi	015%
Nodes\Pelabelan Makanan	010%
Nodes\Pelatihan Karyawan	003%
Nodes\Pemeliharaan dan Program Higiene	006%
Nodes\Penarikan Produk	002%
Nodes\Pencatatan dan Dokumentasi	004%
Nodes\Pengawasan oleh Penanggung jawab	004%
Nodes\Pengendalian Proses	008%
Nodes\Penyimpanan	005%
Nodes\Peralatan Produksi	010%
Nodes\Suplai Air atau Sarana Penyedia Air	003%

Gambar 3.3 Persentase Coding Jawaban Narasumber

Pembahasan

Berdasarkan wawancara dan hasil analisis yang dilakukan menggunakan alat uji NVivo pada penelitian kualitatif UKM kuliner/makanan di Desa Sumurjomblangbogo, Kec. Bojong, Kab. Pekalongan, maka didapatkan hasil:

1. Hasil wawancara secara terbuka yang dilakukan pada narasumber atau informan menunjukkan bahwa peningkatan kinerja UKM terlihat pada keberhasilan kinerja lingkungan dan sosial UKM yang dikelola kelompok bersama (KUBE) selama 3 tahun. Saat ini bidang yang digeluti adalah kuliner/makanan (nasi box), sewa alat prasmanan dengan 10 karyawan. Pengelola mencapai keberhasilannya dalam mendampingi tumbuh kembang UKM dengan berbagai cara dan metode, salah satunya adalah dengan memberikan kesempatan dalam berbagai hal untuk meningkatkan pengetahuan dan pengalaman melalui kegiatan pelatihan dan sosialisasi dari berbagai narasumber yang bekerjasama dengan BUMDES Sumurjomblangbogo, Kec.Bojong, Kab. Pekalongan.
2. Berdasarkan hasil olah data pada *word cloud* tampak hasil kata yang sering muncul pada jawaban narasumber atau informan pada 14 kriteria penelitian yaitu: (1) lokasi dan lingkungan produksi; (2) bangunan dan fasilitas; (3) peralatan produksi; (4) suplai air atau sarana penyediaan air; (5) fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi; (6) kesehatan dan higiene karyawan; (7) pemeliharaan dan program higiene dan

- sanitasi; (8) penyimpanan; (9) pengendalian proses; (10) pelabelan pangan; (11) pengawasan oleh penanggung jawab; (12) penarikan produk; (13) pencatatan dan dokumentasi; dan (14) pelatihan karyawan. Artinya bahwa upaya penerapan GMP secara dominan terlaksana dan mampu memengaruhi kinerja UKM.
3. Melihat grafik atau diagram hasil olah data tampak bahwa nilai tertinggi diduduki oleh Lokasi dan Lingkungan. Lingkungan produksi merupakan daerah di sekitar lokasi produksi. Sebelum menetapkan lokasi industri maka perlu mempertimbangkan keadaan dan kondisi lingkungan yang merupakan sumber pencemaran, selain itu harus mempertimbangkan tindakan pencegahan yang dilakukan untuk melindungi pangan yang diproduksi. Dalam pengelolaannya, KUBE selalu menjaga kebersihan mengingat UKM pada bidang olahan makanan. Lingkungan sekitar lokasi produksi harus dipertahankan dalam keadaan bersih dan higienis dengan cara memperhatikan pengelolaan sampah yang benar, sampah tidak boleh menumpuk, dan tempat penampungan sampah selalu dalam keadaan tertutup. Selokan tempat pembuangan limbah cair selalu dipelihara agar dapat berfungsi dengan baik, jalan di sekitar lokasi produksi selalu dijaga kebersihannya agar tidak berdebu.
 4. Pada pengcodingan hasil olah data NVivo yang menunjukkan bahwa capaian kesesuaian bangunan dan fasilitas tercapai sebesar 10%, Fasilitas (higienitas dan sanitasi) sebesar 6%, Kesehatan dan Higienitas Karyawan sebesar 8%, Lokasi dan Lingkungan Produksi sebesar 15%, Pelabelan Makanan sebesar 10%, Pelatihan Karyawan sebesar 003%, Pemeliharaan dan Program Higiene sebesar 6%, Penarikan Produk sebesar 2%,

Pencatatan dan Dokumentasi sebesar 4%, Pengawasan oleh Penanggung jawab sebesar 4%, Pengendalian Proses sebesar 8%, Penyimpanan sebesar 5%, Peralatan Produksi sebesar 10%, Suplai Air atau Sarana Penyedia Air sebesar 3%.

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

Melihat grafik atau diagram hasil olah data tampak bahwa tertinggi diduduki oleh lokasi dan lingkungan. Lingkungan produksi merupakan daerah di sekitar lokasi produksi. Sebelum menetapkan lokasi industri maka perlu mempertimbangkan keadaan dan kondisi lingkungan yang mungkin dapat merupakan sumber pencemaran, selain itu harus dipertimbangkan juga berbagai tindakan pencegahan yang mungkin dapat dilakukan untuk melindungi pangan yang diproduksi.

Lingkungan sekitar lokasi produksi harus dipertahankan dalam keadaan bersih dengan cara memperhatikan pengelolaan sampah yang benar, sampah tidak boleh menumpuk, dan tempat penampungan sampah harus selalu dalam keadaan tertutup. Selokan tempat pembuangan limbah cair harus selalu dipelihara agar dapat berfungsi dengan baik, jalan di sekitar lokasi produksi harus selalu dijaga kebersihannya agar tidak berdebu.

Melalui produk hasil UKM yang telah memenuhi kriteria GMP maka akan berdampak pada kinerja UKM. Selain itu juga akan menjadi prediktor dalam meningkatkan jumlah omset melalui keputusan pembelian konsumen (Sunarjo, 2023).

Selanjutnya saran dalam penelitian ini bagi pimpinan dan karyawan UKM yang ada di Desa Sumurjomblangbogo, Kec. Bojong, Kab. Pekalongan untuk keberlanjutan usahanya adalah dapat meningkatkan pengetahuan mengenai prinsip-prinsip dan praktik higiene dan sanitasi pangan serta proses pengolahan

pangan pada usaha yang dikembangkan agar dapat memproduksi pangan yang bermutu, aman, dan berdayasaing.

Pemilik atau penanggung jawab juga sebaiknya mengikuti penyuluhan tentang cara produksi pangan yang baik untuk Industri Rumah Tangga mulai proses produksi hingga pengemasan dan penyajian.

Selanjutnya Pemilik harus menerapkannya dan mengajarkan keterampilan tersebut kepada karyawan yang lain agar tercipta peningkatan produktivitas. Seorang penanggung jawab diperlukan untuk mengawasi seluruh tahap proses produksi serta pengendaliannya untuk menjamin produk pangan yang dihasilkan lebih bermutu dan aman. Kegiatan pengawasan pada produksi juga harus dilakukan secara rutin dan berkala sebagai bagian dari *quality control* di UKM makanan/kuliner.

V. DAFTAR PUSTAKA

- Bimantara, A.P., Triastuti, J. D. R., Perairan, B., Perikanan, F., Kelautan, D., Airlangga, U., & Kelautan, D. (2018). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo Vulgaris*) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur Application of Good Manufacturing Practices (GMP) in Frozen Squid company, PT Starfood Lamongan, East Java. *Journal of Marine and Coastal Science*, vol. 7, issue 3.
- Bucknavage, M., & Campbell, J. A. (2020). Good manufacturing practices and other programs in support of the food safety system. *In Food Safety Engineering* (pp. 159-173). Springer, Cham.
- Condro, N., & Santoso, G. B. (2017). Analisis Penerapan GMP pada Produk Keripik Ubi Jalar di kota jayapura. *AGRITEKNO, Jurnal Teknologi Pertanian*, 6(1), 7.
- Dewantara, A. S., Liquidanu, E., Rosyidi, C. N., Hisjam, M., & Yuniaristanto. (2018, February). Assessment of the readiness of SME to entering the modern market by using the good manufacturing practice and halal assurance system (Case study on Sari Murni SME). *In AIP Conference Proceedings (Vol. 1931, No. 1, p. 030032)*. AIP Publishing LLC.
- Dewanti, R. Hariyadi. (2013). *HACCP (Hazard Analisis Critical Control Point) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Dewi A. R. R., Hubeis M., & Cahyadi E. R. (2019). Strategi Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices pada UMKM Berdaya Saing di Kota Bandung. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(2), 127-133.
- Dreitsohn Franklyn Purba, Lilis Nuraida, dan Sutrisno Koswara. Efektivitas Program Peningkatan Mutu Dan Keamanan Pangan Industri Rumah Tangga Pangan (Irtg) Di Kabupaten Cianjur. *Jurnal Standardisasi* 16(2), Juli 2014: Hal 103 – 112.
- Feni AR, Putiri BK, dan Nurul U. (2015). Penerapan Good Manufacturing Practices untuk Pemenuhan Manajemen Mutu pada Produksi Air Minum Dalam Kemasan. *Jurnal Teknik Industri. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa* 3(2):1-6.
- Fkun, E. (2019). Eksistensi Badan Usaha Milik Desa Dalam Meningkatkan Perekonomian

- Masyarakat Di Desa Subun Bestobe Kecamatan Insana Barat. *JPPol: Jurnal Poros Politik*, 1(1), 10-16.
- Hawa, T. Aden. (2017). Evaluasi Pelaksanaan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Analisis Efisiensi Biaya di Pusat Pengolahan Kakao Rakyat Jembrana Bali. *JSEP* 10(2): 27-34.
- Hidayat, T., & Febriyanto, F. (2022). Pengaruh Kemasan Dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian Produk Pada UKM Maleo Lampung. *Jurnal Manajemen Diversifikasi*, 2(4), 1020-1032.
- Komalasari, E., Widiawati, D., & Puteri, N. E. (2021). Pendampingan Pengurusan P-IRT UMKM Pangan di Desa Cikidang, Sukabumi. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Universitas Al Azhar Indonesia* p-ISSN, 2655, 6277.
- Latif, R., Dirpan, A., & Indriani, S. (2017, December). The status of implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) shredded fish production in UMKM Az-Zahrah, Makassar. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* 101(1), p. 012040). IOP Publishing.
- Masrifah, E., Pramudya Noorachmat, B., Sukmawati, (2015). Kesesuaian penerapan manajemen mutu ikan pindang bandeng (Chanos chanos) Terhadap Standar Nasional Indonesia. *Jurnal Manajemen IKM* 10 (2): 163- 172.
- Purba, D. F., Nuraida, L., & Koswara, S. (2014). Efektivitas program peningkatan mutu dan keamanan pangan industri rumah tangga pangan (IRTP) di Kabupaten Cianjur. *Jurnal Standardisasi*, 16(2), 103-112.
- Rahayu, W. P. (2011). *Keamanan Pangan: peduli kita bersama*. PT Penerbit IPB Press.
- Rudiyanto. H. (2016). *Kajian Good Manufacturing Practices (GMP) dan Kualitas Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI-01- 4311-1996*.
- Somwang, C., Charoenchaichana, P., Polmade, M. (2013). The Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) System in the Poultry Industry: A case study of the hatchery in Saha Farms Co., Ltd, Thailand. *International Journal of Humanities and Management Sciences (IJHMS)*, 1(1): 2320–4044.
- Sunarjo, W. A. (2023). Determinants of Purchase Intention Tendencies of Career Women On Green Products. *Entrepreneur: Jurnal Bisnis Manajemen dan Kewirausahaan* 4(1): 120-132.
- Sutikno, N. (2017). *Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Dalam Produksi Ikan Kaleng Di PT. Maya Food Industries Pekalongan*, 1-67. Laporan Kerja Praktek. Universitas Soegijapranata.
- Thaheer, H. (2008). *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Vela Rostwentivaivi dan Atia Fizriani. (2019). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Pengrajin Tahu Jojoh Kabupaten Garut. *Seminar Nasional Abdimas Ii 2019 Sinergi Dan Strategi Akademisi, Business Dan Government (Abg) Dalam Mewujudkan Pemberdayaan Masyarakat Yang Berkemajuan Di Era Industri 4.0*.
- Wahyudi, A., Wulandari, S., Aunillah, A., & Alouw, J. C. (2020). Sustainability certification as a

pillar to promote Indonesian coffee competitiveness. *In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 418(1), p. 012009). IOP Publishing.

Wardanu, A. P., & Anhar, M. (2016). Penerapan Good Manufacturing Practice (Gmp) Pada Kelompok Usaha Bersama (Kub) Wida Mantolo Kecamatan Benua Kayong. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(1), 8–16.

Yulia, A., Yernisa;, Lisani;, Fera, O., & Rudi;, P. (2020). Pelatihan Good Manufakturing Practice (GMP) bagi UMKM Di Kecamatan Telanaipura. *Jurnal Karya Abadi*, 4(1), 14– 17.