

EVALUASI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA UMKM SOTO DAGING X DI KOTA MADIUN

Felia Yunike Prastiti*, Athiefah Fauziyyah

Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Terbuka, Kota Tangerang Selatan

**Penulis korespondensi: eliyunikeprastiti@gmail.com*

ABSTRAK

Saat ini Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) mempunyai peran penting bagi perekonomian nasional. UMKM dapat memberikan kontribusi positif dalam sektor perekonomian nasional. Konsumsi pangan yang semakin tinggi membuat produsen pangan semakin banyak pula. Banyak dari produsen pangan yang memilih UMKM sebagai wadah untuk memulai bisnis karena karakteristik UMKM yang fleksibel. Namun, ada beberapa hal yang seringkali menjadi kendala pada UMKM. Salah satunya yaitu kurangnya pengetahuan mengenai keamanan pangan. GMP dirancang untuk mencegah terjadinya permasalahan mutu pada produk pangan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menilai penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada salah satu lapak UMKM di Kota Madiun. Metode penelitian yang dilakukan menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Data yang digunakan adalah data primer yang didapatkan dari hasil wawancara dan observasi lapangan. Hasil dari penelitian ini adalah Lapak D belum memenuhi persyaratan penerapan GMP. Hal ini karena masih terdapat penyimpangan dengan total 2 ketidaksesuaian minor, 2 ketidaksesuaian mayor, 16 ketidaksesuaian serius dan 3 ketidaksesuaian kritis yang masuk dalam kategori level IV dengan hasil penilaian D (kurang).

Kata kunci : *Good Manufacturing Practice*, Keamanan Pangan, UMKM.

1 PENDAHULUAN

Semakin meningkatnya kebutuhan pangan di masyarakat mengakibatkan produsen pangan semakin meningkat pula. Banyak dari produsen pangan lebih memilih UMKM sebagai wadah dalam memulai bisnis. UMKM mempunyai peran penting terhadap perekonomian nasional. Dalam perspektif global, UMKM dinilai mempunyai peran yang sangat penting dalam pembangunan ekonomi negara berkembang bahkan maju. Dinegara-negara maju, UMKM mempunyai arti penting bukan hanya karena mereka menyerap tenaga kerja paling banyak dibandingkan perusahaan besar (UB).

Dinegara-negara berkembang seperti Afrika Selatan, Asia dan Amerika Latin, UMKM disebut-sebut berperan penting dalam mencari peluang kerja dan sumber pendapatan bagi sekelompok orang, serta dalam pemerataan pendapatan dan pengentasan kemiskinan disuatu negara. Selain itu juga membantu pembangunan perekonomian pedesaan. Negara-negara berkembang mulai mengubah haluan melihat pengalaman beberapa negara mengenai peran dan kontribusi UMKM terhadap pertumbuhan nasional. Kota Madiun adalah salah satu kota yang mendukung adanya UMKM. Pemerinrah Kota Madiun telah membangun Lapak UMKM yang tersebar di 27 kelurahan. Berdasarkan data dinas tenaga kerja, koperasi dan UKM, jumlah UMKM di Kota Madiun setiap tahun terus bertambah.

Tabel 1. Jumlah Rekapitulasi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah Kota Madiun Tahun 2019- 2021

No	Tahun	Usaha			Jumlah
		Mikro	Kecil	Menengah	
1.	2019	21.038	2.196	223	23.457
2.	2020	21.126	2.196	223	23.545
3.	2021	21.199	2.196	223	23.618

Sumber : Dinas Tenaga Kerja, Koperasi dan UMKM Kota Madiun (diolah oleh Dimas, 2022)

Berdasarkan Tabel 1 diatas, jumlah UMKM di Kota Madiun terus bertambah setiap tahunnya. Hal ini menunjukkan bagaimana eksistensi UMKM di Kota Madiun walaupun dengan jumlah kenaikannya sangat kecil. Banyaknya minat terhadap UMKM memunculkan berbagai macam produk pangan olahan. Kebutuhan pangan tidak hanya diukur dari rasa saja, tetapi yang terpenting adalah mutu dan keamanan pangan. Setiap produsen pangan harus memenuhi standar mutu agar pangan yang dihasilkan dapat dikonsumsi dan dipasarkan dengan aman. Berdasarkan Undang-undang Nomor 36 tahun 2009, Pasal 111 ayat (1) menyatakan bahwa makanan dan minuman yang digunakan masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/MI/ND/PER/7/2010 telah menetapkan pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) sebagai acuan umum bagi industri pengolahan pangan dalam menghasilkan produk yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi.

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan pedoman dan prosedur bagaimana menghasilkan pangan yang baik dengan memenuhi seluruh persyaratan yang telah ditentukan. Penyebab utama masalah keamanan pangan adalah lemahnya penerapan GMP. GMP dirancang untuk mencegah terjadinya permasalahan mutu pada produk pangan. Salah satu produk UMKM di Kota Madiun adalah soto daging. Soto daging adalah satu dari sekian banyak makanan yang secara umum dipilih oleh warga Kota Madiun saat berada di Lapak UMKM. Hal ini terlihat dari jumlah penjual soto di UMKM dimana tidak hanya 1 penjual melainkan ada beberapa penjual yang menyajikan produk soto. Perlu adanya evaluasi terkait keamanan produk pangan apakah sudah memenuhi persyaratan mutu dan aman dikonsumsi. Oleh karena itu, peneliti melakukan evaluasi terkait pelaksanaan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di salah satu lapak di Kota Madiun yang menyajikan produk soto daging.

2 METODE

2.1 Waktu dan Lokasi

Penelitian dilakukan pada bulan Oktober sampai November 2023 di salah satu lapak UMKM yang menyediakan soto daging di Kota Madiun.

2.2 Metode penelitian

Metode penelitian diawali dengan tahap persiapan dan pengumpulan data melalui wawancara dan observasi langsung di lapangan. Wawancara ini dilakukan dengan pemilik usaha dan satu karyawan. Berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M/IND/PER/7/2010 menetapkan ada 18 aspek dalam *Good Manufacturing Practices* (GMP). Dalam hal ini, peneliti akan mengevaluasi 9 aspek penerapan GMP yang meliputi lokasi; bangunan; fasilitas sanitasi; peralatan; bahan; pengawasan proses; higiene karyawan; penyimpanan bahan; dokumentasi dan pencatatan.

Penilaian GMP dilakukan dengan mengelompokkan permasalahan ketidaksesuaian penyimpangan GMP ke dalam kategori penyimpangan minor, mayor dan kritis. Berdasarkan Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga disebutkan bahwa :

- Ketidaksesuaian minor adalah penyimpangan terhadap persyaratan “dapat” di dalam CPPB-IRT yang mempunyai **potensi mempengaruhi mutu** (wholesomeness) produk pangan IRTP
- Ketidaksesuaian major adalah penyimpangan terhadap persyaratan “sebaiknya” didalam CPPB-IRT yang mempunyai **potensi mempengaruhi efisiensi pengendalian keamanan** produk pangan IRTP
- Ketidaksesuaian serius adalah penyimpangan terhadap persyaratan “seharusnya” didalam CPPB-IRT yang mempunyai **potensi mempengaruhi keamanan** produk pangan IRTP
- Ketidaksesuaian kritis adalah penyimpangan terhadap persyaratan “harus” di dalam CPPB-IRT yang **akan mempengaruhi keamanan** produk pangan IRTP secara langsung dan/atau merupakan persyaratan yang wajib dipenuhi

Jumlah ketidaksesuaian GMP ini digunakan untuk menetapkan nilai IRTP yang akan menentukan level IRTP terhadap hasil pemeriksaan sarana produksi pangan IRTP.

Tabel 2. Level IRTP

Level IRTP	Jumlah Penyimpangan (Maksimal)			
	Minor	Mayor	Serius	Kritis
Level I	1	1	0	0
Level II	1	2-3	0	0
Level III	NA*	≥4	1-4	0
Level IV	NA	NA	≥5	≥1

*NA = Tidak Relevan

Sumber : Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012

3 HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M/IND/PER/7 cakupan pedoman CPPOB mencakup 18 persyaratan yang berlaku pada industri pengolahan pangan. Dalam hal ini, peneliti akan mengevaluasi sembilan aspek penerapan GMP yang meliputi lokasi; bangunan; fasilitas sanitasi; peralatan; bahan; pengawasan proses; higiene karyawan; penyimpanan bahan; Dokumentasi dan pencacatan.

3.1 Lokasi

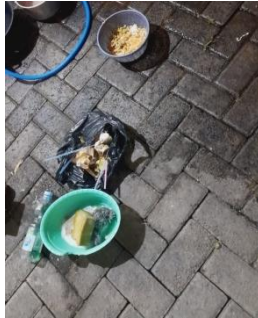
Lapak D ini berlokasi di salah satu Lapak UMKM di Kelurahan Sukosari, Kota Madiun. Lapak ini merupakan salah satu lapak yang telah disediakan oleh pemerintah Kota Madiun. Lapak ini berada di dekat persawahan . Lokasi lapak bersih, bebas dari sampah menumpuk yang dapat menimbulkan kontaminasi. Karena lokasi lapak yang berada didekat persawahan, hal ini perlu mendapat perhatian karena dapat menimbulkan kontaminasi seperti hama serangga dan hama tikus.

3.2 Bangunan

Lapak D di Kelurahan Sukosari mempunyai bentuk bangunan seperti toko dimana bagian depan toko terdapat meja kursi untuk konsumen yang akan makan ditempat. Untuk proses pengolahan produk langsung dilakukan didalam lapak. Untuk struktur ruangan di Lapak D sebagai berikut. Kondisi lantai sudah berbahan keramik sehingga memudahkan ruangan untuk dibersihkan, namun lantainya masih memiliki dinding siku-siku yang dapat menyerap air juga kotoran. Untuk dinding ruangan terdapat kotoran berwarna hitam yang sulit untuk dibersihkan. Atap dan langit-langit terlihat bersih dan tidak bocor sehingga tidak menimbulkan kontaminasi pada produk.

3.3 Fasilitas sanitasi

Secara umum, fasilitas sanitasi di Lapak D sudah baik. Air yang digunakan adalah air PDAM. Sedangkan sumber air minum atau air bersih yang digunakan adalah air isi ulang yang secara fisik sudah memenuhi syarat kualitas air bersih. Dibelakang bangunan Lapak D terdapat resapan yang digunakan untuk pembuangan limbah cair. Untuk limbah padat atau semi padat dikumpulkan dalam kantong kresek dan dibuang ke tempat sampah yang sudah disediakan oleh pengelola lapak.



Gambar 1. Penampakan limbah semi padat



Gambar 2. Tempat pembuangan sampah

Didalam lapak dan diluar lapak juga terdapat fasilitas wastafel untuk cuci tangan. Untuk wastafel didalam lapak digunakan untuk pencucian selama proses pengolahan, sedangkan wastafel diluar lapak digunakan untuk konsumen. Namun, untuk wastafel didalam lapak terlihat kurang bersih karena terdapat bercak hitam dibagian sudut wastafel dan dibawah wastafel. Pada bagian bawah wastafel terdapat tempat sampah terbuka yang digunakan untuk pembuangan limbah padat. Hal ini dapat menyebabkan kontaminasi silang. Hal yang sebaiknya dilakukan adalah dengan menggunakan tempat sampah tertutup untuk mengurangi risiko kontaminasi silang. Limbah juga harus segera dibuang untuk mencegah datangnya hewan pengerat atau serangga.



Gambar 3. Wastafel didalam lapak



Gambar 4. Wastafel diluar lapak

Disebelah Lapak D terdapat toilet yang sudah disediakan oleh pengelola UMKM . Toilet tampak bersih dan mempunyai penerangan serta ventilasi yang cukup. Namun, belum ada peringatan untuk mencuci tangan pakai sabun setelah menggunakan toilet.



Gambar 5. Penampakan toilet

3.4 Peralatan

Peralatan yang digunakan adalah peralatan pembuatan soto seperti pada umumnya. Permukaan peralatan yang kontak langsung dengan bahan pangan tidak berlubang atau bercelah, tidak mengelupas, tidak menyerap air dan tidak berkarat. Hal ini sudah sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI No 75/M IND/PER/7/2010.

Dilapak D ini, alat-alat yang digunakan selama proses produksi dan penyajian produk diletakkan dibawah meja kompor. Hal ini dapat memudahkan proses bekerja karena letak peralatan yang tidak terlalu jauh. Namun, tempat peralatan ini kurang higienis karena berada dibawah dan tidak ada penutup khusus untuk melindungi peralatan dari kontaminasi silang. Sebaiknya, peralatan diletakkan di tempat khusus seperti rak atau etalase yang dilengkapi dengan penutup untuk mencegah kontaminasi silang. Selain itu, ada baiknya jika tempat penyimpanan peralatan berada diatas.



Gambar 6. Tempat penyimpanan alat

3.5 Bahan

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi dilapangan, didapatkan hasil bahwa bahan baku utama pembuatan soto daging ini didapatkan dari pasar besar Kota Madiun. Bahan baku utama pembuatan soto daging adalah daging sapi, bihun, kubis, dan rempah-rempah. Untuk bahan baku penolong seperti garam dan koya didapatkan di warung sekitar tempat produksi.

Secara keseluruhan bahan yang digunakan merupakan bahan pangan yang masih segar, tidak rusak atau busuk. Soto daging di Lapak D ini tidak menggunakan pewarna makanan karena warna kuning dari soto berasal dari kunyit. Untuk bahan baku daging selalu menggunakan

daging sapi segar dan baru dibeli, karena pembelian daging untuk satu kali produksi langsung habis dihari yang sama. Jadi, sangat jarang melakukan penyimpanan untuk bahan baku daging sapi.

Namun belum ada SOP mengenai komposisi bahan yang menunjukkan jenis dan kualitas bahan baku yang digunakan dalam proses pembuatannya. Jadi, saat proses pembelian bahan hanya disesuaikan dengan kebiasaan setiap hari nya. Hal ini belum sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI No 75/M IND/PER/7/ 2010

3.6 Pengawasan proses

Proses produksi soto daging dilakukan langsung di dalam lapak. Dalam proses pembuatan soto selama ini selalu dilakukan oleh pemilik lapak sendiri, sehingga belum ada petunjuk tertulis mengenai jenis dan jumlah seluruh bahan yang digunakan ataupun urutan tahapan proses produksi secara terperinci. Bahan-bahan yang digunakan maupun alur pembuatan soto daging di lapak ini dilakukan dengan mengacu pada kebiasaan yang telah dilakukan setiap hari. Dalam hal ini, ada baiknya disediakan petunjuk tertulis terkait formulasi bahan dan tahap-tahap proses produksi secara terperinci. Adanya petunjuk ini akan memudahkan proses pengawasan untuk menghasilkan pangan olahan yang aman dan layak untuk dikonsumsi.

3.7 Higiene karyawan

Berdasarkan hasil observasi lapangan, diketahui bahwa keseluruhan proses produksi dilakukan oleh pemilik lapak D. Ada 1 karyawan di lapak D yang bertugas membantu menyajikan soto daging ke konsumen yang akan makan di tempat. Selama proses produksi, pemilik lapak hanya memakai apron sebagai alat pelindung diri. Bahkan karyawan yang menyajikan soto daging ini tidak memakai alat pelindung diri sama sekali. Hal ini tidak sesuai dengan peraturan. Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No 75/M IND/PER/7/ 2010, karyawan seharusnya mengenakan pakaian/alat pelindung diri antara lain sarung tangan, tutup kepala dan sepatu yang sesuai dengan tempat produksi. Peraturan tersebut juga menyatakan bahwa secara umum, kebersihan dan kesehatan karyawan yang baik memastikan bahwa pekerja yang bersentuhan langsung atau tidak langsung dengan makanan olahan tidak mengkontaminasi produk. Namun, satu hal yang selalu dilakukan oleh pemilik lapak dan karyawannya yaitu mencuci tangan terlebih dahulu sebelum memulai pekerjaan. Hal ini perlu selalu diterapkan untuk menjaga mutu produk pangan.

3.8 Penyimpanan bahan

Berdasarkan hasil wawancara dengan pemilik lapak D ini, untuk penyimpanan bahan baku seperti sayuran disimpan di dalam kulkas sebelum dibawa ke lapak, sedangkan untuk bahan baku utama yaitu daging sapi langsung direbus tidak lama setelah bahan dibeli, jadi untuk bahan baku daging sapi tidak sampai terjadi penyimpanan.

Selanjutnya, bahan-bahan tersebut akan diolah menjadi produk soto daging. Untuk penyimpanan produk akhir ditempatkan di meja terpisah, sedangkan untuk bahan baku sayuran seperti kobis dan bahan setengah jadi seperti bihun yang telah direbus ditempatkan di meja yang sama. Hal ini sudah sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI No 75/M IND/PER/7/ 2010.

3.9 Dokumentasi dan pencatatan

Dari awal penerimaan bahan baku, proses penyimpanan, proses produksi sampai proses penyajian produk, lapak D ini belum melakukan pencatatan dan dokumentasi. Dokumentasi dan pencatatan ini penting dilakukan agar memudahkan proses tuluur jika terjadi penyimpangan. Dalam Peraturan Menteri Perindustrian RI No 75/M IND/PER/7/2010

disebutkan bahwa dokumentasi dan pencatatan akan berguna untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan produk, mencegah produk melampaui batas kadaluarsa dan meningkatkan keefektifan sistem pengawasan pangan olahan.

3.10 Hasil Penilaian GMP

Berikut hasil rekapitulasi penilaian GMP di Lapak D UMKM Kota Madiun (Tabel 2) dan beberapa usulan perbaikan untuk Lapak D UMKM Kota Madiun (Tabel 3).

Tabel 3. Hasil Rekapitulasi Penilaian GMP di Lapak D UMKM Kota Madiun

Aspek GMP	Penyimpangan	Tingkatan persyaratan dari CPPB-IRT	Tingkatan Penyimpangan			
			Mi	Ma	Se	Kr
Lokasi dan lingkungan produksi	Lokasi berada didekat persawahan yang dapat menyebabkan kontaminasi serangga atau hama tikus	Sebaiknya		√		
Bangunan dan fasilitas	Lantai dan dinding berbentuk tegak lurus yang dapat menahan kotoran.	Seharusnya			√	
	Dinding terdapat kotoran berupa bercak hitam dan permukaan dinding sulit untuk dibersihkan	Seharusnya			√	
	Hanya ada satu jendela besar yang selalu terbuka dan tidak dilengkapi dengan kasa pencegah serangga dan masuknya debu	Seharusnya			√	
	Pintu ruangan produksi yang di desain membuka ke dalam yang dapat mengakibatkan debu atau udara masuk ke dalam pintu ruangan	Seharusnya			√	
Fasilitas dan kegiatan higiene	Untuk wastafel didalam tempat produksi sudah ada sabun untuk mencuci tangan, tapi untuk wastafe luar belum terdapat sabun cuci tangan	Seharusnya			√	
	Dalam pembersihan alat belum menggunakan air panas untuk melarutkan sisa-sisa lemak dan tujuan disinfeksi	Dapat	√			
	Belum ada tanda peringatan untuk mencuci tangan pakai sabun setelah menggunakan toilet	Seharusnya			√	
	Toilet yang ada dalam keadaan bersih namun selalu terbuka	Seharusnya			√	

Aspek GMP	Penyimpangan	Tingkatan persyaratan dari CPPB-IRT	Tingkatan Penyimpangan			
			Mi	Ma	Se	Kr
	Belum ada karyawan yang bertanggung jawab terhadap kegiatan pembersihan/pencucian	Sebaiknya		√		
	Belum ada tanda peringatan untuk mencuci tangan pakai sabun di tempat produksi	Seharusnya			√	
	Didalam tempat produksi terdapat tempat sampah terbuka	Seharusnya			√	
Kesehatan dan kebersihan karyawan	Karyawan tidak menggunakan pakaian kerja seperti celemek, topi, dan masker	Seharusnya			√	
Pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi	Belum ada program pengendalian hama	Dapat	√		√	
	Jendela dan pintu tidak dilapisi oleh kasa	Harus				√
	Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara rutin	Seharusnya			√	
Penyimpanan	Bahan baku dan bahan setengah matang yang digunakan diletakkan di tempat terbuka dan tidak disimpan ditempat yang bebas dari debu	Seharusnya			√	
	Penyimpanan bahan baku menempel ke dinding ruang produksi	Harus				√
	Peralatan yang sudah dibersihkan disimpan dibawah meja dan berdekatan dengan tempat sampah yang terbuka	Harus				√
Pengendalian proses	Belum ada formula dasar yang menentukan jenis bahan dan persyaratan kualitas.	Seharusnya			√	
	Belum ada diagram alir atau urutan proses secara jelas	Seharusnya			√	
Dokumentasi dan pencatatan	Lapak D belum memiliki dokumen produksi	Seharusnya			√	
Total Penyimpangan			2	2	16	3

Tabel 4. Usulan Perbaikan untuk Lapak D UMKM Kota Madiun

No	Aspek	Perbaikan
1.	Bangunan dan fasilitas	4 Pelapisan dinding ruangan produksi dengan bahan yang mudah untuk dibersihkan
		5 Pemasangan kasa di pintu dan jendela ruangan produksi
2.	Fasilitas dan	• Menyediakan sabun cuci tangan

No	Aspek	Perbaikan
	kegiatan higiene	<ul style="list-style-type: none"> • Mengganti tempat sampah terbuka menjadi tempat sampah yang tertutup • Membuat tanda peringatan untuk mencuci tangan menggunakan sabun
3.	Kesehatan dan higiene karyawan	<ul style="list-style-type: none"> • Karyawan diharuskan memakai pakaian kerja yang bersih seperti celemek, masker dan topi.
4.	Pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi	<ul style="list-style-type: none"> • Program higiene dan sanitasi harus dilakukan secara rutin
5.	Penyimpanan	<ul style="list-style-type: none"> • Bahan baku dan bahan setengah matang diletakkan di tempat yang tertutup seperti etalase sehingga tidak menyebabkan bahan terkontaminasi oleh debu maupun serangga • Peralatan yang sudah dibersihkan diletakkan di rak yang dilengkapi dengan penutup sehingga peralatan tidak berdebu
6.	Pengendalian proses	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat diagram alur proses produksi disertai dengan persyaratan mutu bahan
7.	Pencatatan dan dokumentasi	<ul style="list-style-type: none"> • Melakukan pencatatan dan dokumentasi dari awal proses pembuatan hingga produk soto sampai ke konsumen

Berdasarkan tabel 3 diatas, terdapat penyimpangan dengan total 2 ketidaksesuaian minor, 2 ketidaksesuaian mayor, 16 ketidaksesuaian serius dan 3 ketidaksesuaian kritis. Dengan demikian, penerapan GMP di Lapak D termasuk dalam kategori level IV dengan hasil penilaian D (kurang). Di level IV ini, IRTP diwajibkan melakukan audit internal setiap hari. Sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, SPP-IRT akan diberikan jika IRT masuk level I-II. Jadi, jika lapak D ingin mendapatkan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) harus melakukan audit internal dengan frekuensi setiap hari agar dapat masuk ke level I-II. Perbaikan-perbaikan yang dapat dilakukan oleh lapak D sudah tercantum di Tabel 4.

4 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil wawancara dan observasi lapangan, diketahui bahwa masih banyak aspek-aspek GMP yang belum terpenuhi di Lapak D UMKM Kota Madiun ini. Hal ini karena masih terdapat penyimpangan dengan total 2 ketidaksesuaian minor, 2 ketidaksesuaian mayor, 16 ketidaksesuaian serius dan 3 ketidaksesuaian kritis. Dapat disimpulkan bahwa penerapan GMP lapak D mengacu pada formulir pemeriksaan CPMB (BPOM, 2012) tergolong pada level IV dengan peringkat D (Kurang). Di level IV ini, IRTP diwajibkan melakukan audit internal setiap hari. Sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga, SPP-IRT akan diberikan jika IRT masuk level I-II. Perbaikan yang dapat dilakukan oleh lapak D yaitu dengan melakukan program higiene dan sanitasi secara berkala agar tetap bisa menjamin mutu produk yang dihasilkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahsani, M. (2023, 26 Juni). *Berkontribusi besar terhadap PDRB, UMKM topang ekonomi Kota Madiun*. <https://radarmadiun.jawapos.com/ekonomi/801357413/berkontribusi-besar-terhadap-pdrb-umkm-topang-ekonomi-kota-madiun>
- Annas, H. N., Andriyani, Munaya, F., Ernyasih, & Nurmalia. L., (2021). Gambaran penerapan higiene dan sanitasi pengolahan makanan di Rumah Makan Padang “X” Pamulang Tangerang Selatan tahun 2020. *Environmental Occupational Health and Safety Journal*. 2(1), 49-58.
- Dimas, A. P., (2022). Penguatan UMKM melalui inovasi “Lapak UMKM” sebagai upaya pemulihan ekonomi di masa pandemi. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 10(2), 63-73
- Haifan, M., Raskita. S., & Asmi.L.F. (2020). Penerapan dan sosialisasi *Good Manufacturing (GMP)* di industri rumah tangga (IRT) tahu di Kecamatan Cipondoh. *Empowerment in the community*, 1 (2), 70-75
- Hanim, L. & Noorman. (2018). *UMKM (Usaha Mikro, Kecil, & Menengah) & Bentuk-Bentuk Usaha*. Unissula Press
- Pathiassana, M. T. & Bagas, I. (2021). Penilaian skor keamanan pangan pada UMKM rumah makan ABC di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 6(2), 61-70. <https://doi.org/10.31970/pangan.v6i2.55>
- Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. <https://sppirt.pom.go.id/uploads/regulasi/0c446ac671dda56f92636bbadaecf425.pdf>
- Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. <https://sppirt.pom.go.id/uploads/regulasi/407595a1bda1fe170fd227bcdd2ad6ce.pdf>
- Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). <https://peraturanpedia.id/peraturan-menteri-perindustrian-nomor-75-m-ind-per-7-2010/>
- Seameo Recfon. (2020). *Kemanan pangan dan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)*. Seameo Recfon
- Sridayanti, E. & Dini, N. H. (2021). Evaluasi penerapan good manufacturing practices (GMP) pada UKM Dimsum XYZ di Kota Bandung. *Journal of Food Science and Technology*, 1(1) , 11-24. doi : 10.33830/fsj.v1i1.1351.2021