

DAFTAR PUSTAKA

- BPOM. (2012). Peraturan kepala badan pengawas obat dan makanan RI Nomor Hk.03.1.23.04.12.2205 tahun 2012. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, 1–45.
- Daputra, A., Wahyudi, T., & Uslianti, S. (2019). Penerapan Good Manufacturing Practice Dan Work Improvement in Small Enterprise Pada Usaha Kecil Dan Menengah Sebagai Pemenuhan Standar Kesehatan. *Jurnal Teknik Industri*, 3(2), 23–29.
- Dwinaningsih, E. A. (2010). Karakteristik Kimia Dan Sensori Tempe Dengan Variasi Bahan Baku Kedelai / Beras Dan Penambahan Angkak Serta Variasi Lama Fermentasi. *Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret*, 5(3), 27–78.
- Fidyasari, A., & Raharjo, S. J. (2020). Edukasi Penerapan Program “Good Manufacturing Practices” (Gmp) Dan Keamanan Pangan Untuk Pengembangan Kampung Tempe. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 271–276.
<https://doi.org/10.31004/cdj.v1i3.972>
- Herdhiansyah, D., dan Asriani, T., Hijau Bumi Tridharma, K., Kambu, K., Kendari, K., & Tenggara, S. (2022). Penerapan Sistem GMP (Good Manufacturing Practices) pada Usaha Mikro Tahu Tempe Benjo di Desa Lambusa Kabupaten Konawe Selatan Application of the GMP (Good Manufacturing Practices) System in the Benjo Tempe Tofu Micro Business in Lambusa Village South Konawe Regency. *Warta IHP/Journal of Agro-Based Industry*, 39(1), 9–15.
- Jaminan, S., Pangan, M., & Vokasi, S. (2021). (GMP) Di Rumah Tempe Indonesia Dan Ukm Binaan Dkppp Kota Tangerang Selatan.

- Kepmenkes RI. (2002). Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Perkantoran Dan Industri Menteri Kesehatan Republik Indonesia. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1405/Menkes/Sk/Xi/2002*, 1–22. [https://satudata.dinkes.riau.go.id/sites/default/files/Kepmenkes No 1405 th 2002 ttg Persyaratan Kesehatan-Lingkungan-Kerja-Perkantoran-Dan-Industri.pdf](https://satudata.dinkes.riau.go.id/sites/default/files/Kepmenkes%20No%201405%20ttg%20Persyaratan%20Kesehatan-Lingkungan-Kerja-Perkantoran-Dan-Industri.pdf)
- Rudiyanto, H. (2016). The Study of Good Manufacturing Practices (GMP) and Good Quality Wingko Based on SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 148. <https://doi.org/10.20473/jkl.v8i2.2016.148-157>
- Suhartono, Ahmad Sulaeman, & Setiawan, B. (2008). Penerapan Prinsip-Prinsip Mutu Dan Keamanan Pangan Tempe. *Gizi Dan Pangan*, 3(November), 244–249.
- Sukotjo, S., Amar, A., & Nurani, D. (2021). *Penerapan Good Manufacturing Practice (Gmp) Di Kampung Tempe Kelurahan Kedaung Kecamatan Pamulang Kota Tangerang 015*. <http://repository.itl.ac.id/handle/123456789/858>
- Supriyono. (2003). Memproduksi Tempe. *Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jendral Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional*, 1–56.
- Widya, G., Susilo, J., & Tifauzah, N. (2022). *An Observation Of Good Manufacturing Practices (GMP) In “Bk” Tempe Industry In Panggungharjo, Sewon, Bantul*. <https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results>

LAMPIRAN

Penerapan GMP

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	bF Hori			Vou-Morfam			Vou-Saripak						
		UMKM 1			UMKM 2			UMKM 3						
		MI	MA	SE	MI	MA	SE	MI	MA	SE	MI	MA	SE	KR
A.	LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI													
1	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, kotor dan berdebu	✓					✓							✓
B.	BANGUNAN DAN FASILITAS													
2	Ruang produksi sempit, sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan	✓					✓							✓
3	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, kotor, berdebu dan air mengalir	✓					✓							✓
4	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat, kotor, dan berdebu	✓					✓							✓
C.	PERALATAN PRODUKSI													
5	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor	✓					✓							✓
6	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan kotor, dan tidak menjamin efektivitas sanitasi.	✓					✓							✓
7	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang berat bersih / isi bersih tidak tersedia atau tidak terisi													✓
D.	SUPLAI AIR ATAU SARANA PENYEDIAAN AIR													
8	Air bersih tidak tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi	✓					✓							✓
9	Air berasal dari suplai yang tidak bersih	✓					✓							✓
E.	FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI													
10	Sarana untuk pembersihan / pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tidak tersedia dan tidak terawat dengan baik.	✓					✓							✓
11	Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan.	✓					✓							✓
12	Sarana toilet/jamban kotor tidak terawat dan terbuka ke ruang produksi.	✓					✓							✓
13	Tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup.	✓					✓							✓

3

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	UMKM 1			UMKM 2			UMKM 3					
		MI	MA	SE	KR	MI	MA	SE	KR	MI	MA	SE	KR
J.	PELABELAN PANGAN												
30	Label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRTP				✓				✓				✓
31	Label mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi				✓				✓				✓
K.	PENGAWASAN OLEH PENANGGUNG JAWAB												
32	IRTP tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyalutan Keamanan Pangan (PKP)				✓				✓				✓
33	IRTP tidak melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi	✓							✓				✓
L.	PENARIKAN PRODUK												
34	Pesalik IRTP tidak melakukan penarikan produk pangan yang tidak aman	✓			✓				✓				✓
M.	PENCATATAN DAN DOKUMENTASI												
35	IRTP tidak memiliki dokumen produksi				✓				✓				✓
36	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak terlestar dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi.				✓				✓				✓
N.	PELATIHAN KARYAWAN												
37	IRTP tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan				✓				✓				✓
	JUMLAH KETIDAKSESUAIAN KRITIS				2				4				7
	JUMLAH KETIDAKSESUAIAN SERIUS												
	JUMLAH KETIDAKSESUAIAN MAJOR												
	JUMLAH KETIDAKSESUAIAN MINOR												
	Level IRTP:	25	14	14	19	19	15	15	12	12	12	12	12

Kuisisioner

IDENTITAS RESPONDEN

1. Nama Responden :
2. Alamat :
3. Jenis kelamin :
4. Pendidikan Terakhir :

Pilihan berganda, baca dengan seksama dan pilihlah salah satu jawaban dengan cara melingkarinya;

1. Apa yang anda ketahui tentang makanan yang aman?
 - a. Makanan yang memiliki citarasa yang enak dan lezat
 - b. Makanan dengan harga yang mahal
 - c. Makanan yang tidak mengandung bahan yang dapat membahayakan kesehatan manusia
2. Apa yang anda ketahui tentang makanan yang layak?
 - a. Memiliki izin edar dan tidak mengalami kerusakan
 - b. Terlihat menarik
 - c. Memiliki warna yang terang dan kenyal
3. Bagaimana membersihkan lokasi dan lingkungan produksi yang kotor dan berdebu?
 - a. Dibersihkan setelah produksi
 - b. Dibersihkan sebelum produksi
 - c. Dibersihkan saat produksi

4. Apa syarat bangunan ruang produksi pada industri rumah tangga pangan?
 - a. Dinding terbuat dari triplek dan tidak kedap air
 - b. Mudah dipelihara dan dibersihkan
 - c. Lantai mengkilap dan licin
5. Bagaimana suplai air untuk kegiatan produksi?
 - a. Air berasal dari tempat yang bersih dan memiliki jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi
 - b. Air berasal dari tempat yang bersih dan memiliki jumlah tidak cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi
 - c. Air berasal dari tempat yang tidak bersih dan memiliki jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi
6. Apa syarat fisik air bersih?
 - a. Air tidak pahit, tidak berwarna dan berbau
 - b. Air tidak berbau, tidak berasa, tidak berbusa, tidak berwarna
 - c. Air tidak berbau, tidak berwarna dan berbusa
7. Bagaimana fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi
 - a. Tersedia sarana secara terpisah untuk toilet/jamban, pencuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering, pembersihan bahan pangan, peralatan, perlengkapan namun tidak dirawat dan dibersihkan.
 - b. Tersedia sarana secara tidak terpisah untuk toilet/jamban, pencuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering, pembersihan bahan pangan, peralatan, perlengkapan namun dirawat dan dibersihkan.

- c. Tersedia sarana secara terpisah untuk toilet/jamban, pencuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering, pembersihan bahan pangan, peralatan, perlengkapan namun dirawat dan dibersihkan.
8. Bagaimana karyawan dikatakan memiliki higiene yang baik?
- a. Menjaga kesehatan kebersihan masing-masing individu yang meliputi pakaian, rambut, kuku, tangan, telinga, kulit, mata dan lain-lain
 - b. Memakai perhiasan saat bekerja
 - c. Memelihara kuku yang panjang dan bercat
9. Apakah saat bekerja karyawan boleh berbincang-bincang?
- a. Boleh-boleh saja asal tidak mengganggu pekerjaan dan orang lain
 - b. Tidak boleh dikarenakan kuman dari dalam mulut bisa pindah ke makanan
 - c. Tidak boleh karena bisa memicu keributan dan saling bercanda gurau
10. Bagaimana pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi?
- a. Dilakukan secara berkala namun bahan kimia untuk mencuci tidak ditangani dengan baik, hewan peliharaan sering berkeliaran pada saat produksi, serta sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang
 - b. Dilakukan secara berkala dan bahan kimia untuk mencuci ditangani dengan baik, hewan peliharaan tidak berkeliaran pada saat produksi, serta sampah di lingkungan dan di ruang produksi segera dibuang
 - c. Tidak dilakukan secara berkala namun bahan kimia untuk mencuci ditangani dengan baik, hewan peliharaan tidak berkeliaran pada saat produksi, serta sampah di lingkungan dan di ruang produksi segera dibuang

11. Bagaimana penyimpanan bahan dan produk akhir?
 - a. Bahan dan produk akhir diletakkan di meja secara berdekatan
 - b. Bahan dan produk akhir boleh menyetuh lantai, dinding, atau langit-langit
 - c. Bahan dan produk akhir disimpan terpisah dalam ruang yang bersih
sesuai dengan suhu penyimpanan
12. Bagaimana peralatan pengolahan produksi yang baik?
 - a. Peralatan yang mempunyai permukaan karat dan selalu dibersihkan selesai produksi
 - b. Peralatan yang mempunyai permukaan anti karat dan tidak pernah dibersihkan
 - c. Peralatan yang mempunyai permukaan anti karat dan selalu dibersihkan setelah selesai produksi
13. Apa saja persyaratan penggunaan bahan tambahan pangan untuk makanan?
 - a. Menggunakan bahan tambahan pangan yang dilarang untuk pangan
 - b. Menggunakan bahan tambahan pangan sesuai keinginan produsen
 - c. Menggunakan bahan tambahan pangan yang diizinkan sesuai batas maksimum penggunaannya
14. Apa persyaratan label pangan untuk makanan industri pangan rumah tangga?
 - a. Sekurang-kurangnya memuat nama produk, daftar bahan, berat bersih, nama dan alamat produsen, tanggal kadaluarsa, serta nomor P-IRT
 - b. Memiliki gaya tulisan yang unik dan bervariasi
 - c. Memiliki gambar dan warna yang menarik

15. Apa saja pengawasan yang dilakukan oleh pemilik industri rumah tangga pangan?

- a. Pengawasan bahan, pengawasan proses, dan melakukan pengendalian jika ada penyimpanan
- b. Pengawasan terhadap toko yang menjual pangan
- c. Pengawasan terhadap keluarga karyawan industri rumah tangga pangan

16. Apakah pernah melakukan penarikan produk yang sudah diedarkan?

- a. Tidak pernah dikarenakan dapat merugikan usaha
- b. Pernah dikarenakan ada kesalahan pada warna kemasan
- c. Pernah dikarenakan ada kesalahan dalam produksi pangan yang dapat mengakibatkan kesehatan konsumen

17. Apa saja yang harus dilakukan pencatatan dan dokumentasi?

- a. Data pribadi pemilik produk beserta keluarga
- b. Liburan bersama dengan seluruh karyawan
- c. Penerimaan bahan, produk akhir, penyimpanan, kesehatan, dan pelatihan karyawan, distribusi serta hal yang dianggap penting.

Jawaban Kuisioner

- Nama Responden = Bp. Heri
- Alamat : Desa Way Auba Asri
- Jenis Kelamin = Laki-Laki
- Pendidikan Terakhir = SMP

1. C
2. A
3. A
4. B
5. A
6. B
7. C
8. A
9. B
10. B
11. C
12. C
13. C
14. A
15. A
16. C
17. C

Jawaban Kursonor

- Nama Lengkap = Ibu Mariam
- Alamat = Desa Bundar Sari
- Jenis Kelamin = Perempuan
- Pendidikan Terakhir = SD

1. C
2. A
3. A
4. B
5. A
6. A
7. C
8. A
9. A
10. B
11. C
12. C
13. C
14. A
15. A
16. C
17. C

Jawaban Kursonar

- Nama responden : Ibu Sarinah
- Alamat : Desa Wayfuba asri
- Jenis kelamin : Perempuan
- Pendidikan terakhir : SMP

1. C
2. A
3. A
4. A
5. A
6. C
7. B
8. A
9. A
10. B
11. A
12. C
13. C
14. A
15. A
16. A
17. C

Jawaban Kuesioner

Nama Responden = Ibu Atun
Alamat = Desa Karya Jaya
Jenis Kelamin = Perempuan
Pendidikan Terakhir = SMP

1. C
2. A
3. A
4. A
5. A
6. A
7. B
8. B
9. A
10. B
11. A
12. C
13. C
14. A
15. A
16. A
17. C

Jawaban Kuesioner

Nama responden: Siti Junroh

Alamat : Desa Way tuba a Sri

Jenis kelamin: Perempuan

Pendidikan terakhir: SMP

1. C
2. A
3. A
4. A
5. A
6. A
7. C
8. A
9. A
10. B
11. C
12. C
13. C
14. A
15. A
16. A
17. C

Jawaban Kuesioner

Nama Responden: Bp Khorsun
Alamat: Desa Ramsai
Jenis Kelamin: ~~Pria~~ Laki-laki
Pendidikan Terakhir: SMP

1. C
2. A
3. A
4. A
5. A
6. A
7. C
8. A
9. A
10. B
11. C
12. E
13. C
14. A
15. A
16. A
17. C