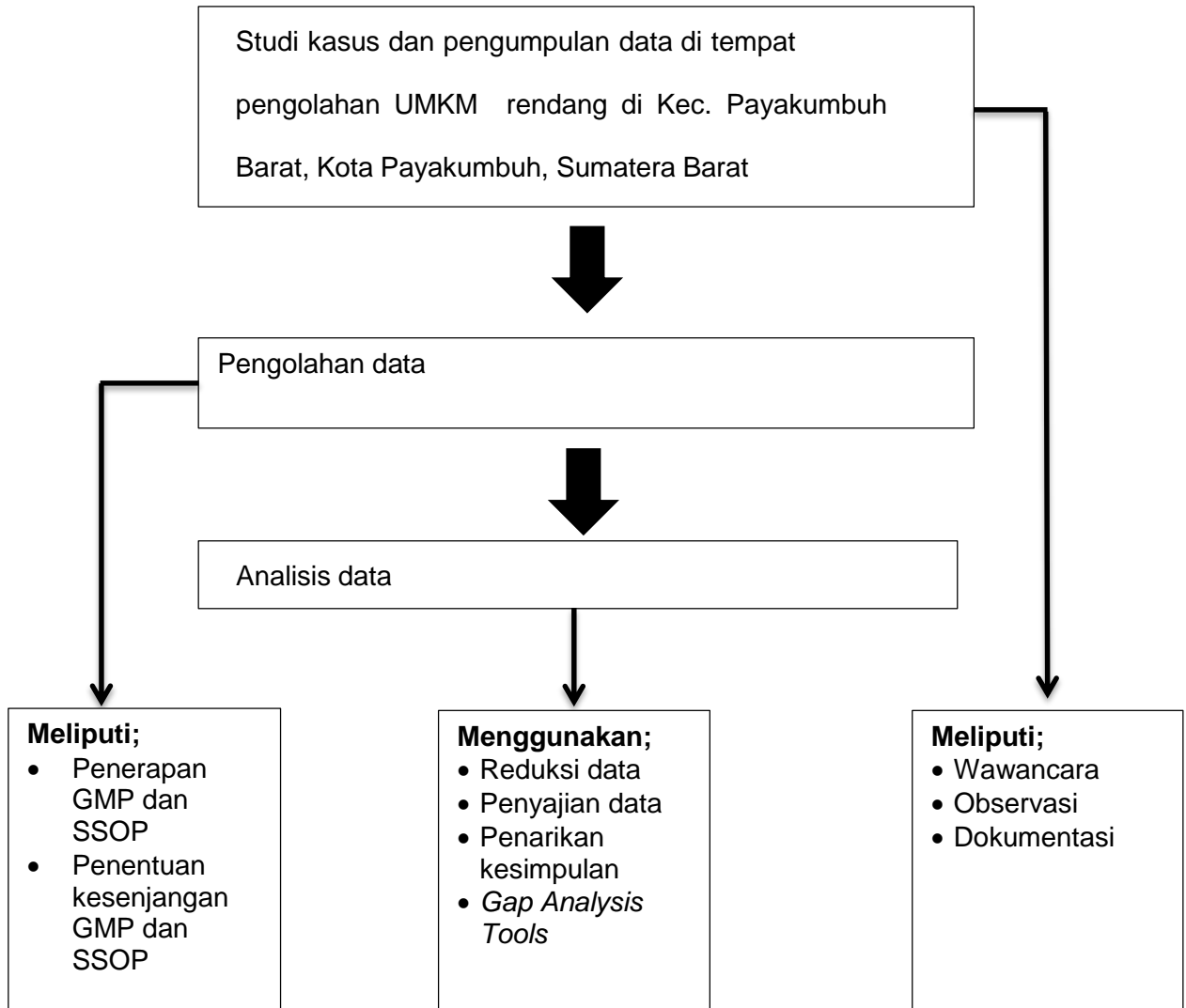


## DAFTAR PUSTAKA

- Alwa K, Ismail E, Palupi IR. 2019. *Pengetahuan Keamanan Pangan Penjamah Makanan dan Mutu Makanan di Pondok Pesantren*. Darussalam Nutritiun Journal. 3(2):72-83
- Amalia, Wynda Dwi. 2019. *Rendang Bundo*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Pusat Statistik, 2020. *Bahan Ajar Metode Penarikan Sampel*. Jakarta, Indonesia
- Bakhtiar, Arfan & Purwanggono, 2009. *Analisis Implementasi Sistem Manajemen Kualitas ISO 9001:2000 Dengan Menggunakan GAP Analysis Tools*. Jurusan Teknik Industri Universitas Diponegoro, Vol IV, No.3
- BPOM, 2019. *Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan*. Jakarta, Indonesia
- \_\_\_\_\_, 2019. *Laporan Tahunan Balai Besar Obat dan Makanan*. Padang, Indonesia
- \_\_\_\_\_, 2012. *Perka BPOM 2012 HK.03.1.23.04.12.2206 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)*. Jakarta, Indonesia
- \_\_\_\_\_, 2003. *Keputusan kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor 00.05.5.1639 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)*. Jakarta, Indonesia
- \_\_\_\_\_, 2005. *Draft Pedoman Pemeriksaan Sarana pengolahan Saus dan Botol*. Jakarta; Direktorat Inspeksi dan Sertifikasi Pangan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia
- Cochram & William G, 1981. *(Terjemahan) Teknik Penarikan Sampel*. Edisi Ketiga, Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press), Jakarta
- Creswell J, 1998. *Research Desig:Qualitative & Quantitave Approaches*. Thousand Oaks, CA: Sage Publication
- Elfira, M, 2018. *Representasi Budaya Matrilineal-Maritim Dalam Sastra Lisan Minangkabau*. (Buku) Kaba Anggun Nan Tongga I
- Filda, D & Gusnita, W, 2019. *Standarisasi Resep Rendang Daging di Kota Payakumbuh*. Jurnal Kapita Slekta Geografi, 2(8), 31- 43
- Food and Drugs Administration (FDA), 1995. *Sanitation Sanitary Regulation and Voluntary Programs*. Dalam : Marriot & G. Norman (Ed). *Principle Of food Sanitation. 3rd Edition*. New York: Chapman and Hall
- Hidayati, 2011. *Standarisasi Resep Rendang Darek dan Rendang Pasiswa Sebagai Makanan Tradisonal di Sumatera Barat*. (Jurnal) Yolanda & Yuliana Program Pascasarjana Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang, Vol. 8, No.1,2021

- Krapidis, 2009. *Factor Effecting The Adoption Of Quality Assurance System In Small Enterprises*. Food Control, 20(2): 93-98
- Kusnandar & Lukman, AS, 2015. *Keamanan Pangan Untuk Semua*. Jurnal Mutu Pangan. Vol.2(2); 152-156, 2015
- Nazir, 2018. *Standarisasi Resep Rendang Darek dan Rendak Pasisa Sebagai Makanan Tradisional di Sumatera Barat*. (Jurnal) Yolanda & Yuliana Program Pascasarjana Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Tekni, Universitas Negeri Padang, Vol. 8, No.1, 2021
- Praxiom Reasarch Group Limited, 2019. *Bagaimana Keamanan Pangan, Kualitas Makanan dan Citra Merek Mempengaruhi Minat Beli Ulang*. (Jurnal) Hanjaya, Program Manajemen Perhotelan, Fakultas Bisnis dan Ekonomi, Universitas Kristen Petra, Vol. 6, No. 2; 79-87, 2020
- Pupu, SR, 2009. *Penelitian Kualitatif*. Equilibrium, Vol.5, No.9; 1-8, 2009
- Pusat Data Analisa Tempo, 2019. *Menikmati Rendang*. Tempo Publhising
- Sholihah, A, 2011. *Proses Pengalengan Kalio Daging Sapi dan Kajian pengaruh Sterilitas (Fo) Pemanasan Pada Berbagai Suhu Terhadap Perubahan Sifat Fisiknya*. (Skripsi), Bogor, IPB
- Supardley, 2010. *Metode Penelitian Bisnis (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*.(Buku) Sugiyono; 405, Bandung, ALFABETA
- Surono, et al, 2016. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta, Deepubhis
- Teixeria, S & Sampaio, P, 2013. *Food Safety Menagement System Implementation Certification: Survey Result*. Industrial Engineering Research Conference
- Tjahja, 2016. *Kesiapan Usaha Mikro kecil Menengah Pangan dalam Penerapan ISO 9001:2008 (Studi Kasus di Palu, Sulawesi Tengah)*. Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat, Institut Pertanian Bogor, Vol. 2(2): 61-66, 2016
- Wahyu & Candra, 2018. *Pengaruh Literasi Keuangan Terhadap Pengelolaan Keuangan UMKM*. Jurnal Manajemen dan Bisnis, Prodi S1 Administrasi Bisnis, Fakultas Komunikasi dan Bisnis, Universitas Telkom, Vol. 2, No.3
- Winarno & Surono, 2004. *HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan*. Bogor, M-Brio Press

## LAMPIRAN



Lampiran I. Diagram Uji Penelitian

No.	Aspek Good Manufacturing Practices (GMP)	Jumlah Parameter	$\Sigma$ Skor Tiap Parameter	$\Sigma$ Skor Maksimal	Persentase
1.	Lokasi dan Lingkungan produksi	5	19	25	76
2.	Bangunan dan Fasilitas	17	69	85	81,17
3.	Peralatan Produksi	7	30	35	85,71
4.	Suplai Air atau Penyediaan Sarana Air	3	10	15	66,66
5.	Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	10	38	50	76
6.	Kesehatan dan Higiene Karyawan	4	15	20	75
7.	Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi	12	50	60	83,33
8.	Penyimpanan	7	31	35	88,57
9.	Pengendalian Proses	8	38	40	95
10.	Pelabelan Pangan	6	26	30	86,66
11.	Pengawasan Oleh Penanggung Jawab	2	9	10	90
12.	Penarikan Produk	3	13	15	86,60
13.	Pencatatan dan Dokumentasi	2	8	10	80
14.	Pelatihan Karyawan	2	7	10	70
<b>Rata-rata Skor Penerapan Keseluruhan</b>					<b>80,33 %</b>

Lampiran II. Kesenjangan GMP UMKM MK

No.	Aspek <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	Jumlah Parameter	$\sum$ Skor Tiap Parameter	$\sum$ Skor Maksimal	Persentase
1.	Lokasi dan Lingkungan produksi	5	19	25	76
2.	Bangunan dan Fasilitas	17	73	85	85,88
3.	Peralatan Produksi	7	20	35	57,14
4.	Suplai Air atau Penyediaan Sarana Air	3	12	15	80
5.	Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	10	45	50	90
6.	Kesehatan dan Higiene Karyawan	4	19	20	95
7.	Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi	12	39	60	65
8.	Penyimpanan	7	24	35	68,57
9.	Pengendalian Proses	8	35	40	87,5
10.	Pelabelan Pangan	6	30	30	100
11.	Pengawasan oleh Penanggung Jawab	2	9	10	90
12.	Penarikan Produk	3	14	15	93,33
13.	Pencatatan dan Dokumentasi	2	6	10	60
14.	Pelatihan Karyawan	2	6	10	60
<b>Rata-rata Skor Penerapan Keseluruhan</b>					79,17

Lampiran III. Kesenjangan GMP UMKM MN