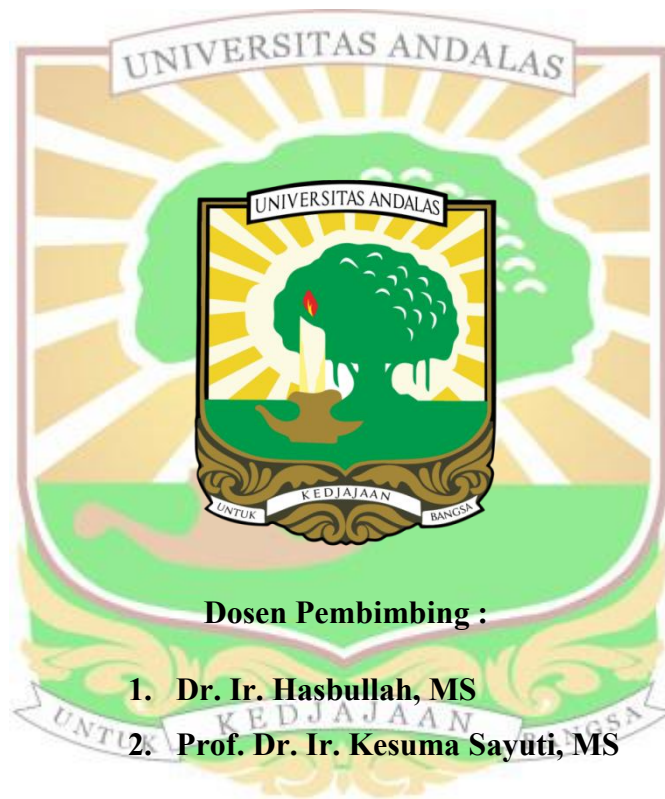


**ANALISIS PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES*
(GMP) DI USAHA KECIL MENENGAH (UKM) KELURAHAN
BATU GADANG, KOTA PADANG**

SHERLI SAFITRI

1911121002



Dosen Pembimbing :

- 1. Dr. Ir. Hasbullah, MS**
- 2. Prof. Dr. Ir. Kesuma Sayuti, MS**

**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG**

2024

**ANALISIS PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DI
USAHA KECIL MENENGAH (UKM) KELURAHAN BATU GADANG,
KOTA PADANG**

Sherli Safitri, Hasbullah, Kesuma Sayuti

ABSTRAK

Pengolahan pangan merupakan kegiatan penting dalam industri makanan yang harus dilakukan dengan benar agar dapat menghasilkan produk yang aman dan bermutu. proses pengolahan pangan dapat dikendalikan dengan penerapan Good Manufacturing Practices (GMP). Meskipun GMP telah menjadi bagian yang penting dari industri makanan, namun implementasinya masih terbatas pada usaha kecil pengolahan kerupuk di Kelurahan Batu Gadang, Kota Padang. Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif dengan analisis gap. Dalam pengumpulan data digunakan teknik wawancara menggunakan kuesioner. Terdapat 47 UKM pengolahan kerupuk dan keripik di Kelurahan Batu Gadang, 25 diantaranya telah mempunyai SPP-IRT terhadap produk yang dipasarkan. Penerapan aspek GMP pada UKM pengolahan kerupuk dan keripik di Kelurahan Batu Gadang belum memenuhi persyaratan pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M/IND/PER/7/2010, dibuktikan dengan 31% rata-rata ketidaksesuaian aspek GMP. Hubungan antara karakteristik UKM pengolahan kerupuk dan keripik (x) dan variabel rata-rata ketidaksesuaian penerapan aspek GMP (y) sangat lemah, sehingga tidak memberikan pengaruh secara signifikan terhadap proses produksi kerupuk dan keripik di kelurahan Batu Gadang. pelaku usaha kerupuk dan keripik sebaiknya melakukan pelatihan karyawan dan pengawasan terhadap penerapan aspek GMP dalam proses produksi. Sebaiknya Setiap nomor SPP-IRT yang didapatkan mempunyai spesifikasi terhadap jenis produk tertentu, ruang produksi dibuat terpisah dengan dapur pribadi, dan adanya penelitian lebih lanjut terkait identifikasi atau penyusunan evaluasi penerapan HACCP terhadap pengolahan kerupuk dan keripik di Kelurahan Batu Gadang.

Kata kunci : GMP, Keamanan Pangan, Kerupuk dan Keripik, UKM

**ANALYSIS OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)
IMPLEMENTATION IN SMALL AND MEDIUM ENTERPRISES (SMEs) IN
BATU GADANG, PADANG**

Sherli Safitri, Hasbullah, Kesuma Sayuti

ABSTRACT

Food processing is an important activity in the food industry that must be carried out properly in order to produce safe and quality products. the food processing process can be controlled by the application of Good Manufacturing Practices (GMP). Although GMP has become an important part of the food industry, its implementation is still limited to small businesses processing crackers in Batu Gadang Village, at Padang City. This study uses descriptive analysis method with gap analysis. There are 47 SMEs processing crackers and chips in Batu Gadang, 25 of which have SPP-IRT for the products they sell. The application of GMP aspects in SMEs processing crackers and chips in Batu Gadang has not met the requirements of the Regulation of the Minister of Industry of the Republic of Indonesia Number 75/M/IND/PER/7/2010, as evidenced by 31% of the average non-conformity of GMP aspects. The relationship between the characteristics of SMEs processing crackers and chips (x) and the variable average non-conformity of the application of GMP aspects (y) is very weak, so it does not have a significant effect on the production process of crackers and chips in Batu Gadang village. business actors of crackers and chips should conduct employee training and supervision of the application of GMP aspects in the production process. should Each SPP-IRT number obtained has specifications for certain types of products, The production room should be made separate from the private kitchen, and there is further research related to identifying or preparing an evaluation of the application of HACCP to the processing of crackers and chips in Batu Gadang.

Keywords : Crackers and Chips, Food safety, GMP, SME