

**ANALISIS KESESUAIAN PERSYARATAN GMP DAN SSOP  
PADA UMKM RENDANG DI KOTA PADANG**

**TUGAS AKHIR**



**HANIA MUKHRIMA**

**2010932046**

**Pembimbing:**

**Prima Fithri, S.T., M.T**

**DEPARTEMEN TEKNIK INDUSTRI**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2024**

**ANALISIS KESESUAIAN PERSYARATAN GMP DAN SSOP  
PADA UMKM RENDANG DI KOTA PADANG**

**TUGAS AKHIR**

*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Program Sarjana pada Departemen Teknik  
Industri Fakultas Teknik Universitas Andalas*

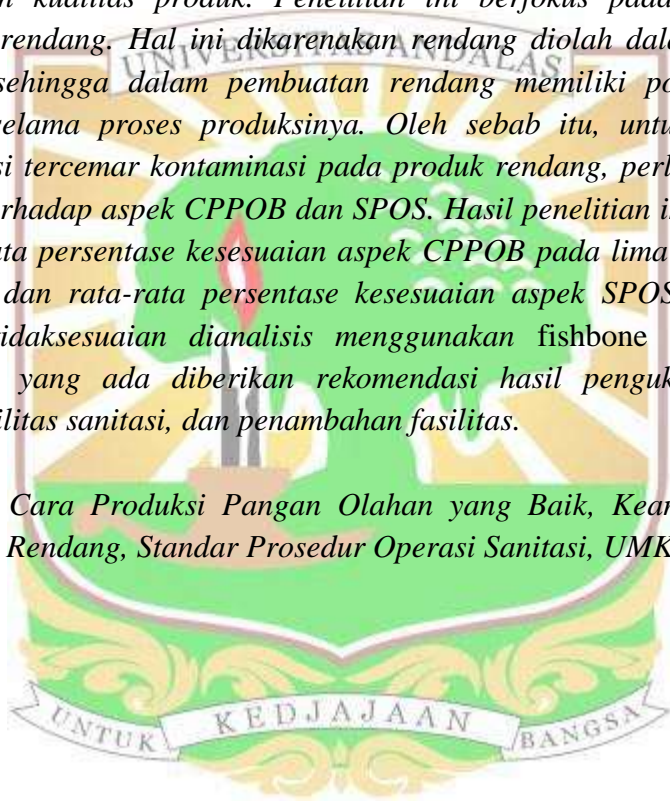


**DEPARTEMEN TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2024**

## ABSTRAK

UMKM pangan memiliki peranan penting dalam menumbuhkan industri pangan yang berdampak pada pertumbuhan ekonomi serta keamanan pangan. Salah satu kasus keamanan pangan yang menjadi perhatian khusus di Kota Padang ialah kasus keracunan makanan, hal ini disebabkan karena kurangnya pendiri usaha dalam menerapkan keamanan pangan. Upaya yang dapat dilakukan dalam mengurangi kasus keracunan makanan ialah dengan menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan Standar Prosedur Operasi Sanitasi (SPOS) sebagai syarat esensial dalam produksi makanan untuk memastikan keamanan dan kualitas produk. Penelitian ini berfokus pada UMKM yang memproduksi rendang. Hal ini dikarenakan rendang diolah dalam waktu yang cukup lama sehingga dalam pembuatan rendang memiliki potensi tercemar kontaminasi selama proses produksinya. Oleh sebab itu, untuk menghindari adanya potensi tercemar kontaminasi pada produk rendang, perlu dilakukannya pengukuran terhadap aspek CPPOB dan SPOS. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa rata-rata persentase kesesuaian aspek CPPOB pada lima usaha rendang sebesar 82% dan rata-rata persentase kesesuaian aspek SPOS sebesar 62%. Penyebab ketidaksesuaian dianalisis menggunakan fishbone diagram. Hasil permasalahan yang ada diberikan rekomendasi hasil pengukuran terhadap karyawan, fasilitas sanitasi, dan penambahan fasilitas.

**Kata Kunci:** Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik, Keamanan Pangan, Rendang, Standar Prosedur Operasi Sanitasi, UMKM



## ABSTRACT

Food MSMEs have an important role in growing the food industry which has an impact on economic growth and food security. One of the food safety cases that is of particular concern in Padang City is the case of food poisoning, this is caused by the lack of business founders in implementing food safety. Efforts that can be made to reduce cases of food poisoning are by implementing Good Manufacturing Practice (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) as essential requirements in food production to ensure product safety and quality. This research focuses on MSMEs that produce rendang. This is because rendang is processed for quite a long time so that in making rendang it has the potential to be contaminated during the production process. Therefore, to avoid the potential for contamination in rendang products, it is necessary to measure the GMP and SSOP aspects. The results of this research show that the average percentage of suitability for GMP aspects in five rendang businesses is 82% and the average percentage of suitability for SSOP aspects is 62%. The causes of nonconformity are analyzed using a fishbone diagram. The results of existing problems are provided with recommendations for measurement results for employees, sanitation facilities and additional facilities.

**Keywords:** Food Safety, Good Manufacturing Practice, MSMEs, Rendang, Sanitation Standard Operating Procedures

