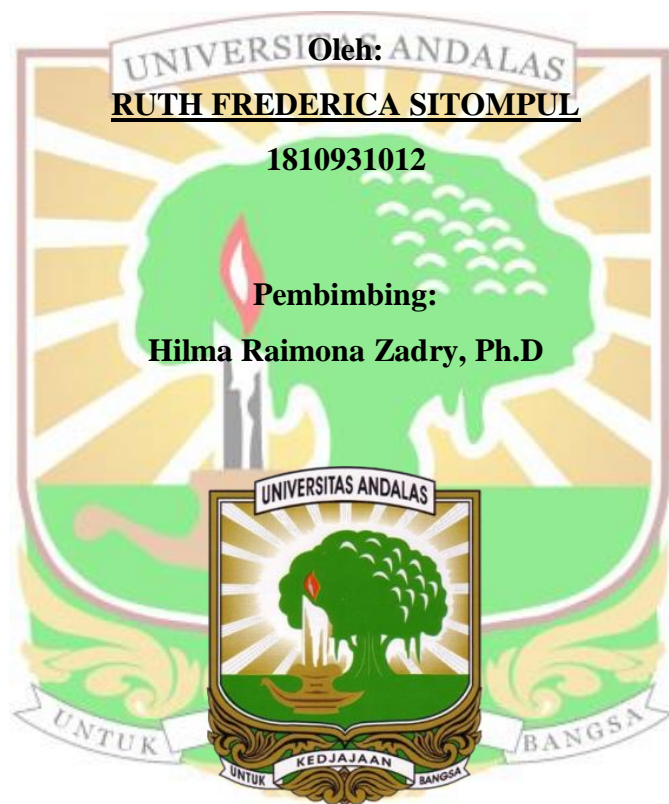


**ANALISIS PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICE* (GMP)
DAN PENERAPAN 5S UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS DAN
KEAMANAN PRODUK DI CITA RASA BAKERY,
PASAMAN BARAT**

TUGAS AKHIR



**DEPARTEMEN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

**ANALISIS PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICE* (GMP)
DAN PENERAPAN 5S UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS DAN
KEAMANAN PRODUK DI CITA RASA BAKERY,
PASAMAN BARAT**

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



Oleh:

RUTH FREDERICA SITOMPUL

1810931012

Pembimbing:

Hilma Raimona Zadry, Ph.D

**DEPARTEMEN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2025**

ABSTRAK

Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) mengawasi keamanan pangan dengan mengeluarkan jaminan keamanan yang diakui secara nasional untuk menjamin keamanan pangan dan produksi pangan yang harus mematuhi Good Manufacturing Practices (GMP). Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/2010 menetapkan GMP terdiri dari 18 ruang lingkup. Cita Rasa Bakery merupakan salah satu usaha yang bergerak di bidang industri makanan yang berada di Pasaman Barat. Berdasarkan observasi, Cita Rasa Bakery masih belum memiliki prosedur kerja baku untuk menghasilkan produk yang aman dikonsumsi. Selain itu juga masih ditemukan keadaan lingkungan kerja yang belum bersih dan rapi. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis penerapan standar GMP di Cita Rasa Bakery, merancang dan menerapkan konsep 5S pada rantai produksi di Cita Rasa Bakery. Penerapan GMP bertujuan agar adanya jaminan keamanan pangan bagi konsumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Cita Rasa Bakery telah menerapkan standar GMP sesuai dengan standarnya sebesar 82,6%. Hasil penelitian juga merancang penerapan konsep 5S untuk menciptakan lingkungan kerja yang bersih, rapi, dan teratur pada Cita Rasa Bakery. Seiri dengan mengklasifikasikan item berdasarkan kegunaannya, dan redtag. Seiton dengan mengklasifikasikan item berdasarkan frekuensi kegunaannya, pemberian label nama, menyusun item ke tempat penyimpanan, usulan layout, dan usulan garis batas. Seiso dengan pembersihan rantai produksi secara rutin dan membuat jadwal pembersihan. Seiketsu dengan membuat panduan visual berupa poster tentang 5S dan pembuatan tata tertib di Cita Rasa Bakery. Shitsuke dengan memberikan sosialisasi, cara melakukan 5S, dan penerapan 5S, serta memberi reward kepada pekerja. Selain itu juga dirancang instruksi kerja yang dapat menjadi pedoman untuk proses produksi bagi pekerja. Pelaksanaan konsep 5S menjadikan pelaksanaan GMP (Good Manufacturing Practice) mengalami peningkatan sebesar 12,9%. Penerapan konsep 5S berdampak dalam pengurangan waktu produksi pada roti tawar sebesar 2,628 menit dan roti manis sebesar 4,2628 menit. Biaya yang dikeluarkan untuk pelaksanaan penerapan 5S sebesar Rp. 322.000,-.

Kata Kunci : 5S, Fishbone Diagram, GMP, Keamanan Pangan, IKM, Lingkungan Kerja

ABSTRACT

Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) oversees food safety by issuing nationally recognized safety guarantees to ensure food safety and food production that must comply with Good Manufacturing Practices (GMP). Regulation of the Minister of Industry of the Republic of Indonesia Number 75/M-IND/PER/2010 stipulates that GMP consists of 18 scopes. Cita Rasa Bakery is one of the businesses engaged in the food industry located in West Pasaman. Based on observations, Cita Rasa Bakery still does not have standard work procedures to produce products that are safe for consumption. In addition, the work environment is still not clean and tidy. The purpose of this study was to analyze the implementation of GMP standards at Cita Rasa Bakery, to design and implement the 5S concept on the production floor at Cita Rasa Bakery. The implementation of GMP aims to ensure food safety for consumers. The results of the study showed that Cita Rasa Bakery has implemented GMP standards in accordance with its standards of 82.6%. The results of the study also designed the implementation of the 5S concept to create a clean, neat, and orderly work environment at Cita Rasa Bakery. Seiri by classifying items based on their use, and redtag. Seiton by classifying items based on their frequency of use, labeling names, arranging items into storage areas, layout proposals, and boundary line proposals. Seiso by cleaning the production floor regularly and creating a cleaning schedule. Seiketsu by creating a visual guide in the form of a poster about 5S and creating rules and regulations at Cita Rasa Bakery. Shitsuke by providing socialization, how to do 5S, and implementing 5S, and giving rewards to workers. In addition, work instructions were also designed that could be a guideline for the production process for workers. The implementation of the 5S concept increased the implementation of GMP (Good Manufacturing Practices) by 12.9%. The implementation of the 5S concept has an impact on reducing production time for white bread by 2.628 minutes and sweet bread by 4.2628 minutes. The costs incurred for the implementation of 5S were Rp. 322,000,-.

Keyword : 5S, Fishbone Diagram, GMP, Food Safety, IKM, Work Environment