

**EVALUASI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DAN SISTEM JAMINAN HALAL (SJH) MENGGUNAKAN *GAP ANALYSIS* PADA USAHA KUE BUANA SEBAGAI UPAYA PENINGKATAN DAYA SAING IKM**

**TUGAS AKHIR**

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

**Oleh:**

**AZAHRA PRETY CONITA**

**2210931005**

**Pembimbing 1:**

Prof. Ir. Nilda Tri Putri, Ph.D, IPU, ASEAN Eng.

**Pembimbing 2:**

Hary Fandeli, S.T, M.T



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

**2026**

## ABSTRAK

*Keamanan pangan dan jaminan halal merupakan aspek penting dalam industri pangan karena berkaitan langsung dengan mutu, keamanan, dan kehalalan produk yang dikonsumsi masyarakat. Pada sektor Industri Kecil Menengah (IKM), khususnya industri pangan skala rumah tangga, penerapan sistem keamanan pangan dan jaminan halal sering kali belum optimal akibat keterbatasan fasilitas, pengetahuan, serta dokumentasi pendukung. Kondisi ini berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi pangan serta ketidaksesuaian terhadap standar Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sistem Jaminan Halal (SJH). Penelitian ini dilakukan pada Usaha Kue Bu Ana di Kota Padang dengan tujuan untuk menganalisis tingkat penerapan GMP dan SJH, mengidentifikasi kesenjangan antara kondisi aktual dengan standar, serta merumuskan rekomendasi perbaikan yang sesuai dengan karakteristik usaha skala rumah tangga.*

*Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif dengan pendekatan evaluatif melalui kombinasi analisis deskriptif kuantitatif dan gap analysis. Data primer diperoleh melalui observasi langsung, wawancara, dan pengisian checklist penilaian GMP dan SJH, sedangkan data sekunder berasal dari dokumen internal usaha, Peraturan Menteri Perindustrian, serta standar HAS 23000. Pengolahan data dilakukan dengan membandingkan kondisi aktual di lapangan dengan standar ideal untuk menentukan tingkat pemenuhan dalam bentuk persentase serta mengidentifikasi kesenjangan pada setiap aspek penilaian.*

*Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat penerapan GMP pada Usaha Kue Bu Ana masih belum optimal, dengan persentase indikator sesuai sebesar 37.838%, tidak sesuai sebesar 59.459%, dan tidak berlaku sebesar 2.702%. Sementara itu, tingkat penerapan Sistem Jaminan Halal (SJH) menunjukkan persentase pemenuhan sebesar 21.429% dan tidak sesuai sebesar 78.571%. Kesenjangan ditemukan hampir pada semua aspek GMP dan SJH. Berdasarkan hasil tersebut, dirancang rekomendasi perbaikan berupa penyusunan dan penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) serta form rekaman sebagai upaya peningkatan keamanan pangan dan jaminan halal secara berkelanjutan.*

**Kata kunci:** *Keamanan Pangan, Good Manufacturing Practices (GMP), Sistem Jaminan Halal (SJH), Industri Kecil Menengah, SOP.*

## ABSTRACT

Food safety and halal assurance are important aspects of the food industry as they are directly related to the quality, safety, and halal status of products consumed by the public. In the Small and Medium Industry (SMI) sector, particularly home-scale food industries, the implementation of food safety and halal assurance systems is often not optimal due to limitations in facilities, knowledge, and supporting documentation. This condition increases the risk of food contamination and non-compliance with Good Manufacturing Practices (GMP) and the Halal Assurance System (HAS). This research was conducted at Usaha Kue Bu Ana in Padang City with the objective of analyzing the level of GMP and HAS implementation, identifying gaps between actual conditions and applicable standards, and formulating improvement recommendations that are suitable for the characteristics of home-scale food businesses.

The research method used was descriptive with an evaluative approach, employing a combination of quantitative descriptive analysis and gap analysis. Primary data were obtained through direct observation, interviews, and completion of GMP and HAS assessment checklists, while secondary data were collected from internal business documents, the Regulation of the Minister of Industry, and the HAS 23000 standard. Data analysis was carried out by comparing actual field conditions with ideal standards to determine the level of compliance in percentage terms and to identify gaps in each assessment aspect.

The results showed that the level of GMP implementation at Usaha Kue Bu Ana was still not optimal, with 37.838% of indicators meeting the requirements, 59.459% not meeting the requirements, and 2.702% categorized as not applicable. Meanwhile, the level of Halal Assurance System (HAS) implementation showed a compliance rate of 21.429% and a non-compliance rate of 78.571%. Gaps were identified in almost all aspects of GMP and HAS. Based on these findings, improvement recommendations were formulated through the development and implementation of Standard Operating Procedures (SOPs) and record forms as efforts to enhance food safety and halal assurance in a sustainable manner.

**Keywords:** Food Safety, Good Manufacturing Practices (GMP), Halal Assurance System (HAS), Small and Medium Industry, SOP.