

ANALISIS PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP) PADA UMKM PEMPEK XYZ DI KOTA BANDAR LAMPUNG

ANALYSIS OF GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP) IMPLEMENTATION IN PEMPEK XYZ MSMEs, BANDAR LAMPUNG CITY

Ayelia Sheptia Ahmadila¹⁾, Otik Nawansih²⁾, Wisnu Satyajaya²⁾, Esa Ghanim Fadhallah²⁾ dan Sussi Astuti²⁾

¹ Mahasiswa Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

² Dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung

* email korespondensi: wisnu.satyajayap@fp.unila.ac.id

Tanggal masuk: 3 Oktober 2025

Tanggal diterima: 16 Februari 2026

Abstract

Good Manufacturing Practice (GMP) was a fundamental standard that had to be implemented in the food industry to ensure the quality and safety of the products produced. This research aimed to analyze the level of GMP implementation at Pempek XYZ MSMEs in Bandar Lampung City based on 18 aspects regulated in the Regulation of the Minister of Industry Number 75 of 2010. Pempek XYZ MSMEs had distribution permits from BPOM, LPPOM MUI and NIB. This research used a descriptive method with a qualitative approach. Data collection was through observation, interviews, and documentation studies. Data were analyzed using the Gap Analysis method to assess the level of conformity and the Fishbone Diagram to identify the causes of non-conformity. The research results showed that the level of GMP implementation at Pempek XYZ MSMEs reached 71.92%, which meant it still required improvement to meet the standards. This research generated 33 improvement recommendations which were expected to serve as a reference in improving the sustainable implementation of GMP at Pempek XYZ MSMEs, thereby enhancing product quality and offering a valuable reference for similar businesses wishing to implement GMP optimally.

Keywords: Good Manufacturing Practice, MSMEs, Pempek, GAP Analysis, Fishbone Diagram, Food Safety

Abstrak

Good Manufacturing Practice (GMP) merupakan standar dasar yang harus diterapkan dalam industri pangan untuk menjamin mutu dan keamanan produk yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat penerapan GMP pada UMKM Pempek XYZ di Kota Bandar Lampung berdasarkan 18 aspek yang diatur dalam Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010. UMKM Pempek XYZ memiliki izin edar dari BPOM, LPPOM MUI dan NIB. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kualitatif. Pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan studi dokumentasi. Data dianalisis menggunakan metode Gap Analysis untuk menilai tingkat kesesuaian dan Fishbone Diagram untuk mengidentifikasi penyebab ketidaksesuaian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat penerapan GMP pada UMKM Pempek XYZ mencapai 71,92%, yang berarti masih memerlukan perbaikan agar memenuhi standar. Penelitian ini menghasilkan 33 rekomendasi perbaikan yang diharapkan dapat menjadi acuan dalam meningkatkan penerapan GMP di UMKM Pempek XYZ secara berkelanjutan, sehingga dapat membantu UMKM dalam meningkatkan kualitas produk serta menjadi acuan bagi pelaku usaha sejenis yang ingin menerapkan GMP secara optimal.

Kata kunci: Good Manufacturing Practice, UMKM, Pempek, GAP Analysis, Fishbone Diagram, Keamanan Pangan

PENDAHULUAN

Kedudukan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) di Indonesia dalam

kegiatan ekonomi di berbagai bidang memiliki peran penting. Menurut Vinatra dkk. (2023), peran UMKM dalam

perekonomian nasional diantaranya sebagai penyedia lapangan kerja, penggerak inovasi, meningkatkan pertumbuhan ekonomi lokal dan memiliki kontribusi terhadap pendapatan negara melalui kewajiban dalam membayar pajak. UMKM menyumbang sekitar 99% dari total unit usaha yang ada di Indonesia sehingga UMKM memiliki peran penting dalam sektor perekonomian nasional (Kementerian Perdagangan Republik Indonesia, 2024). Sektor kuliner merupakan sektor penyumbang utama dari total UMKM di Indonesia yaitu sebesar 28,48%, diikuti dengan sektor pakaian sebesar 11,72%, dan sektor kayu sebesar 8,92% (Badan Pusat Statistik (BPS), 2024). Sektor kuliner memberikan keuntungan yang tinggi karena makanan sebagai kebutuhan dasar manusia dan akan terus dikonsumsi masyarakat (Putra dkk., 2022). Berdasarkan data (BPS, 2024), sektor kuliner telah menyumbang sebesar 16,14% dalam perekonomian daerah tepatnya di Provinsi Lampung. Salah satu UMKM sektor kuliner yang cukup terkenal di Kota Bandar Lampung adalah Pempek XYZ, yang memproduksi dan menjual aneka ragam pempek khas Palembang. UMKM Pempek XYZ telah memiliki izin edar dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) yaitu BPOM RI MD 070858000200162 yang berlaku sampai dengan tahun 2025. Selain itu, UMKM telah memiliki nomor surat sertifikat halal dari Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) yaitu ID18110004926110523 serta memiliki Nomor Induk Berusaha (NIB) dari Lembaga *Online Single Submission* (OSS) yaitu 2410220201966.

Pempek dibuat dari tepung tapioka, air, garam, dan daging ikan. Proses

pembuatannya dengan mencampurkan bahan baku menjadi suatu adonan yang kemudian dibentuk, selanjutnya dikukus, digoreng, dipanggang, atau direbus, lalu disajikan dengan cuka (Dwijaya dkk., 2015). Pempek memiliki kandungan protein berkisar 18,26%, lemak berkisar 1,41%, kadar abu berkisar 1,57% dan kadar air berkisar 58,59% (Pratama dkk., 2016). Pempek salah satu produk pangan olahan yang memiliki kadar air yang tinggi sehingga daya awetnya sangat terbatas (Suryaningrum dan Muljanah, 2009). Pempek yang memiliki kandungan air tinggi menyebabkan mikroorganisme (kapang, khamir, dan bakteri) cepat tumbuh sehingga merusak mutu produk. Pempek dominan ikan lebih cepat rusak karena memiliki unsur air, protein, dan lemak yang dijadikan media atau substrat yang baik sehingga meningkatnya jumlah mikroba (Karneta dkk., 2013). Pempek yang mengalami kerusakan mutu ditandai dengan penurunan pH, terbentuknya lendir pada permukaan, perubahan tekstur pempek, dan perubahan warna pempek menjadi kuning atau kecokelatan (Pratama dkk., 2016). Selain itu, pempek akan menimbulkan bau tidak sedap (busuk) karena gas ammonia, sulfida atau senyawa tidak sedap lainnya (Karneta dkk., 2013).

Seluruh produk pangan olahan yang diperjualbelikan harus dilengkapi dengan izin edar sesuai dengan Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Pasal 111 Ayat 1 dan 2 tentang kesehatan bahwa makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan dilarang untuk diedarkan (DPR, 2009). Peraturan tersebut ditegaskan lebih lanjut dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Pasal 91 Ayat 1 tentang pangan bahwa setiap

pangan olahan yang dibuat di dalam negeri atau yang di impor untuk diperdagangkan dalam kemasan eceran, pelaku usaha pangan wajib memiliki izin edar (DPR, 2012). Peraturan mengenai izin edar juga dipertegas melalui Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor 27 Tahun 2017 Pasal 2 Ayat 1 tentang Pendaftaran Pangan Olahan yang selaras dengan kedua undang-undang tersebut, bahwa setiap produsen pangan olahan, baik industri berskala kecil maupun industri berskala besar diwajibkan untuk memiliki izin edar Makanan Dalam (MD) dari BPOM sebelum memasarkan produknya secara luas (Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), 2017). Ketiga ketentuan ini menekankan pentingnya pengawasan dan evaluasi terhadap produk makanan yang wajib sesuai dengan standar keamanan dan kesehatan pangan sehingga meningkatkan rasa kepercayaan konsumen pada produk yang dibuat. Upaya yang dilakukan untuk pemenuhan peraturan tersebut yaitu dengan menerapkan *Good Manufacturing Practice* (GMP). *Good Manufacturing Practice* (GMP) adalah suatu dasar panduan produksi pangan yang berkualitas di keseluruhan tahap pengolahan (Maitimu dan Pattiapon, 2021). Penerapan GMP mengacu pada Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 yang meliputi 18 aspek tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau *Good Manufacturing Practice* (GMP).

Permasalahan yang terlihat ketika dilakukan observasi awal di Pempek XYZ yaitu ditemukan beberapa kondisi yang perlu diperbaiki. Kondisi lantai masih terdapat air yang menggenang, laboratorium khusus belum tersedia,

belum adanya rak penyimpanan khusus untuk APD dan beberapa pekerja yang belum mematuhi aturan penggunaan sarung tangan. Permasalahan tersebut termasuk dalam ketidaksesuaian dalam penerapan GMP sehingga harus ditanggulangi dengan penerapan GMP untuk menjaga keamanan dan kualitas produk. Oleh karena itu, untuk memastikan kesesuaian penerapan GMP pada Pempek XYZ dengan standar, perlu dilakukan analisis penerapan. Analisis ini bertujuan untuk menilai kesesuaian UMKM menerapkan GMP dari 18 aspek GMP yang akan dievaluasi. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan saran yang relevan dan tepat bagi Pempek XYZ sehingga produk yang dihasilkan kualitasnya meningkat, serta menjadi acuan bagi UMKM lain yang ingin menerapkan standar GMP.

BAHAN DAN METODE

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan pada penelitian ini yaitu dokumentasi perusahaan (proses produksi, standar operasi prosedur (SOP), laporan kebersihan, dan pengawasan kualitas), data pengamatan langsung di lokasi produksi (kebersihan fasilitas, penggunaan peralatan, dan pemenuhan penerapan aspek-aspek GMP), data penerapan GMP, data hasil lembar penilaian *checklist* GMP. Sedangkan alat yang digunakan pada penelitian ini yaitu alat tulis (pena, kertas, buku catatan), lembar *checklist* GMP, kamera, laptop, dan perangkat uji.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah analisis deskriptif, dimana dalam penulisannya

menggambarkan data yang didapatkan yang bersumber dari pengamatan, wawancara, dan lembar *checklist Good Manufacturing Practice (GMP)*. Data yang diperoleh akan diolah menggunakan teknik analisis kesenjangan (*GAP Analysis*) dengan membandingkan kondisi penerapan GMP di lapangan dengan pedoman yang digunakan yaitu Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010. Peneliti akan melakukan penilaian bobot dalam formulir *GAP Analysis Checklist*. Hasil formulir *GAP Analysis Checklist* akan dianalisis ketidaksesuaiannya terhadap penerapan GMP. Setelah itu, dilakukan analisis sebab-akibat dengan *Fishbone Diagram* untuk mengetahui penyebab masalah dari ketidaksesuaian penerapan GMP di UMKM Pempek XYZ. Hasil dari *GAP analysis* dan *fishbone diagram* akan dievaluasi penerapan GMP, lalu diberikan rekomendasi perbaikan penerapan GMP sebagai solusi dari ketidaksesuaian penerapan GMP di UMKM Pempek XYZ.

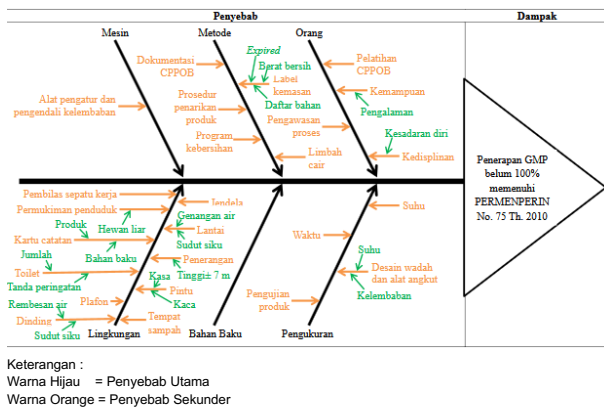
HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penilaian lembar *checklist* pada UMKM Pempek XYZ masih terdapat beberapa aspek yang tidak sesuai dengan pedoman PERMENPERIN Nomor 75 Tahun 2010. Hasil penilaian dihitung menggunakan *Gap Analysis* dan disajikan dalam bentuk persentase.

Tabel 1. Hasil penilaian penerapan GMP di UMKM Pempek XYZ

No.	Aspek GMP	Total Parameter Penilaian	Nilai				
			1	2	3	4	5
1.	Aspek Lokasi	7	0	0	0	1	6
2.	Aspek Bangunan	31	12	0	0	7	12
3.	Aspek Fasilitas Sanitasi	21	1	0	0	4	16
4.	Aspek Mesin dan Peralatan	11	0	0	0	1	10
5.	Aspek Bahan	8	0	0	0	0	8
6.	Aspek Pengawasan Proses	17	0	0	0	3	15
7.	Aspek Produk Akhir	3	1	0	0	0	2
8.	Aspek Laboratorium	3	3	0	0	0	0
9.	Aspek Karyawan	8	0	0	1	0	7
10.	Aspek Pengemas	8	0	0	0	0	8
11.	Aspek Label dan Keterangan Produk	2	0	0	0	1	1
12.	Aspek Penyimpanan	9	2	0	0	0	7
13.	Aspek Pemeliharaan dan Program Sanitasi	25	3	0	0	1	21
14.	Aspek Pengangkutan	8	2	0	0	0	6
15.	Aspek Dokumentasi dan Pencatatan	1	0	0	0	1	0
16.	Aspek Pelatihan	1	1	0	0	0	0
17.	Aspek Penarikan Produk	5	1	0	0	0	4
18.	Aspek Pelaksanaan Pedoman	3	0	0	0	2	1
Total		171	26	0	1	21	123
Persentase (%)		100%	15,20 %	0%	0,58%	12,28 %	71,92 %

Berdasarkan data pada Tabel 1. menunjukkan bahwa dari total 171 parameter persyaratan GMP, terdapat 26 atau 15,20% yang tidak melakukan aktivitas penerapan GMP, terdapat satu atau 0,58% yang melakukan aktivitas penerapan GMP terkadang saja, terdapat 21 atau 12,28% yang melakukan aktivitas penerapan GMP tetapi belum sempurna, dan terdapat 123 atau 71,92% yang melakukan aktivitas penerapan GMP. Berdasarkan data tersebut dapat disimpulkan bahwa penerapan GMP di UMKM Pempek XYZ sebesar 71,92% tergolong perusahaan masih harus diperbaiki untuk memenuhi persyaratan standar GMP dan meningkatkan efektifitas penerapan program GMP. Setelah itu, dilakukan analisis sebab-akibat dengan *fishbone diagram* dengan hasil sebagai berikut.



Gambar 1. Hasil diagram fishbone di UMKM Pempek XYZ

Berdasarkan diagram fishbone diatas, terdapat enam faktor penyebab ketidaksesuaian penerapan GMP yaitu mesin, metode, orang, lingkungan, bahan baku, dan pengukuran. Faktor mesin terdapat satu ketidaksesuaian yaitu beberapa mesin dan alat tidak dilengkapi alat pengatur dan pengendali kelembaban, aliran udara, dll. Faktor metode terdapat lima ketidaksesuaian yaitu pertama, label kemasan belum sepenuhnya sesuai peraturan pemerintah No. 69 Tahun 1999, yang kedua, limbah cair tidak diolah, yang ketiga, tidak ada dokumentasi operasional program CPPOB, yang keempat, tidak ada pemantauan dan pencatatan program kebersihan, dan yang kelima tidak ada prosedur penarikan produk. Faktor orang terdapat empat ketidaksesuaian yaitu pertama, pekerja tidak menggunakan sarung tangan dan *haircap* (tidak disiplin), yang kedua, pengetahuan yang dimiliki pekerja masih kurang tentang CPPOB, yang ketiga, tidak ada program pelatihan CPPOB, dan yang keempat, tidak ada pengawasan proses (suhu dan lama waktu pemasakan). Faktor lingkungan terdapat 11 ketidaksesuaian yaitu pertama, tempat produksi daerah permukiman penduduk, yang kedua, air dilantai menggenang, yang ketiga, lantai

dengan dinding dan dinding dengan dinding membentuk sudut siku-siku serta beberapa dinding dapat menyerap air, yang keempat, tidak ada jendela dan tidak ada langit-langit (plafon), yang kelima, tidak ada pembilas sepatu kerja, yang keenam, jumlah toilet kurang dan tidak terpisah antara laki-laki dan perempuan, yang ketujuh, di toilet tidak ada tanda peringatan untuk mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet, yang kedelapan, tidak ada sistem kartu catatan bahan baku dan produk, yang kesembilan, langit-langit dan penerangan sulit dibersihkan, yang kesepuluh, pintu mudah pecah, tidak ada tirai udara dan pintu kasa, dan yang kesebelas, tidak ada tempat sampah tertutup di westafel. Faktor pengukuran terdapat empat ketidaksesuaian yaitu pertama, tidak ada uji laboratorium untuk uji produk, yang kedua, wadah dan alat pengangkutan tidak didesain mudah dalam pengecekan dan tidak mampu mempertahankan suhu dan kelembaban, yang ketiga, tidak ada ketentuan suhu pemasakan, dan yang keempat, tidak ada patokan lama waktu proses produksi.

Berdasarkan hasil olah data yang telah dilakukan, penerapan GMP di UMKM Pempek XYZ memperoleh persentase 71,92% tergolong perusahaan masih harus diperbaiki penerapan GMP-nya sehingga diperlukan rekomendasi untuk ketidaksesuaian yang terjadi di UMKM Pempek XYZ. Rekomendasi perbaikan berdasarkan analisis diagram fishbone sebagai berikut.

Tabel 2. Rekomendasi perbaikan ketidaksesuaian penerapan GMP di UMKM Pempek XYZ

No.	Parameter Ketidaksesuaian	Akar Masalah		Rekomendasi Perbaikan
		Faktor Penyebab	Penyebab Terjadinya Ketidaksesuaian	
1.	Beberapa mesin dan alat tidak dilengkapi alat pengatur dan pengendali kelembaban, aliran udara, dll.	Mesin	Belum dilengkapi alat pengatur dan pengendali kelembaban, aliran udara, dll.	1. Menggunakan alat pengatur dan pengendali kelembaban seperti <i>humidifier</i> untuk mengontrol tingkat kelembaban. <i>Hygroter</i> untuk mengontrol kelembaban yang dapat dihubungkan dengan <i>humidifier</i> dan <i>humidifier</i> . Sensor kelembaban untuk mengukur tingkat kelembaban udara. 2. Memastikan aliran produksi memiliki aliran yang baik.
2.	Tidak ada pemantauan dan pencatatan program kebersihan.	Metode	Penilik tidak melakukan pemantauan dan pencatatan program kebersihan.	1. Melakukan pemantauan dan pencatatan program kebersihan.
3.	Limbah cair tidak diolah.	Metode	Belum memiliki IPAL (Instansi Pengolahan Air Limbah), penilik tidak mengetahui bahaya dan cara mengolah limbah cair.	1. Melakukan pengolahan air limbah secara sederhana. a. Pengolahan secara koagulasi-flokulasi menggunakan koagulan berupa larutan tawas yang dicampurkan ke air limbah kemudian dilakukan proses flokulasi, flok diendapkan selama 15 menit. b. Pengolahan secara filtrasi, limbah cair hasil dari proses koagulasi-flokulasi dituang ke dalam alat filtrasi menggunakan bak filtrasi yang berisi media dengan urutan paling bawah spons, kapas, arang aktif, kapas, keritik, kapas, pasir silika, kapas, <i>adsorben P/ cat</i> , kapas, spon, kelapa, kapas, batu kerikil. Filtras yang keluar dari alat filtrasi ditampung di saluran pengaliran parameter COD, pH, TDS, konduktivitas, dan kekeruhan.
3.	Limbah cair tidak diolah.	Metode	Belum memiliki IPAL (Instansi Pengolahan Air Limbah), penilik tidak mengetahui bahaya dan cara mengolah limbah cair.	1. Mendokumentasikan operasional program CPPOB dalam bentuk foto samant, foto proses produksi, spanduk atau stasion, atau komitmen pelaksanaan CPPOB.
4.	Tidak ada dokumentasi operasional program CPPOB.	Metode	Penilik tidak melakukan dokumentasi operasional program CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik).	1. Membuat prosedur penarikan produk serta memberikan <i>call cover</i> untuk saran konsumen.
5.	Tidak ada prosedur penarikan produk.	Metode	Penilik belum memiliki prosedur penarikan produk karena belum pernah ada kasus konsumen yang kecewa atau ada kasus konsumen produknya.	1. Menambahkan daftar bahan, berat bersih, dan tanggal kadaluarsa pada label kemasan produk.
6.	Label kemasan belum sepenuhnya sesuai peraturan perundang-undangan No. 69 Tahun 1999.	Metode	Penilik belum memiliki prosedur penarikan produk karena belum pernah ada kasus konsumen yang kecewa atau ada kasus konsumen produknya.	1. Melakukan sosialisasi tentang pentingnya penarikan CPPOB.
7.	Pegawai yang dimiliki pekerja masih kurang tentang CPPOB.	Orang	Pejabat tidak menemani tangan dengan sabun setelah dari toilet, masih terdapat pekerja yang belum melakukan penggunaan APD.	1. Memberikan <i>brainstorming</i> atau <i>briefing</i> sebelum kerja dan memberikan sanksi kepada pekerja yang melanggar peraturan.
8.	Pejabat tidak menggunakan sarung tangan dan <i>hair net</i> .	Orang	Pejabat tidak menemani tangan dengan sabun setelah dari toilet, masih terdapat pekerja yang belum melakukan penggunaan APD.	1. Membuat prosedur penarikan produk serta memberikan <i>call cover</i> untuk saran konsumen.
9.	Tidak ada program pelatihan CPPOB.	Orang	Penilik belum mengetahui pentingnya pelatihan program CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik).	1. Melakukan pelatihan atau <i>briefing</i> sebelum kerja dan memberikan sanksi kepada pekerja yang melanggar peraturan.
10.	Tidak ada pengawasan proses (rubu dan lama waktu pemasakan).	Orang	Tidak ada ketertarikan lama waktu dan ruhu yang digunakan pada proses produksi.	1. Menambahkan ke SOP terkait lama waktu dan suhu yang digunakan pada proses produksi. 2. Melakukan pengawasan proses (ruhu dan waktu pemasakan).
11.	Beberapa dinding dapur menyempit air.	Lingkungan	Bahan dinding dapur menyempit air, tidak terdapat lantai keramik.	1. Menggunakan cat tembok yang anti air. 2. Memperbaiki <i>gutter</i> atau <i>gutter</i> yang bocor.
12.	Langit-langit dan penempatan ruit dibersihkan.	Lingkungan	Tingginya = 7 meter.	1. Memasang plafon atau langit-langit untuk mencegah kotoran masuk ke ruang produksi serta memudahkan pembersihan.
13.	Pintu mudah pecah, tidak ada tirus udara dan pintu kaca.	Lingkungan	Pintu terbuat dari bahan kaca, belum memiliki tirus udara dan pintu kaca.	1. Pintu sebaiknya tidak terbuat dari bahan yang mudah pecah. 2. Memasang tirus udara dan pintu kaca.
14.	Tidak ada tempat sampah tertutup di wastafel.	Lingkungan	Tempat sampah yang tertutup di wastafel.	1. Memasang tempat sampah yang tertutup di kitchen di bawah wastafel.
15.	Tidak ada sistem kartu catasan bahan baku dan produk.	Lingkungan	Belum memiliki kartu catasan bahan baku dan produk.	1. Membuat kartu catasan untuk bahan baku dan produk.
16.	Tempat produksi daerah pemukiman penduduk.	Lingkungan	Maib terdapat beuan liar.	1. Tempat produksi sebaiknya jauh dari pemukiman penduduk.
17.	Air dilantai menggunakan.	Lingkungan	Kemiringan lantai > 5°.	1. Kemiringan lantai seharusnya < 5°.
18.	Lantai dengan dinding dan dinding dengan dinding menggunakan ruit silu-silu.	Lingkungan	Bangunan lantai dan dinding dengan ruit silu-silu tetapi menggunakan ruit silu-silu.	1. Bangunan lantai dan dinding seharusnya tidak membuat ruit silu-silu tetapi menggunakan ruit silu-silu mudah dibersihkan.
19.	Tidak ada jendela dan tidak ada langit-langit (plafon).	Lingkungan	Belum memiliki jendela dan langit-langit.	1. Memastikan aliran produksi memiliki aliran yang baik. 2. Memasang langit-langit untuk mencegah kotoran masuk ke ruang produksi.
20.	Tidak ada pembilasan seperti kerja.	Lingkungan	Belum memiliki fasilitas pembilasan seperti kerja.	1. Sebaiknya membuat fasilitas pembilasan seperti kerja sebelum masuk ruang produksi untuk mencegah kontaminasi dari luar yang terbawa masuk ke area steril.
21.	Jumlah toilet kurang dan tidak terpisah antara laki-laki dan perempuan.	Lingkungan	Jumlah toilet hanya satu dan tidak terpisah antara laki-laki dan perempuan.	1. Berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 apabila jumlah pekerja 1-25 orang membutuhkan dua buah toilet yaitu satu toilet laki-laki dan satu toilet perempuan. UMKM Pempek XYZ memiliki jumlah pekerja 18 orang sebaiknya jumlah toilet ditambah.
22.	Tidak ada tanda peringatan untuk mencuci tangan dengan sabun sebelum menggunakan toilet.	Lingkungan	Belum memiliki tanda peringatan untuk mencuci tangan dengan sabun sebelum menggunakan toilet.	1. Memasang tanda peringatan mencuci tangan dengan sabun sebelum menggunakan toilet.
23.	Tidak ada pencoran lama waktu proses produksi.	Pengukuran	Tidak ada ketertarikan lama waktu proses produksi.	1. Memastikan ke SOP terkait lama waktu pada proses produksi.
24.	Tidak ada ketertarikan ruhu pemasakan.	Pengukuran	Belum terdapat alat pengukur ruhu dan tidak ada ketertarikan ruhu yang digunakan.	1. Menggunakan alat pengukur ruhu seperti <i>chromometer</i> . 2. Memastikan ke SOP terkait ruhu yang digunakan pada proses produksi.
25.	Tidak melakukan uji laboratorium produk sebelum dipasarkan.	Pengukuran	Tidak memiliki laboratorium sendiri dan tidak melakukan uji laboratorium milik pemerintah atau swasta yang teracunya.	1. Sebaiknya melakukan pengujian di laboratorium pemerintah atau swasta yang teracunya.
26.	Desain wadah dan alat pengangkutan tidak mudah dalam pengemasan dan tidak mampu mempertahankan ruhu dan kelembaban.	Pengukuran	Desain wadah dan alat pengangkutan tidak mudah dalam pengemasan dan tidak mampu mempertahankan ruhu dan kelembaban.	1. Desain wadah dan alat pengangkutan sebaiknya mudah untuk pengemasan ruhu dan kelembaban. 2. Desain wadah dan alat pengangkutan sebaiknya mampu mempertahankan ruhu dan kelembaban.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat dibuat kesimpulan sebagai berikut:

1. Penilaian 18 aspek *Good Manufacturing Practice (GMP)* pada UMKM Pempek XYZ di Kota Bandar Lampung berdasarkan penilaian penerapan GMP melalui *GAP analysis* yaitu 71,92%, artinya perusahaan masih harus diperbaiki untuk memenuhi persyaratan standar GMP

dan meningkatkan efektifitas penerapan program GMP.

2. Rekomendasi perbaikan yang dapat diberikan untuk UMKM Pempek XYZ terhadap penyimpangan yang terjadi dalam penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* menggunakan *Fishbone Diagram* yaitu sebanyak 33 rekomendasi.

DAFTAR PUSTAKA

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2017. *Pendaftaran pangan olahan*. Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya, Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. Jakarta Pusat. 1-155. <http://eservice.insw.go.id/files/atr/55>.

Badan Pusat Statistik (BPS). 2024. *Distribusi persentase PDRB (persen), 2022-2023*. diakses pada 18 Maret 2025 pukul 17.00 WIB. <https://lampung.bps.go.id/id/statistics-table/2/MTU5lzl=/distribusi-persentase-pdrb.html>.

Badan Pusat Statistik (BPS). 2024. *Perkembangan indeks produksi triwulanan industri mikro dan kecil 2023*. Direktorat Pengawasan Produk dan Bahan Berbahaya, Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. Jakarta Pusat. 1-124.

Dewan Perwakilan Rakyat (DPR). 2008. *Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)*. Dewan Perwakilan Rakyat. Jakarta. 7-47.

Dewan Perwakilan Rakyat (DPR). 2009. *Kesehatan*. Dewan Perwakilan Rakyat. Jakarta. 1-90.

Dewan Perwakilan Rakyat (DPR). 2012. *Pangan*. Dewan Perwakilan Rakyat. Jakarta. 1-51.

Dwijaya, O., Lestari, S., dan Hanggita, S.

2015. Karakteristik mutu kimia pempek dan potensi cemaran logam berat (Pb dan Cd) di Kota Palembang. *Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. 4(1): 57–66.
- Karneta, R., Rejo, A., Priyanto, G., dan Pambayun, R. 2013. Difusivitas panas dan umur simpan pempek lenjer. *Jurnal Keteknikan Pertanian*. 1(1): 131–141. <https://doi.org/10.19028/jtep.01.1.131-141>.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. 2024. Jadi tulang punggung ekonomi indonesia, begini tips usaha mikro agar naik kelas. diakses pada 23 Maret 2025 pukul 13.00 WIB. <https://www.kemendag.go.id/berita/pojok-media/jadi-tulang-punggug-ekonomi-indonesia-begini-tips-usaha-mikro-agar-naik-kelas>.
- Maitimu, N. E., dan Pattiapon, M. L. 2021. Penerapan *Good Manufacturing Practice* pada UD. XYZ di Kota Tual. *Arika*. 15(2): 115–124. <https://doi.org/10.30598/arika.2021.15.2.115>.
- Pratama, M., Warsiki, E., dan Liesbetini, D. 2016. Kinerja label untuk memprediksi umur simpan pempek pada berbagai kondisi penyimpanan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 26(3): 321–332.
- Putra, A. R., Ernawati, E., Jahroni, J., Anjanarko, T. S., dan Retnowati, E. 2022. Creative Economy Development Efforts in Culinary Business. *Journal of Social Science Studies (JOS3)*. 2(1): 21–26. <https://doi.org/10.56348/jos3.v2i1.17>.
- Suryaningrum, T. D., dan Muljanah, I. 2009. Prospek pengembangan usaha pengolahan pempek Palembang. *Squalen Bulletin of Marine and Fisheries Postharvest and Biotechnology*. 4(1): 1-31. <https://doi.org/10.15578/squalen.v4i1.145>.
- Vinatra, S., Bisnis, A., Veteran, U., dan Timur, J. 2023. Peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dalam kesejahteraan perekonomian negara dan masyarakat. *Jurnal Akuntan Publik*. 1(3): 1–8. <https://doi.org/10.59581/jap-widyakarya.v1i1.832>.