

**PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICE* PADA PERUSAHAAN
AIRMINUM DALAM KEMASAN (AMDK)
(Studi Kasus CV. Abadi Tiga Mandiri)**

Indriani Purnama Sari^{1,*}, Nil E. Maitimu¹, Alfredo Tutuhatonewa¹

¹ Program Studi Teknik Industri, Universitas Pattimura Ambon, Indonesia

*e-mail: indriani.purnama.sari2000@gmail.com

ABSTRAK

Air minum yang sehat merupakan suatu kebutuhan yang sangat penting bagi kehidupan manusia serta seluruh makhluk hidup. Tujuan dari penelitian ini yaitu menganalisis penerapan Good Manufacturing Practice di CV. Abadi Tiga Mandiri. Penilaian penerapan GMP terdiri dari identifikasi kondisi nyata pada ruang lingkup produksi di CV. Abadi Tiga Mandiri berdasarkan ruang lingkup GMP sesuai dengan peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang cara pengolahan pangan olahan yang baik (CPPOB). Penilaian dilakukan dengan membuat daftar checklist, untuk menilai kesesuaian atau ketidaksesuaian dengan kondisi nyata. Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan terhadap 18 ruang lingkup, ditemukan bahwa penerapan aspek GMP oleh CV. Abadi Tiga Mandiri telah memenuhi persyaratan-persyaratan yang ada. Hal tersebut dibuktikan dengan persentase pemenuhan aspek keseluruhan sebesar 91 total item yang sesuai dari total item ruang lingkup sebanyak 131 dengan jumlah persentase sebesar 69,47% dan 40 item yang tidak sesuai dari total item ruang lingkup 131 dengan persentase penerapan sebesar 30,53%.

Kata kunci: Air Minum Dalam Kemasan, Good Manufacturing Practice.

ABSTRACT

Healthy drinking water is a very important requirement for human life and all living things. The purpose of this study is to analyze the application of Good Manufacturing Practices at CV. Abadi Tiga Mandiri. GMP implementation assessment consists of identifying real conditions in the scope of production at CV. Abadi Tiga Mandiri based on the scope of GMP in accordance with the regulation of the Minister of Industry of the Republic of Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010 concerning good processing of processed food (CPPOB). Assessment is done by making a checklist, to assess suitability or non-compliance with real conditions. Based on the results of the analysis conducted on the 18 scopes, it was found that the implementation of GMP aspects by CV. Abadi Tiga Mandiri has fulfilled the existing requirements. This is evidenced by the percentage of fulfillment of the overall aspect of 91 total items that are appropriate out of a total of 131 scope items with a total percentage of 69.47% and 40 items that do not comply with the total scope of 131 items with an application percentage of 30.53%.

Keywords: Packaged Drinking Water, Good Manufacturing Practices.

1. PENDAHULUAN

Air Minum yang sehat merupakan suatu kebutuhan yang tidak dapat ditinggalkan dan sangat penting bagi kehidupan manusia serta seluruh makhluk hidup karena diperlukan dalam berbagai macam kebutuhan seperti pertanian dan perindustrian. Bagi manusia, selain untuk konsumsi makan dan minum, air juga diperlukan untuk mandi, mencuci, memasak dan keperluan lain. Air minum merupakan kebutuhan pokok bagi manusia terkadang sangat

memprihatinkan baik ditinjau dari segi kualitas maupun kuantitas bagi tingkat hidup kesehatan masyarakat (Buckle et al, 1987).

Good Manufacturing Practice adalah suatu pedoman cara memproduksi makanan yang bertujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu dan sesuai dengan tuntutan konsumen (Fardiaz, 1997; Maitimu & Pattiapon, 2011; Thaheer, 2008). Dengan menerapkan sistem GMP diharapkan produsen pangan dapat menghasilkan produk makanan yang bermutu, aman dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen. Penerapan GMP sangatlah penting dilakukan karena memberikan manfaat tidak hanya bagi konsumen namun produsen juga. Dengan melakukan GMP dengan benar, maka konsumen akan terhindar dari bahaya pangan sehinggameningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk (Setyantini, 2011).

CV. Abadi Tiga Mandiri merupakan perusahaan yang bergerak di bidang manufaktur yaitu memproduksi air minum dalam kemasan (AMDK) untuk memenuhi kebutuhan konsumen. Produk yang dihasilkan pada perusahaan diberi merek dagang “Ayudes”. Dalam perusahaan kondisi peralatan yang kurang terawat saat produksi air minum menimbulkan kerugian bagi perusahaan dan beresiko negative. Hal ini sangat berpengaruh terhadap sanitasi yang belum maksimal dalam hal sanitasi pekerja, sanitasi alat dan wadah dan sanitasi bangunan contohnya dalam sanitasi pekerja terlihat pada saat melakukan pengemasan belum dilengkapi dengan peralatan kerja seperti sarung tangan dan masker untuk memenuhi *hygiene* karyawan. Kualitas Air Minum Dalam Kemasan yang bermutu tidak hanya dihasilkan dari uji laboratorium saja, Akan tetapi dengan adanya pemakaian bahan baku yang baik, ditangani atau diatur dengan baik, diolah dan didistribusikan dengan baik sehingga menghasilkan produk akhir yang lebih baik pula.

2. TINJAUAN PUSTAKA

a. *Air Minum Dalam Kemasan*

Air merupakan salah satu kebutuhan pokok yang sangat penting bagi kehidupan manusia. Pada abad yang sangat modern seperti saat ini, banyak masyarakat memenuhi kebutuhan hidup khususnya kebutuhan air minum. Perusahaan harus bekerja keras membuat kebijakan- kebijakan strategis baru dalam menjual produk dan jasa mereka dalam kaitannya menghadapi persaingan yang ketat dengan kompetitor yang dapat memberikan value yang lebih besar kepada customer. Pada dasarnya dengan semakin banyaknya pesaing maka semakin banyak pula pilihan bagi pelanggan untuk dapat memilih produk yang sesuai dengan yang menjadi harapannya. Sehingga konsekuensi dari perubahan tersebut adalah pelanggan menjadi lebih cermat dan pintar dalam menghadapi setiap produk yang diluncurkan di pasar. Masyarakat kini mulai berpikir selektif dan smart dalam memilih suatu produk, sehingga mereka mendapatkan kegunaan atau manfaat yang mereka cari dari sebuah produk. Bahkan, terkadang mereka tidak ragu untuk mengeluarkan biaya lebih untuk mendapatkan produk yang berkualitas (Kuswardhani, 2001).

b. *Pengertian Good Manufacturing Practice (GMP)*

GMP merupakan pedoman agar memproduksi makanan yang baik pada seluruh rantai makanan, mulai dari produksi primer sampai konsumen akhir dan menekankan hygiene pada setiap tahap pengolahan. (GMP) berisi penjelasan-penjelasan tentang persyaratan minimum dan pengolahan umum yang harus dipenuhi dalam penanganan bahan pangan di seluruh mata rantai pengolahan dari mulai bahan Baku sampai produk akhir (Winarno, 2008).

c. *Manfaat Good Manufacturing Practice*

1. Keselamatan konsumen
Peraturan yang disusun tentu telah mendapat persetujuan dari pihak-pihak yang terkait. Oleh karena itu, keselamatan konsumen terjamin ketika mengkonsumsi makanan atau minuman tersebut.
2. Meningkatkan wawasan dan pengetahuan mengenai produk

Konsumen tentu berhak mengetahui secara rinci mengenai produk yang dikonsumsi. Dengan mengikuti CPMB, maka konsumen akan dengan mudah mencari tahu informasi apapun. Misalkan komposisi makanan, tanggal produksi, tanggal kadaluarsa, dan info lainnya.

d. Tujuan Good Manufacturing Practice untuk perusahaan/produsen

1. Melindungi pangsa pasar
Seperti yang diketahui, marketing terbaik dalam dunia bisnis adalah testimoni pelanggan yang telah mencoba produk tersebut. CPMB membantu perusahaan untuk meninggalkan kesan baik bagi konsumen, sehingga pangsa pasar terlindungi. Sebab jika ada konsumen yang kecewa dan menginformasikan ke pasar, maka tentu hal ini akan merusak pangsa pasar.
2. Membangun dan memelihara kepercayaan pelanggan
Konsumen yang merasakan manfaat dari makanan dan minuman yang telah diproduksi, tentu membuat kepercayaan konsumen meningkat dan tidak ragu untuk terus mengonsumsi hasil produksi perusahaan tersebut.
3. Mencapai tujuan perusahaan
Apapun tujuan perusahaan yang telah disusun, tentu salah satunya untuk meningkatkan pendapatan dan laba. Jika perusahaan telah mendapatkan kepercayaan dari konsumen, bukan tidak mungkin tujuan perusahaan mudah tercapai.
4. Mengurangi biaya beban operasional
Dengan adanya prosedur yang mengatur produksi makanan dan minuman, dapat membantu perusahaan mengurangi biaya beban yang tidak diperlukan. Perusahaan dapat meminimalisir biaya-biaya yang tidak ada dalam CPMB.
5. Menjadi pendukung penerapan CPMB yang baik
Perusahaan yang berpacu pada CPMB, secara tidak langsung menjadi pendukung jalannya CPMB. Hal tersebut dapat menjadi contoh bagi pengusaha lain untuk menerapkan CPMB dalam proses produksinya.

3. METODOLOGI PENELITIAN

a. Waktu dan tempat penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari sampai selesai di CV Abadi Tiga Mandiri jln. Drs. Hi. Taher Midzi Taher, Batu Merah, Sirimau, Kota Ambon, Maluku yang terletak Stain.

b. Variabel penelitian

Variabel penelitian merupakan suatu objek penelitian yang mempunyai variasi tertentu yang telah ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga didapatkan informasi dan ditarik kesimpulan dari informasi yang telah didapatkan. Penelitian ini hanya memiliki satu variabel penelitian atau penelitian univariat yaitu GMP.

c. Definisi Operasional Variabel

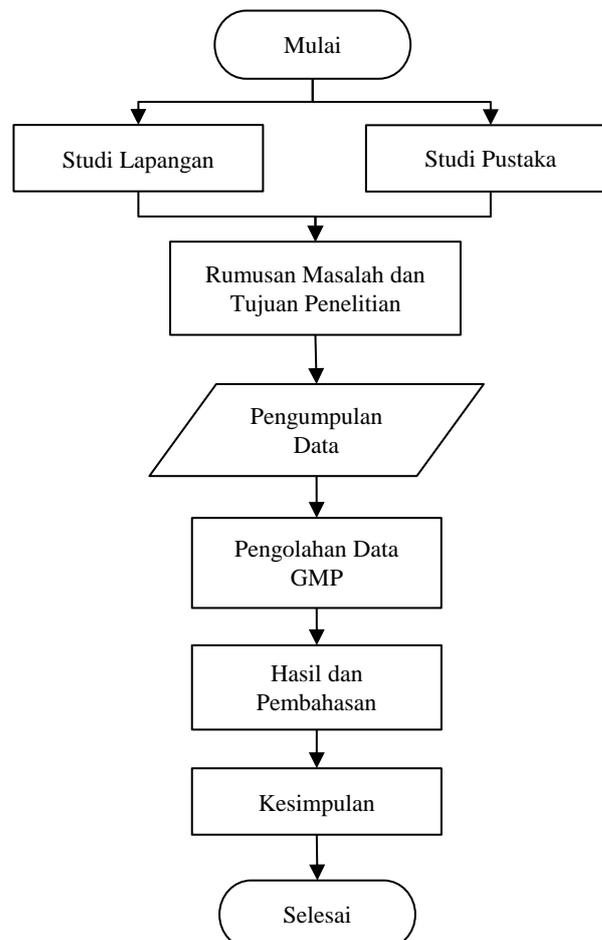
GMP merupakan pedoman agar memproduksi makanan yang baik pada seluruh rantai makanan, mulai dari produksi primer sampai konsumen akhir dan menekankan *hygiene* pada setiap tahap pengolahan. Manfaat *Good Manufacturing Practice* terdapat keselamatan konsumen, meningkatkan wawasan dan pengetahuan mengenai produk. Parameter GMP ini terdiri dari 18 aspek yaitu lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, pelaksanaan pedoman.

d. Metode Pengolahan Data

Penilaian penerapan GMP terdiri dari identifikasi kondisi nyata pada ruang lingkup produksi AMDK di CV. Abadi Tiga Mandiri berdasarkan ruang lingkup GMP sesuai dengan peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia NO. 75/M-IND/PER/7/2010. Jumlah ruang lingkup pedoman GMP terdiri dari 18 ruang lingkup. Selanjutnya dilakukan penilaian ketidaksesuaian dengan membuat daftar *checklist* sesuai atau tidak sesuai antara kondisi nyata dengan persyaratan dari ruang lingkup GMP, kemudian menghitung jumlah persentase kondisi nyata yang sesuai serta yang tidak sesuai dengan persyaratan dari ruang lingkup pedoman GMP.

e. Alur Penelitian

Alur penelitian dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Alur Penelitian

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Gambaran Umum Perusahaan

CV Abadi Tiga Mandiri merupakan sebuah perusahaan milik keluarga, yang bergerak dalam bidang manufaktur yakni memproduksi Air Minum Dalam Kemasan (AMDK) dengan merk AYUDES. Perusahaan berlokasi di Jln. Drs. Hi. Taher Midzi Taher, Desa Batu Merah, Kota Ambon, Maluku yang berdiri dari tahun 2005 sampai sekarang. Pemilik pabrik adalah keluarga Ayuba. CV. Abadi Tiga Mandiri memproduksi air mineral ukuran gelas 220 ml, botol 330 ml, botol 600 ml, dan galon ukuran 19 liter. Untuk saat ini pekerja bagian produksi

AYUDES pada CV. Abadi Tiga Mandiri ada sebanyak 62 orang yang terbagi atas laki-laki 42 orang dan perempuan 20 orang.

b. Alur Proses Produksi

Alur proses produksi terdiri dari 10 tahapan, yang secara rinci ditunjukkan pada Gambar 2.



Gambar 2. Alur Proses Produksi

Proses Produksi Produksi Air Minum Dalam Kemasan di CV. Abadi Tiga Mandiri dilakukan pada hari senin-sabtu, kecuali hari minggu atau hari libur, dengan jumlah produksi sesuai dengan pesanan saat itu. Produk yang telah jadi akan dikirimkan langsung kepada pemesan. Pada proses produksi, air baku akan diproses melalui beberapa tahap filtrasi yang bertujuan untuk menghilangkan bau dan kekeruhan serta melalui proses sterilisasi (ozonisasi dan ultra violet).

Pada proses produksi tersebut dapat dilihat air baku dari mata air Amalatu yang dialirkan menggunakan pipa-pipa besar yang bermuara sampai diperusahaan dan ditampung di tank penampungan bahan baku, lalu dipompa untuk dialirkan ke *carbon active filter I*. *Carbon active filter I* ini berfungsi untuk menangkap ion-ion negatif serta menyaring kotoran dan bau dalam air. Tahapan berikutnya adalah ressin filter yang berfungsi untuk menstabilkan pH pada air. Air kemudian dialirkan kembali ke *carbon active filter II* untuk disaring kembali kotoran dan bau yang masih tersisa.

Tahap filtrasi berikutnya adalah penyaringan melalui filter cartridge dengan kekuatan penyaring 5 sampai 1 mikron, dimana kotoran-kotoran, endapan, serta mineral yang ada didalam air akan disaring. Air yang telah melalui tahapan filtrasi tersebut, dialirkan ke *ozon generator*, dimana air akan diberi ozon untuk melemahkan bakteri-bakteri yang terkandung dalam air. Ozon dan air tersebut akan dicampur secara merata didalam *ozon reactor*. Setelah melalui tahap ozonisasi, air ditampung di tank penampungan bahan jadi, dan dialirkan melalui sinar ultra violet (UV) dengan kekuatan 10 gpm (galon/menit) untuk mematikan bakteri-bakteri dalam air. Tahap terakhir adalah pengisian air melalui mesin filler. Selanjutnya packaging. Setelah proses filter telah dilakukan, proses selanjutnya adalah proses packing. Pada proses ini air minum dalam kemasan 220 ml yang sudah teruji standarnya dimasukkan kedalam kardus yang telah disiapkan. Adapun satu kardus terdiri dari 48 cup air dalam kemasan 220 ml. Pengangkutan ke gudang air minum dalam kemasan yang sudah siap didistribusikan menuju gudang atau *warehouse* dengan menggunakan *hand pallet*.

c. *Perlengkapan Pekerja*

Berikut ini merupakan perlengkapan yang digunakan oleh pekerja pada proses *filling* di CV. Abadi Tiga Mandiri pada saat proses produksi air minum dalam kemasan.

1. Pakaian pekerja

Pakaian pekerja yang digunakan memiliki perbedaan tergantung ruang produksi yang ditempati. Pekerja yang berada diruang *filling* memakai baju yang tebal dan berwarna putih, sedangkan pekerja yang berada diruang packing memakai baju bebas rapi.

2. *Hair net* atau topi

Hair net atau topi dibuat seperti jaring-jaring tipis tujuannya agar mencegah terjadi jatuhnya rambut yang dapat mengkontaminasi produk air minum.

3. Masker

Masker yang digunakan pada pekerja dibagian *filling* menggunakan masker hijau fungsinya menutup hidung dan mulut.

4. Sepatu boot

Sepatu boot yang digunakan pekerja pada bagian *filling* selalu dibersihkan dan dicuci agar terhindar dari bakteri yang masuk dalam ruangan produksi sehingga tidak mengkontaminasi produk air.

Tabel 1. Rangkuman Pencapaian Kondisi Penerapan Aspek GMP

No	Nama Ruang Lingkup	Aspek yang sesuai	Aspek yang Tidak Sesuai	Presentase	
				Sesuai	Tidak sesuai
1.	Lokasi	5	2	71.43%	28.57%
2.	Bangunan	18	13	58.06%	41.94%
3.	Fasilitas sanitasi	13	6	68.42%	31.58%
4.	Mesin atau peralatan	8	0	100.00%	0
5.	Bahan	2	0	100.00%	0
6.	Pengawasan proses	6	4	60.00%	40.00%
7.	Produk akhir	2	0	100.00%	0
8.	Laboratorium	1	1	50.00%	50.00%
9.	Karyawan	5	3	62.50%	37.50%
10.	Pengemas	6	0	100.00%	0
11.	Label dan keterangan produk	1	1	50.00%	50.00%
12.	Penyimpanan	6	2	75.00%	25.00%
13.	Pemeliharaan dan program sanitasi	10	5	66.67%	33.33%
14.	Pengangkutan	5	0	100.00%	0
15.	Dokumentasi dan pencatatan	1	0	100.00%	0
16.	Pelatihan	0	1	0	100.00%
17.	Penarikan produk	2	0	100.00%	0
18.	Pelaksanaan pedoman	0	2	0	100.00%
Jumlah		91	40	69.47%	30.53%

Penerapan GMP pada produksi AMDK dilakukan dengan mengidentifikasi kondisi nyata dengan persyaratan pedoman GMP sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010. dari hasil identifikasi terdapat 18 aspek ruang lingkup yang mencakup 131 item yang dilakukan penilaian ketidaksesuaian dengan membuat daftar *checklist* GMP. penilaian ketidaksesuaian dilakukan apakah item yang teridentifikasi sesuai atau tidak sesuai dengan persyaratan pedoman GMP yang berlaku diperaturan Menteri tersebut.

Berdasarkan Tabel 1 dapat dilihat bahwa rangkuman pencapaian kondisi penerapan aspek GMP terdiri dari 18 aspek dengan 131 ruang lingkup. Untuk ruang lingkup yang pertama yaitu aspek lokasi, pada aspek lokasi memiliki 7 item yang sudah dilakukan penilaian dengan *checklist* GMP sehingga mendapat hasil penilaian yaitu 5 item yang sesuai dan 2 item yang

tidak sesuai, sehingga presentase yang didapatkan dari aspek lokasi yaitu 71,43% yang sesuai dan yang tidak sesuai yaitu 28,57%. Kemudian aspek bangunan, pada aspek bangunan terdiri dari 31 item yang sudah dilakukan penilaian dengan *checklist* GMP sehingga mendapat hasil penilaian yaitu 18 item yang sesuai dan 13 item yang tidak sesuai sehingga presentase yang didapatkan dari aspek bangunan yaitu 58,06% yang sesuai dan yang tidak sesuai yaitu 41,94%. Selanjutnya aspek fasilitas sanitasi terdiri dari 19 item yang sudah dilakukan penilaian dengan *checklist* GMP sehingga mendapat hasil penilaian untuk aspek fasilitas dan sanitasi yaitu 13 item yang sesuai dan 6 item yang tidak sesuai sehingga presentase yang didapatkan dari aspek fasilitas sanitasi yaitu 68,42% yang sesuai dan yang tidak sesuai yaitu 31,58%. Kemudian aspek mesin dan peralatan terdiri dari 8 item yang sudah dilakukan penilaian dengan *checklist* GMP sehingga hasil untuk aspek mesin dan peralatan mendapat 8 item yang sesuai sehingga presentase yang didapatkan dari aspek mesin dan peralatan yaitu 100,00% yang sesuai dan yang tidak sesuai yaitu 0%. Selanjutnya aspek bahan terdiri dari 2 item yang sudah dilakukan penilaian dengan *checklist* GMP menghasilkan 2 item yang sesuai sehingga presentase yang didapatkan dari aspek bahan yaitu 100,00% yang sesuai dan yang tidak sesuai yaitu 0%. Kemudian aspek pengawasan proses terdiri dari 10 item yang sudah dilakukan penilaian dengan menggunakan *checklist* GMP mendapatkan hasil penilaian untuk aspek pengawasan proses yaitu 6 item yang sesuai dan 4 item yang tidak sesuai sehingga presentase yang didapatkan dari aspek pengawasan proses yaitu 60,00% yang sesuai dan yang tidak sesuai yaitu 40,00%. Selanjutnya produk akhir memiliki 2 item dan menghasilkan 2 item yang sesuai sehingga presentase yang didapatkan dari aspek produk akhir yaitu 100,00% yang sesuai dan yang tidak sesuai yaitu 0%. Kemudian pada laboratorium memiliki 2 item dan menghasilkan 2 item yang sesuai sehingga presentase yang didapatkan dari aspek laboratorium yaitu 50,00% yang sesuai dan yang tidak sesuai yaitu 50,00%. Karyawan terdiri dari 8 item dan menghasilkan 5 item yang sesuai dan 3 item yang tidak sesuai sehingga presentase yang didapatkan dari aspek karyawan yaitu 62,50% yang sesuai dan yang tidak sesuai yaitu 37,50%. Pengemas terdiri dari 6 item yang sesuai, label dan keterangan memiliki 2 item yang menghasilkan 1 item yang sesuai dan 1 item yang tidak sesuai sehingga presentase yang didapatkan dari aspek pengemas yaitu 100,00% yang sesuai dan yang tidak sesuai yaitu 0%. Pada aspek penyimpanan terdiri dari 8 item yang kemudian dilakukan penilaian dengan menggunakan analisis *checklist* GMP dan hasil yang didapat dari penilaian tersebut 6 item yang sesuai dan 2 item yang tidak sesuai sehingga presentase yang didapatkan dari aspek penyimpanan yaitu 75,00% yang sesuai dan yang tidak sesuai yaitu 25,00%. Kemudian pada aspek pemeliharaan dan program sanitasi terdiri dari 15 item yang sudah dilakukan penilaian dengan *checklist* GMP sehingga hasil untuk aspek pemeliharaan dan program sanitasi mendapat 10 item yang sesuai dan 5 item yang tidak sesuai sehingga presentase yang didapatkan dari aspek pemeliharaan dan pencatatan yaitu 66,67% yang sesuai dan yang tidak sesuai yaitu 33,33%. Untuk aspek pengangkutan terdiri dari 5 item yang sesuai sehingga presentase yang didapatkan dari aspek pengangkutan yaitu 100,00% yang sesuai dan yang tidak sesuai yaitu 0%. Dokumentasi dan pencatatan memiliki 1 item yang sesuai, untuk pelatihan memiliki 1 item yang tidak sesuai sehingga presentase yang didapatkan dari aspek dokumentasi dan pencatatan yaitu 100,00% yang sesuai dan yang tidak sesuai yaitu 0%. Pada aspek penarikan produk memiliki 2 aspek yang sesuai sehingga presentase yang didapatkan dari aspek penarikan produk yaitu 100,00% yang sesuai dan yang tidak sesuai yaitu 0% dan pelaksanaan pedoman memiliki 2 item yang tidak sesuai sehingga presentase yang didapatkan dari aspek pelaksanaan produk yaitu 0% yang sesuai dan yang tidak sesuai yaitu 100,00% .

Ruang lingkup pedoman GMP pada produksi AMDK memiliki total item ruang lingkup yang sesuai adalah 91 item dari total item ruang lingkup sebanyak 131 dengan jumlah persentase-persentase sebesar 69,47 %, sedangkan total item ruang lingkup yang tidak sesuai adalah 40 item dari total item ruang lingkup sebanyak 131 dengan jumlah persentase penerapan sebesar 30,53%.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah dilakukan terhadap 18 ruang lingkup yang mencakup lokasi, bangunan, fasilitas dan sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman, dapat disimpulkan bahwa penerapan aspek GMP dijalankan oleh CV. Abadi Tiga Mandiri memenuhi persyaratan-persyaratan yang ada pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M/IND/PER/2010 tentang cara pengolahan pangan olahan yang baik (CPPOB). Hal tersebut dapat dibuktikan dengan persentase pemenuhan aspek keseluruhan sebesar 69,47% yang sesuai dan 30,53% tidak sesuai.

DAFTAR PUSTAKA

- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H. dan Wooton, M. (1987). Ilmu Pangan. Terjemahan. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Fardiaz, D. (1997). Praktek Pengolahan Pangan yang Baik. Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan Bagi Staf Pengajar. Kerjasama Pusat Studi Pangan dan Gizi (CFNS)-IPB dengan Dirjen Dikti. Bogor.
- Kuswardhani, N., Wibowo, Y, Pratama A. D. R. (2021). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di CV. Sumber Tirta Jaya Banyuwangi, *Agrointek*, Volume 15 No 1: 294-302.
- Maitimu, N., & Pattiapon, M. (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>
- Setyantini, R. (2011). Konsep pengendalian mutu dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) nata de cassava di Home Industri Inti Cassava, Bantul, Yogyakarta.
- Thaheer, H. (2008). Sistem Manajemen HACCP. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Winarno, F. G. (2008). Kimia Pangan dan Gizi (Edisi Terbaru). Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.