



Peningkatan Higiene dan Sanitasi Produk UMKM Melalui Implementasi GMP dan SSOP (Studi Kasus: UMKM The Real Kopi Tempur)

Muhammad Raid Al Abrar^{1✉}, Novi Marlyana²

^{1,2}Teknik Industri, Universitas Islam Sultan Agung, Semarang, Indonesia, 50112

E-mail: mrailabrar011@std.unissula.ac.id✉

Info Artikel:

Diterima: 8 Mei 2025

Diperbaiki: 12 Mei 2025

Disetujui: 28 Mei 2025

Keywords: GMP, SSOP, MSME, Hygiene, Sanitation

Abstract: This community service aims to evaluate the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) at The Real Kopi Tempur MSME in Jepara Regency. The research employed methods including observation, interviews, and field documentation, which were analyzed using Gap Analysis, Root Cause Analysis (RCA), and the 5W+1H method to formulate corrective recommendations. The observation results show that the implementation of GMP and SSOP has not yet met the established standards, especially in areas such as production environment cleanliness, sanitation facilities, documentation, and employee training. Issues identified include unclean surroundings, ventilation without protective screens, lack of cleaning schedules, and insufficient monitoring of personal protective equipment (PPE) usage. Additionally, there were no water quality testing records and no structured cleaning documentation. Root cause analysis revealed that the main obstacles stem from limited awareness of hygiene and sanitation importance, financial constraints, and the absence of structured documentation systems. The study concludes that a comprehensive and gradual improvement is required to help the MSME comply with food safety standards.

Kata Kunci: GMP, SSOP, UMKM, Higiene, Sanitasi

Abstrak: Kegiatan ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) pada UMKM The Real Kopi Tempur di Kabupaten Jepara. Metode yang digunakan meliputi observasi, wawancara, dan dokumentasi lapangan, yang kemudian dianalisis menggunakan pendekatan Gap Analysis, Root Cause Analysis (RCA), dan metode 5W+1H untuk menyusun rekomendasi perbaikan. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa



penerapan GMP dan SSOP masih belum memenuhi standar yang ditetapkan, terutama pada aspek kebersihan lingkungan produksi, fasilitas sanitasi, dokumentasi, dan pelatihan karyawan. Ditemukan adanya lingkungan yang tidak bersih, ventilasi tanpa kasa pelindung, tidak adanya jadwal pembersihan, serta minimnya pengawasan terhadap penggunaan alat pelindung diri (APD). Selain itu, tidak terdapat catatan uji kualitas air dan dokumentasi kegiatan pembersihan yang sistematis. Berdasarkan analisis akar penyebab, ditemukan bahwa kendala utama berasal dari kurangnya pemahaman terhadap pentingnya higiene dan sanitasi, keterbatasan anggaran, dan belum tersedianya sistem dokumentasi yang terstruktur. Kesimpulan dari kegiatan ini menunjukkan perlunya perbaikan secara menyeluruh dan bertahap agar UMKM mampu memenuhi standar keamanan pangan yang berlaku.

Pendahuluan

Keamanan pangan merupakan isu global penting yang berdampak besar pada kesehatan masyarakat dan perekonomian. Berdasarkan data (World Health Organization 2024), sekitar 600 juta orang jatuh sakit dan 420.000 meninggal setiap tahunnya akibat makanan yang terkontaminasi. Di Indonesia sendiri, kasus keracunan pangan terus terjadi, dengan 1.110 kasus tercatat oleh BPOM pada tahun 2023 (Yarni et al. 2024). Untuk menekan angka ini, BPOM menerapkan sistem jaminan mutu seperti Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau *Good Manufacturing Practices* (GMP) agar industri pangan menghasilkan produk yang aman dan bermutu.

Sanitasi dan higiene merupakan bagian penting dalam sistem manajemen keamanan pangan (Ardhanawinata et al. 2023). Sanitasi berfokus pada pengendalian lingkungan agar tidak menjadi sumber penyakit, sedangkan higiene lebih menekankan pada kebersihan individu. Keduanya diperlukan untuk menjamin produk pangan bebas dari kontaminasi. Di Indonesia, UMKM memainkan peran penting dalam industri pangan, namun sering kali menghadapi kendala dalam menerapkan standar keamanan karena keterbatasan modal, tenaga kerja, dan pengetahuan teknis.

Penerapan keamanan pangan yang baik akan memberikan banyak manfaat bagi UMKM, seperti memperluas pasar, meningkatkan daya saing, dan membangun



kepercayaan konsumen (Roswiana 2023). Sebaliknya, kelalaian dalam menjaga keamanan pangan dapat merusak reputasi, mendatangkan kerugian besar, hingga menyebabkan penutupan usaha oleh pihak berwenang.

Salah satu industri pangan yang relevan adalah industri kopi, yang dalam proses produksinya rentan terhadap kontaminasi. Indonesia sebagai salah satu produsen kopi terbesar di dunia memiliki banyak UMKM yang bergerak di sektor ini, termasuk UMKM The Real Kopi Tempur yang berlokasi di Jepara, Jawa Tengah. Meski telah memiliki sertifikat PIRT sejak 2019 dan menghasilkan berbagai produk kopi, hasil observasi menunjukkan bahwa UMKM ini masih belum sepenuhnya menerapkan prinsip GMP dan SSOP secara menyeluruh. Terlihat dari kondisi ruang produksi dan penyimpanan yang kurang bersih, serta adanya hama di area produksi. Berdasarkan permasalahan tersebut, penting dilakukan evaluasi lebih lanjut terhadap praktik higiene dan sanitasi di UMKM The Real Kopi Tempur guna memastikan keamanan dan mutu produk kopi yang dihasilkan.



Gambar 1. Ruang Penyimpanan dan Ruang produksi di UMKM The Real Kopi Tempur
Sumber : UMKM The Real Kopi Tempur

Metode

Metode pelaksanaan kegiatan pengabdian ini disusun secara sistematis untuk mengevaluasi dan memberikan solusi terhadap permasalahan higiene dan sanitasi di UMKM The Real Kopi Tempur. Berikut adalah tahapan metode yang digunakan:

1. Pengumpulan data

Pengumpulan data ini menggunakan data kualitatif dan kuantitatif. Data kualitatif diperoleh melalui wawancara, observasi, dokumentasi, dan studi



pustaka, yang dijabarkan secara deskriptif. Sementara itu, data kuantitatif berasal dari proses skoring ketidaksesuaian penerapan GMP dan SSOP. Data yang dibutuhkan mencakup profil dan data produksi perusahaan, prosedur kerja terkait GMP dan SSOP, serta pedoman resmi dari (Menteri Perindustrian Republik Indonesia 2010) dan FDA (Food and Drug Administration 2015). Sumber data terdiri dari data primer, yang diperoleh melalui wawancara dan observasi di UMKM The Real Kopi Tempur, serta data sekunder yang berasal dari dokumen perusahaan, buku, jurnal, dan peraturan terkait.

2. Teknik Pengumpulan data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu secara observasi, wawancara, dokumentasi, dan studi literatur. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah sebagai berikut:

- Wawancara: Mengumpulkan informasi mengenai penerapan GMP dan SSOP dengan menyiapkan daftar pertanyaan yang dikembangkan selama proses tanya jawab.
- Observasi: Mengamati secara langsung kondisi dan proses produksi di UMKM tanpa terlibat langsung (observasi partisipasi pasif) untuk menilai penerapan aspek-aspek GMP dan SSOP.
- Dokumentasi: Mengumpulkan catatan, laporan, dan arsip perusahaan sebagai data pelengkap untuk memastikan akurasi informasi yang diperoleh.
- Studi Pustaka: Mencari referensi dari jurnal, artikel ilmiah, dan literatur lain yang relevan dengan permasalahan higiene dan sanitasi pada industri pangan.

3. Pengujian Hipotesis

Pengujian Hipotesis memiliki tujuan yaitu agar permasalahan yang terdapat pada perumusan masalah dapat diselesaikan dengan menemukan solusi yang tepat

4. Metode Analisis

Metode analisis dalam kegiatan ini dilakukan untuk mengolah data yang telah diperoleh sehingga menghasilkan temuan yang relevan dan sesuai dengan tujuan. Pengolahan data dilakukan melalui dua pendekatan, yaitu analisis terhadap *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating*



Procedure (SSOP). Untuk GMP, langkah-langkah yang dilakukan meliputi pengisian checklist GMP, perhitungan *Gap Analysis* dengan skoring dan persentase, serta rekapitulasi hasil penilaian. Selanjutnya dilakukan pengelompokan ketidaksesuaian ke dalam tiga kategori: minor, mayor, dan kritis. Faktor-faktor penyebab dari ketidaksesuaian yang tergolong mayor dan kritis dianalisis menggunakan metode *Root Cause Analysis* (RCA). Sementara itu, pada SSOP, proses analisis dilakukan dengan cara yang serupa. Dimulai dari pengisian *checklist*, perhitungan *Gap Analysis*, hingga rekapitulasi penilaian. Ketidaksesuaian dari delapan aspek SSOP juga dikelompokkan ke dalam kategori minor, mayor, dan kritis. Analisis mendalam terhadap penyebab ketidaksesuaian mayor dan kritis dilakukan menggunakan pendekatan RCA untuk mengetahui akar permasalahan secara lebih sistematis.

5. Pembahasan

Pembahasan adalah bagian yang berisi analisis terhadap data yang didapatkan dari pengumpulan dan pengolahan data. Pembahasan pada kegiatan ini terkait dengan penilaian penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada UMKM The Real Kopi Tempur kemudian dilakukan identifikasi penyebab penyimpangan GMP dan SSOP serta memberikan rekomendasi perbaikan pada penyimpangan GMP dan SSOP.

6. Penarikan Kesimpulan

Penarikan Kesimpulan adalah proses merangkum hasil untuk memberikan jawaban akhir terhadap rumusan masalah serta berisi temuan utama yang diperoleh dari pembahasan.

Hasil dan Pembahasan

Berikut merupakan hasil dan pembahasan:

1. Pengamatan Penerapan GMP dan Perhitungan *Gap Analysis*.

Berdasarkan perhitungan *gap analysis* GMP pada tabel dibawah memiliki hasil rata-rata keseluruhan 22,449%. Nilai tersebut berada dikisaran nilai presentasi 1% - 25% yang berarti cukup memenuhi. Artinya GMP hampir seluruhnya terpenuhi, namun masih terdapat beberapa persyaratan yang belum diterapkan.



Tabel 1. Pengamatan Penerapan GMP dan Perhitungan Gap Analysis

No	Aspek GMP	Σ Jumlah Parameter (a)	Σ Skor Tiap Parameter (b)	Σ Skor Maksimal (c = a x 4)	Presentase (%) Ketidaksesuaian (d=b/c x 100%)
1	Lokasi dan Keadaan Lingkungan	7	4	28	14,286
2	Bangunan	11	9	44	20,455
3	Fasilitas Sanitasi	16	7	64	10,938
4	Mesin dan Peralatan	9	1	36	2,778
5	Bahan	2	0	8	0
6	Proses Pengawasan	15	14	60	23,333
7	Produk Akhir	3	0	12	0
8	Laboratorium	3	3	12	25
9	Karyawan	7	7	28	25
10	Pengemas	4	0	16	0
11	Label dan Keterangan Produk	3	1	12	8,333
12	Penyimpanan	9	3	36	8,333
13	Pemeliharaan dan Program Sanitasi	8	5	32	15,625
14	Pengangkutan	3	0	12	0
15	Dokumentasi dan Pencatatan	2	8	8	100
16	Pelatihan	5	20	20	100
17	Penarikan Produk	3	0	12	0
18	Pelaksanaan Pedoman	3	6	12	50
Rata-Rata Keseluruhan					22,449



2. Pengamatan Penerapan SSOP dan Perhitungan Gap Analysis

Berdasarkan perhitungan *gap analysis* SSOP pada tabel diatas memiliki hasil rata-rata keseluruhan 20,746%. Nilai tersebut berada dikisaran nilai presentasi 1% - 25% yang berarti cukup memenuhi. Artinya SSOP hampir seluruhnya terpenuhi, namun masih terdapat beberapa persyaratan yang belum diterapkan.

Tabel 2. Rekapitulasi Hasil Pengamatan Penerapan SSOP dan Perhitungan Gap Analysis

No	Aspek GMP	Σ Jumlah Parameter (a)	Σ Skor Tiap Parameter (b)	Σ Skor Maksimal (c = a x 4)	Presentase (%) Ketidaksesuaian (d=b/c x 100%)
1	Keamanan Air	6	4	24	16,667
2	Kebersihan yang Kontak Dengan Makanan	6	5	24	20,833
3	Pencegahan Kontaminasi Silang	9	10	36	27,778
4	Menjaga Fasilitas Sanitasi Cuci Tangan dan Toilet	4	8	16	56,250
5	Proteksi Dari Bahan bahan Penyebab Kontaminasi	5	1	20	5
6	Pelabelan, Penyimpanan dan Penggunaan Bahan Toksin yang Tepat	4	1	16	6,25
7	Pengawasan Kondisi Kesehatan Personil	4	0	16	0
8	Pemberantasan Hama	9	12	36	33,33
Rata-Rata Keseluruhan					20,746



3. Pengelompokan pada Aspek GMP dan SSOP

Pengelompokan ini terdiri dari tiga tingkatan: Minor, Mayor, dan Kritis, yang mencerminkan tingkat risiko ketidaksesuaian terhadap keamanan pangan dan keselamatan konsumen. Tingkatan *Minor* mencakup ketidaksesuaian kecil yang tidak langsung berdampak besar, *Mayor* mencakup pelanggaran signifikan yang berpotensi memengaruhi mutu atau keamanan produk, dan *Kritis* mencakup pelanggaran serius yang langsung mengancam keselamatan konsumen.

Dalam aspek GMP, ditemukan sejumlah pelanggaran mayor, seperti lingkungan sekitar tempat produksi yang tidak bebas dari semak atau sarang hama, penggunaan jendela dari bahan tidak tahan lama, ventilasi tanpa kasa pelindung, toilet yang tidak terawat, dan kurangnya tempat sampah tertutup serta tanda peringatan mencuci tangan. Salah satu ketidaksesuaian yang dikategorikan sebagai *kritis* adalah kondisi mesin dan peralatan yang bersentuhan langsung dengan pangan, yang sebagian tidak terawat dengan baik. Selain itu, penggunaan APD oleh karyawan juga masuk dalam kategori *kritis* karena tidak konsisten, meskipun kebiasaan mencuci tangan sudah dilakukan.

Sementara dalam aspek SSOP, ditemukan ketidaksesuaian *kritis* terkait tidak adanya catatan pengujian kualitas air, kondisi kebersihan permukaan produksi yang tidak terjaga, dan ketidakkonsistenan dalam penggunaan pakaian kerja sesuai SOP. Aspek lainnya dikategorikan sebagai mayor, seperti kurangnya pencatatan sanitasi, tidak adanya petunjuk mencuci tangan, dan belum tersedianya catatan kegiatan pembasmi hama. Terdapat juga satu ketidaksesuaian *minor*, yakni belum adanya petunjuk penggunaan pada label produk meskipun informasi dasar lainnya sudah tercantum.

4. Analisis Faktor Penyebab

Analisis ini menggunakan pendekatan *Root Cause Analysis* untuk mengidentifikasi penyebab utama dari setiap temuan yang telah dikelompokkan ke dalam tiga tingkatan: minor, mayor, dan kritis. Pada tingkatan minor, permasalahan utama berkaitan dengan kurangnya informasi pada label produk, seperti petunjuk penyajian dan penyimpanan. Hal ini disebabkan oleh kurangnya kesadaran pemilik dan karyawan mengenai



pentingnya informasi tersebut serta tidak adanya keterlibatan ahli regulasi pangan dalam proses desain label. Akibatnya, informasi penting terlewatkan dan tidak disampaikan kepada konsumen dengan baik.

Sementara pada tingkatan mayor, ditemukan berbagai permasalahan struktural dan prosedural yang berdampak pada mutu dan keamanan produk. Faktor penyebab mayoritas berasal dari kurangnya kesadaran dan pengetahuan pemilik serta karyawan mengenai standar kebersihan, sanitasi, dan dokumentasi. Misalnya, ventilasi yang tidak dilengkapi kasa disebabkan oleh minimnya informasi dari pihak berwenang dan anggapan bahwa pemasangan kasa tidak penting. Ketidakteraturan dalam jadwal kebersihan juga menjadi penyebab toilet dan ruang penyimpanan tidak terawat. Selain itu, keterbatasan anggaran dan prioritas yang kurang tepat menyebabkan pelatihan hygiene dan penyuluhan belum dilakukan.

Tingkatan kritis mencakup pelanggaran yang berdampak langsung pada keselamatan konsumen, seperti kondisi peralatan yang tidak higienis dan ketidaksesuaian penggunaan Alat Pelindung Diri (APD). Akar masalah dari temuan ini adalah kurangnya kesadaran akan risiko, tidak adanya jadwal kebersihan rutin, serta lemahnya pengawasan dan penegakan disiplin dari pemilik terhadap karyawan. Dalam hal ini, kurangnya pencatatan kualitas air juga menjadi sorotan karena menunjukkan rendahnya perhatian terhadap aspek sanitasi yang vital.

Secara keseluruhan, analisis ini menunjukkan bahwa akar penyebab utama dari ketidaksesuaian pada aspek GMP dan SSOP di UMKM The Real Kopi Tempur adalah kombinasi dari keterbatasan pengetahuan, minimnya kesadaran terhadap risiko, kurangnya dokumentasi, dan tidak adanya sistem pengawasan serta pelatihan yang terstruktur. Untuk itu, diperlukan intervensi berupa pelatihan, peningkatan kepedulian, penguatan SOP, dan dukungan regulasi dari pihak terkait guna meningkatkan penerapan standar keamanan pangan secara menyeluruh.

5. Rekomendasi Perbaikan dengan Analisis 5W+1H

Analisis ini menggunakan pendekatan sistematis 5W+1H (What, Where, When, Why, Who, How) guna mengidentifikasi masalah secara rinci dan menawarkan solusi yang tepat dan terukur. Pada tingkatan minor,



ketidaksesuaian terutama berkaitan dengan kurangnya informasi pada label produk, seperti petunjuk penggunaan dan cara penyimpanan. Penyebab utamanya adalah kurangnya pemahaman pemilik dan karyawan akan pentingnya informasi tersebut, serta tidak melibatkan ahli regulasi dalam desain label. Rekomendasinya meliputi pelatihan internal tentang pelabelan pangan, membuat checklist label, hingga merevisi desain kemasan dengan informasi wajib.

Sementara itu, pada tingkatan mayor, ditemukan berbagai permasalahan seperti kondisi toilet yang tidak terawat, tidak adanya kasa pada ventilasi, serta kurangnya dokumentasi dan pelatihan higiene. Rekomendasi perbaikannya antara lain membuat jadwal rutin kebersihan, memasang poster pengingat, menata ulang ruang penyimpanan, menyusun SOP prosedur bagi pengunjung, serta mengadakan pelatihan internal tentang sanitasi dan proses produksi. Tindakan ini bertujuan untuk memperkuat budaya kebersihan dan kepatuhan terhadap standar produksi pangan.

Adapun pada tingkat kritis, permasalahan yang dihadapi termasuk kondisi peralatan produksi yang tidak higienis, tidak konsistennya penggunaan APD, serta tidak tersedianya catatan pengujian kualitas air. Rekomendasi strategis yang diberikan mencakup inspeksi rutin terhadap peralatan, pelatihan perawatan mesin, pengadaan APD yang sesuai standar, penerapan sanksi bagi pelanggaran SOP, serta pelaksanaan pengujian kualitas air secara berkala di laboratorium terakreditasi. Hal ini sangat penting untuk menjamin keamanan produk dan melindungi konsumen dari risiko kesehatan.

Secara keseluruhan, dokumen ini menekankan pentingnya peran pemilik UMKM sebagai motor penggerak perubahan. Pemilik harus memberikan contoh yang baik, meningkatkan kesadaran karyawan, menyusun dokumentasi yang tepat, serta menerapkan pengawasan dan evaluasi yang konsisten. Rangkaian rekomendasi ini bersifat praktis dan dapat diterapkan secara bertahap, dimulai dari langkah-langkah sederhana seperti memasang poster dan membuat checklist, hingga tindakan strategis seperti konsultasi dengan ahli dan penggantian fasilitas yang tidak sesuai standar.



Kesimpulan

Berikut merupakan kesimpulan pada penelitian ini:

1. Berdasarkan hasil evaluasi yang dilakukan di UMKM The Real Kopi Tempur, ditemukan bahwa penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) masih belum sepenuhnya sesuai dengan standar yang ditetapkan. Beberapa ketidaksesuaian yang ditemukan meliputi kebersihan area produksi yang tidak terjaga, fasilitas sanitasi yang tidak memadai, adanya hama di area produksi, hingga penyimpanan bahan baku dan produk jadi yang kurang bersih dan tidak rapi. Tingkat ketidaksesuaian ini dibagi dalam kategori minor, mayor, dan kritis, dengan sebagian besar aspek berada dalam kategori mayor dan kritis, yang berpotensi besar terhadap risiko kontaminasi produk. Temuan ini mengindikasikan bahwa sistem keamanan pangan yang diterapkan belum mampu menjamin mutu dan keamanan produk secara optimal, sehingga diperlukan tindakan korektif segera.
2. Faktor utama yang menyebabkan ketidaksesuaian penerapan GMP dan SSOP di UMKM The Real Kopi Tempur adalah kurangnya pengetahuan dan kesadaran dari pemilik serta karyawan mengenai pentingnya keamanan pangan. Selain itu, keterbatasan sumber daya baik dari segi finansial, tenaga kerja, maupun fasilitas produksi turut memperparah kondisi ini. Faktor eksternal seperti belum adanya pengawasan rutin dari pihak berwenang serta tidak adanya pelatihan keamanan pangan yang berkelanjutan juga memperlambat penerapan standar yang baik. Ketidaktahuan terhadap regulasi dan prosedur yang benar menyebabkan banyaknya praktik-praktik yang tidak sesuai standar, sehingga produk yang dihasilkan memiliki risiko terkontaminasi.
3. Untuk mengatasi ketidaksesuaian yang ditemukan, telah disusun rekomendasi perbaikan menggunakan pendekatan 5W+1H, yang mengarahkan pada tindakan nyata dan sistematis. Perbaikan yang disarankan meliputi pengadaan fasilitas kebersihan seperti kasa jendela, tempat sampah tertutup, serta perbaikan sarana produksi dengan menggunakan bahan bangunan yang tahan lama dan mudah dibersihkan. Selain itu, perlu dilakukan pelatihan rutin bagi seluruh karyawan mengenai sanitasi dan higiene, serta pembuatan sistem



dokumentasi dan inspeksi berkala untuk menjaga konsistensi penerapan standar. Implementasi rekomendasi ini diharapkan mampu memperbaiki kondisi produksi dan meningkatkan jaminan mutu serta keamanan pangan dari produk kopi yang dihasilkan UMKM.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah mendukung pelaksanaan kegiatan pengabdian ini. Ucapan terima kasih ditujukan kepada pemilik UMKM The Real Kopi Tempur atas kesediaan dan kerja samanya selama proses evaluasi. Selain itu, terima kasih juga disampaikan kepada para pelaku usaha pangan lainnya, akademisi, peneliti, serta pemerintah atau instansi terkait yang temuannya dapat menjadi bahan pertimbangan dalam penyusunan program pendampingan untuk UMKM di masa mendatang.

Referensi

- Ardhanawinata, Adlina, Irman Irawan, Henny Pagoray, Fitriyana, Bagus Fajar Pamungkas, and Ita Zuraida. 2023. "Penerapan Ssop (Sanitation Standard Operating Procedure) Pada Proses Pembuatan Amplang Di Bds Snack, Balikpapan, Kalimantan Timur." *Media Teknologi Hasil Perikanan* 11, no. 1 (January): 18–24.
- Food and Drug Administration. 2015. *Food And Drug Administration Department Of Health And Human Services Subchapter B - Food For Human Consumption*. Vol. 2. <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=120.6>.
- Menteri Perindustrian Republik Indonesia. 2010. *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik*. Indonesia. <https://peraturan.go.id/id/permenperin-no-75-m-ind-per-7-2010-tahun-2010>.
- Roswiana, Silvia Ayu. 2023. "Kepatuhan Pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah Terhadap Standar Kesehatan Pangan Melalui Perizinan Produk Industri Rumah Tangga (Studi Kasus Di Dinas Kesehatan Kabupaten Lombok Timur)." *JURIDICA: Jurnal Fakultas Hukum Universitas Gunung Rinjani* 5, no. 1 (November): 30–37. <https://doi.org/10.46601/juridicaugr.v5i1.282>.
- World Health Organization. 2024. "Food Safety." <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>. October 4, 2024. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>.



JURNAL PADMA
Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
Politeknik Piksi Ganesha
Vol. 05 No. 01 (2025)

<https://journal.piksi.ac.id/index.php/Padma>

p-ISSN : 2797-6394 e-ISSN : 2797-3905



Yarni, Linca, M.Si Sri Nurhayati, Rotua Uli Carolina Simanjuntak, Ayu Prihatin Dian Lestari, Mazidah Imanuna, and Nafa Rizta Anggarini. 2024. "Kajian Analisis Data Kasus Keracunan Obat Dan Makanan Tahun 2023." March 20, 2024. <https://pusakom.pom.go.id/riset-kajian/detail/analisis-data-kasus-keracunan-obat-dan-makanan-tahun-2023>.