

**ANALISIS PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICE* (GMP) PRODUK RENDANG IKAN TUNA DI
UMKM DAPUR YONICA KECAMATAN LUBUK BEGALUNG
KOTA PADANG**

Oleh

Anis Novike

RINGKASAN

Keamanan pangan merupakan salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan sistem pangan (Lestari, 2020). Rendang merupakan salah satu makanan dengan tingkat risiko menengah tinggi sehingga perlu dipastikan keamanannya dengan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik atau Good Manufacturing Practice. Salah satu UMKM yang memproduksi rendang adalah UMKM Dapur Yonica yang sedang dalam proses perolehan izin edar makanan dalam negeri, sehingga penelitian ini mengkaji mengenai penerapan GMP di UMKM Dapur Yonica pada produk rendang. Tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisis kesenjangan penerapan GMP di UMKM Dapur Yonica dengan standar menurut Keputusan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK. 02.02.1.2.01.22.63 Tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi, serta menganalisis faktor penyebab terjadinya kesenjangan dengan menggunakan diagram fishbone dan merekomendasikan perbaikan atas temuan. Hasil yang diperoleh yaitu ditemukan sebanyak 7 temuan minor dan 3 temuan major pada sarana produksi UMKM Dapur Yonica dengan perolehan nilai B (baik). Faktor penyebab terjadinya ketidaksesuaian penerapan GMP yaitu dipengaruhi oleh sumber daya manusia yang kurang wawasan mengenai keamanan pangan dan penerapan GMP, belum menerapkan SOP dengan baik, serta kurangnya biaya dalam perbaikan sarana produksi. Rekomendasi perbaikan berdasarkan penyebab terjadinya ketidaksesuaian yaitu dilakukannya pelatihan keamanan pangan, penerapan SOP yang baik di sarana produksi.