

ANALISIS PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA PRODUK COOKIES MENTE DI OMAH MENTE KOTA MALANG

SKRIPSI



Oleh:

MARIA KRISTANTI NITJANO

2021340015

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADDEWI

MALANG

2026

ANALISIS PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA PRODUK COOKIES MENTE DI OMAH MENTE KOTA MALANG

Oleh

MARIA KRISTANTI NITJANO

2021340015

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi
Pertanian Strata Satu (S-1)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN

FAKULTAS PERTANIAN

UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI

MALANG

2026

PERNYATAAN

Saya, yang bertanda tangan di bawa ini,

Nama : Maria Kristanti Nitjano

Nim :2021340015

Program Studi : Teknologi Industri Pertanian

Menyatakan bahwa Skripsi yang berjudul “**Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practices (Gmp)* Pada Produk Cookies Mente Di Omah Mente Kota Malang**” merupakan karya tulis yang saya buat sendiri menurut pengamatan serta keyakinan saya. Skripsi ini tidak mengandung bagian skripsi atau karya tulis yang pernah diterbitkan atau ditulis orang lain, kecuali kutipan referensi yang dimuat dalam naska skripsi ini.

Apabila ternyata dikemudian hari pernyataan saya ini tidak benar, saya sanggup menerima sanksi akademik apapun dari Universitas Tribhuwana Tunggaladewi Malang

Malang, 2 Januari 2026

Yang menyatakan



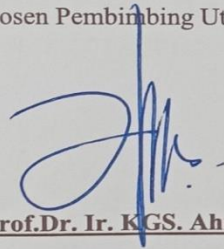
Maria Kristanti Nitjano

2021340015

LEMBARAN PERSETUJUAN

Judul : ANALISIS PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA PRODUK COOKIES MENTE DI OMAH MENTE KOTA MALANG
Nama : Maria Kristanti Nitjano
Nim : 2021340015
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Fakultas : Pertanian
Menyetuju : Dosen Pembimbing


Dosen Pembimbing Utama



Prof. Dr. Ir. KGS. Ahmadi, M.P

NIDN : 0027126501

Dosen Pembimbing Pendamping

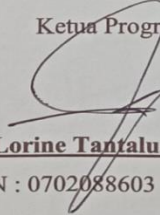


Dr. Wirawan, S.TP., MMA

NIDN : 0703098304

Mengetahui

Ketua Program Studi



Dr. Lorine Tantal, S.Pi., MP., M.Sc

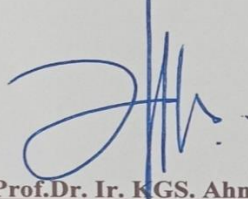
NIDN : 0702088603

LEMBAR PENGESAHAN

Mengesahkan

Pada Tanggal: 10 Januari 2026

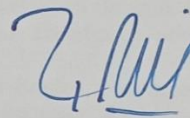
Dosen Pembimbing Utama



Prof. Dr. Ir. KGS. Ahmadi, M.P

NIDN : 0027126501

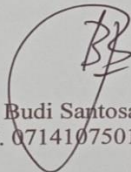
Dosen Pembimbing Pendamping



Dr. Wirawan, S.TP., MMA

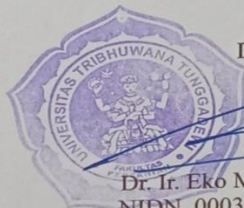
NIDN : 0721118501

Dosen Penguji



Dr. T. Budi Santosa, SP., MP
NIDN. 0714107501

Dekan



Dr. Ir. Eko Marhaeniyanto, MP
NIDN. 0003106802

RINGKASAN

MARIA KRISTANTI NITJANO. 2021340015. Analisis Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produk Cookies Mente Di Omah Mente Kota Malang. Pembimbing Utama: Prof. Dr. Ir. KGS. Ahmadi, M.P. pembimbing pendamping: Dr. Wirawan, S.TP., MMA

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan sistem dasar yang penting dalam menjamin keamanan dan mutu produk pangan, termasuk pada usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat penerapan GMP pada proses produksi cookies mente di UMKM Omah Mente Kota Malang serta merumuskan rekomendasi perbaikan guna meningkatkan mutu dan keamanan produk.

Metode penelitian meliputi observasi, wawancara, dokumentasi, dan pengisian checklist penilaian GMP yang mengacu pada ISO/TS 22002-1 dan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2010. Analisis data dilakukan menggunakan *gap analysis* untuk mengetahui tingkat kesesuaian penerapan GMP, kemudian dilanjutkan dengan *Root Cause Analysis* (RCA) menggunakan diagram sebab-akibat (fishbone) untuk mengidentifikasi akar permasalahan ketidaksesuaian.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat penerapan GMP di UMKM Omah Mente meningkat dari 68,40% menjadi 83,16% setelah dilakukan perbaikan. Meskipun demikian, masih ditemukan ketidaksesuaian pada beberapa aspek *Pre-Requisite Programs* (PRP), terutama pencegahan kontaminasi silang serta, pembersihan dan sanitasi.

Rekomendasi perbaikan meliputi penyusunan SOP GMP dan SSOP, peningkatan sanitasi dan hygiene personal, penataan alur produksi, serta pelatihan karyawan secara berkala. Penerapan rekomendasi ini diharapkan dapat meningkatkan keamanan pangan, mutu produk, dan daya saing UMKM.

Kata kunci: *Good Manufacturing Practices* (GMP); keamanan pangan; UMKM pangan; cookies mente;

KATA PENGANTAR

Dengan segala kerendahan hati, penulis mengucapkan puji syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Skripsi ini dengan judul “**Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produk Cookies Mente Di Omah Mente Kota Malang***”, skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarja pada program studi Teknologi Industri Pertanian fakultas pertanian universitas Tribhuwana Tunggadewi Malang.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini berhasil disusun karena bantuan serta dukungan dari semua pihak, untuk itu sepantasnya penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Prof. Dodi Wirawan Irawanto, SE., M, Com Ph.D. Rektor Universitas Tribhuwana Tunggadewi Malang.
2. Dr. Ir. Eko Marhaenyanto, MP selaku Dekan Fakultas Pertanian, Universitas Tribhuwana Tunggadewi Malang
3. Dr Ibu Lorine Tantal, S.Pi., MP., M.Sc selaku Kepala Program Studi Teknologi Industri Pertanian
4. Prof. Dr. Ir. Kgs. Ahmadi, MP, Selaku Dosen Pembimbing Utama yang Bimbingan Penyusunan Skripsi.
5. Dr. Wirawan, S.TP.,MMA Selaku Dosen Pembimbing yang Bimbingan Penyusunan Skripsi.
6. Orang tuaku, Bapak Petrus Nitjano Dan Mama odilia Peur Soni yang Selalu Memberikan Dukungan Dan Semangat Sehingga Penulis Mampu Menyelesaikan Skripsi Ini.
7. Saudara-Saudaraku Jeniriana, Jose Alfano, Forlando dan semua keluarga yang selalu memberikan semangat dan dukungan untuk menyelesaikan laporan skripsi Ini.
8. Semua pihak yang memberikan doa, dukungan, dan membantu dalam pelaksanaan penelitian hingga tersusunnya laporan skripsi ini. Akhir kata, Semoga laporan skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca sekalian.

Penulis menyadari bahwa tugas Proosal ini masi memiliki kekurangan,oleh karena itu kritik dan saran bersifat membangun sangat peneliti harapkan demi kesempurnaan Proposal Skripsi ini.Peneliti berharap Proposal Skripsi ini dapat bermanfaat baik untuk kalangan pendidikan maupun masyarakat.Akhir kata penulis ucapkan terima kasih.

Malang, 2 Januari 2026

Penulis

RIWAYAT HIDUP



Maria Kristanti Nitjano atau akrab di sapa Santhy, Lahir di Oemeu, Desa Popnam Kabupaten Timor Tengah Utara pada tanggal 3 Agustus 2002. Penulis merupakan anak kedua dari empat bersaudara, dari pasangan bapak Petrus Nitjano dan Mama Odilia Peur Soni. Penulis menempuh pendidikan dasar di SD Katolik popnam, pada tahun 2008 sampai 2014, kemudian penulis melanjutkan ke SMP Katolik St. Yosef Noemuti pada tahun 2014 dan selesai pada tahun 2017. Pada tahun 2017 sampai 2020 penulis studi di SMA Katolik St. Gabriel Noemuti. Pada tahun 2021 penulis terdaftar sebagai mahasiswa strata 1 program studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang. Selain kuliah penulis juga menjadi anggota aktif himpunan mahasiswa Teknologi Industri Pertanian.

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	
HALAMAN PERNYATAAN	
HALAMAN LEMBARAN PERSETUJUAN	
HALAMAN PENGESAHAN	
RINGKASAN.....	i
KATA PENGANTAR.....	ii
RIWAYAT HIDUP	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan penelitian.....	2
1.3 Manfaat penelitian.....	3
1.4 Hipotesis penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Cookies Mente	4
2.1.1 Bahan Utama dalam Pembuatan Cookies Mente	5
2.1.2 Proses Produksi Cookies Mente	6
2.2 Pengendalian mutu cookies mente.....	7
2.3 Pengendalian Kualitas	9
2.3.1 Elemen-elemen Pengendalia Kualitas	10
2.4 Keamanan Pangan	11
2.5 <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	12
2.5.1 Tujuan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP).....	13
2.5.2 Prinsip Utama <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP)	14
2.5.3 Ruang Lingkup <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP).....	15
2.5.4 Tahapan dan Proses Penerapan GMP di Perusahaan.....	18
2.6 Sanitasi Pangan.....	19
2.6.1 Faktor-Faktor Sanitasi Pangan.....	20
2.7 <i>Sanitation standard operating procedures</i> (SSOP)	22
BAB III METODE PENELITIAN	24
3.1 Waktu dan Lokasi.....	24
3.2 Alat dan Bahan.....	24
3.3 Jenis dan Metode Pengumpulan Data.....	24
3.4 Metode Pelaksanaa	24

3.5 Variabel Penelitian.....	26
3.6 Metode Analisis Data	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
4.1 Gambaran Umum Tempat Penelitian.....	29
4.2 Proses Produksi Cookies Mente	29
4.3 Pengendalian Mutu Cookies Mente.....	34
4.4 Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) Pada Produk Cookies Mente di Omah Mente.....	36
4.5 Analisi Akar Masalah Ketidaksesuaian PRP di UMKM Omah Mente.....	37
4.6 Pemberian rekomendasi perbaikan ketidaksesuaian PRP	39
4.7 Upaya Perbaikan Pemenuhan Program Prasyarat (<i>Pre-Requisite Programs/PRP</i>) Setelah Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) di UMKM Omah Mete.....	41
4.8 Pembahasan.....	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	45
4.1 Kesimpulan	45
4.2 Saran.....	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN.....	48

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Syarat Mutu Cookies	4
Tabel 2. Pengendalian Mutu pada Proses Produksi Cookies Mente.....	8
Tabel 3. Pengendalian Mutu Cookies Mente Di Omah Mente.....	35
Tabel 4. Perbandingan Checklist Sebelum dan Sesudah Menerapkan GMP.....	37
Tabel 5. Rekapitulasi Hasil Analisis Akar Masalah Diagram Fishbone.....	39
Tabel 6. Pemberian rekomendasi perbaikan ketidaksesuaian PRP disajikan pada.....	40

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Proses Produksi Cookies Mente.....	7
Gambar 2. Serpihan Mente sangrai.....	29
Gambar 3. Pencampuran Bahan Kering dan Penambahan Serpihan Mente Sangrai..	30
Gambar 4. Pencampuran (mixing).....	30
Gambar 5. Proses pencetakan cookies mente.....	31
Gambar 6. Proses pengolesan telur.....	31
Gambar 7. Penambahan topping mente utuh.....	32
Gambar 8. Proses pemanggangan cookies mente.....	32
Gambar 9. Pendinginan cookies mente.....	33
Gambar 10. Pengemasan dan sealer.....	33
Gambar 11. Penyimpanan produk.....	34
Gambar 12. Diagram fishbone akar penyebab dari ketidaksesuaian pada pencegahan kontaminasi silang.....	38
Gambar 13. Diagram fishbone akar penyebab dari ketidaksesuaian pada pembersihan dan sanitasi.....	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Datar Isian Penilaian Penerapan GMP Merujuk ISO/TS 22001 pada UMKM Omah Mente.....	48
Lampiran 2. Pembuatan <i>Standartd Operating Prosedures</i> (SOP).....	55
Lampiran 3. Proses Pembuatan Cookies Mente.....	57
Lampiran 4. Hasil Plagiasi.....	59