

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 higiene 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;