

Penilaian Kesiapan UMKM *The Seven Taste* Dalam Penerapan Standar *Good Manufacturing Practices*

Salma Hafizah¹, Yulita Veranda Usman^{1*}

¹Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Pancasila, Jakarta

Abstrak. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) adalah usaha ekonomi yang dikelola oleh perorangan atau kelompok masyarakat yang bersifat independen dalam lingkup kecil. Indonesia memiliki 65,5juta UMKM atau mencapai 99% dari keseluruhan unit usaha. Permasalahannya saat ini masih banyak UMKM belum menerapkan standar yang dipersyaratkan dalam lingkup industrinya, misalnya *Good Manufacturing Practices* (GMP) dalam industri pangan. UMKM belum memahami pentingnya standardisasi produk dalam menjaga konsistensi kualitas produk yang dihasilkan dan sebagai salah satu keunggulan bersaing untuk mendapatkan kepercayaan konsumen. Selain itu UMKM masih terkendala dalam pemenuhan persyaratan teknis operasional dan penyiapan dokumentasi yang diperlukan. Penelitian ini bertujuan menilai kesiapan UMKM roti rumahan *The Seven Taste* dalam menerapkan GMP. Metode penelitian yang digunakan untuk mengukur tingkat kesiapan penerapan standar adalah metode *scoring* melalui survei menggunakan kuesioner yang dikembangkan dari 18 indikator GMP dan melibatkan pakar sebagai respondennya. Hasil penelitian menunjukkan tingkat kesiapan yang tinggi dari UMKM *The Seven Taste*, dengan skor rata-rata 83,85%. Namun masih terdapat beberapa indikator yang perlu ditingkatkan, seperti fasilitas sanitasi, pemahaman karyawan, dan sistem dokumentasi. Hasil penelitian dapat memberikan kontribusi signifikan dalam meningkatkan penerapan standar GMP dan sertifikasi pada UMKM roti rumahan, sehingga dapat meningkatkan kualitas produk, kepercayaan konsumen, dan daya saing di pasar yang semakin kompetitif.

Kata kunci—GMP; industri roti; metode *scoring*; standardisasi produk; UMKM pangan.

1. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) adalah usaha ekonomi yang dikelola oleh perorangan atau kelompok masyarakat yang bersifat independen dalam lingkup yang kecil. UMKM memiliki peranan penting dalam pertumbuhan ekonomi di Indonesia. Dilansir dari Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia, UMKM memberi kontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) sebesar 61% atau senilai dengan Rp 9.580 triliun dan kontribusi terhadap penyerapan tenaga kerja mencapai sebesar 97% dari total tenaga kerja. Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM, terdapat 65,5juta UMKM di mana jumlah tersebut mencapai 99% dari keseluruhan unit usaha di Indonesia[1].

Pengembangan UMKM di Indonesia harus dipertahankan untuk mendorong perekonomian Indonesia yang lebih baik. Meningkatnya UMKM dapat membantu pemerintah dalam menekan jumlah pengangguran dan tingkat kemiskinan di Indonesia. Pemerintah selalu mendorong dan mendukung segala upaya yang dapat dilakukan untuk memajukan UMKM. Upaya yang dilakukan pemerintah yaitu memastikan UMKM untuk dapat bertahan dan bersaing di pasaran, baik di dalam maupun luar negeri[2]. Oleh sebab itu standardisasi merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi kendala yang dihadapi UMKM diantaranya adalah tuntutan kualitas yang baik dan terjamin konsistensinya.

Standardisasi adalah proses merencanakan, merumuskan menetapkan, menerapkan memberlakukan memelihara, dan mengawasi standar yang dilaksanakan secara tertib dan bekerja sama dengan semua pemangku kepentingan[3]. Suatu standar dibuat agar mutu dari suatu produk atau jasa yang dihasilkan tidak

* Corresponding author: yulita@univpancasila.ac.id

dibawah dari acuan indikator mutu yang telah ditetapkan. Standardisasi dapat membuat suatu mutu produk dan jasa memiliki kualitas yang sama meski dibuat dan dilakukan oleh individu yang berbeda. Salah satu tujuan adanya standardisasi yaitu menciptakan kesesuaian pada produk yang dihasilkan dan proses yang dilakukan sesuai dengan tujuan yang diinginkan[4].

Pada saat ini masih banyak produk UMKM yang belum yang belum mengetahui pentingnya standardisasi produk yang akan dipasarkan sebagai keunggulan bersaing (strategi pemasaran) untuk mendapatkan kepercayaan konsumen. Upaya yang dilakukan oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN) untuk menyelesaikan permasalahan tersebut yaitu dengan melakukan lebih banyak sosialisasi, pembinaan, dan pendampingan penerapan standar untuk setiap UMKM. Pada saat ini tercatat sekitar 145.936 pelaku UMK yang memiliki hak untuk memakai tanda Standar Nasional Indonesia (SNI) Bina UMK tanpa berbayar. Namun total UMKM yang telah melakukan sertifikasi SNI secara berbayar untuk dapat menggunakan logo SNI pada produk atau perusahaannya baru terdapat sebanyak 328 UMKM[2].

Pada industri yang memproduksi produk pangan dipersyaratkan untuk menerapkan *Good Manufacturing Practice* (GMP) terlebih dahulu. GMP merupakan suatu pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu baik[5]. GMP diatur dalam Peraturan Menteri Perindustrian RI 75/M-IND/PER/7/2010, di mana terdapat 18 indikator yang harus dipenuhi oleh industri pangan, termasuk UMKM yang menghasilkan produk-produk pangan. GMP merupakan fondasi atau dasar untuk memenuhi persyaratan SNI. GMP akan mengatur bagaimana produk pangan diproduksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan, dengan memperhatikan aspek kebersihan dan sanitasi. GMP akan memastikan produksi berjalan dengan baik sehingga kualitas dan keamanan produk dapat terjamin[6].

Dalam upaya membantu UMKM sektor pangan untuk menerapkan GMP, maka dilakukan penelitian yang bertujuan menilai kemampuan UMKM dalam memenuhi dan menerapkan persyaratan standar GMP. Hal ini mempertimbangkan semakin tingginya permintaan konsumen terhadap produk pangan yang aman dan berkualitas. Berdasarkan hasil penilaian awal terhadap beberapa UMKM yang menghasilkan produk pangan, terpilih *The Seven Taste* yang memproduksi roti rumahan sejak tahun 2021. Umumnya penilaian terhadap kesiapan organisasi dalam menerapkan standar hanya menggunakan metode *gap analysis* yang lebih bersifat kualitatif dan subjektif[7]. Namun dalam penelitian ini digunakan pula metode *scoring* untuk mengukur sejauh mana tingkat kesiapan penerapan standar GMP dengan memberikan skor nilai yang dilakukan oleh para pakar. Dengan demikian hasil penilaian yang diperoleh akan lebih objektif dan dapat membantu UMKM *The Seven Taste* untuk memiliki kesiapan yang memadai apabila akan melakukan sertifikasi GMP.

2. METODE

Penilaian terhadap tingkat kesiapan UMKM roti rumahan *The Seven Taste* dilakukan dengan membandingkan kesesuaian kondisi aktual *The Seven Taste* dengan persyaratan standar GMP yang harus dipenuhi. Para pakar yang terpilih sesuai kriteria memberikan nilai skor pada kuesioner dengan skala *diferensial semantik* sebagai instrumen survei yang digunakan.

a. Survei

Survei adalah metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini. Survei merupakan kegiatan yang dilakukan untuk mengumpulkan informasi dari suatu sampel dengan menanyakannya melalui angket atau wawancara untuk menggambarkan berbagai aspek dalam suatu populasi[8]. Adapun instrumen penelitian yang digunakan adalah kuesioner yang disusun berdasarkan 18 indikator standar GMP[6] dengan menggunakan skala *diferensial semantik*. Kuesioner disebarkan kepada para pakar dengan melalui *google form*. Selain itu dilakukan pula wawancara kepada pemilik dan manajemen *The Seven Taste* dan observasi langsung untuk memastikan kondisi kesiapan penerapan standar GMP serta mengkonfirmasi hasil penilaian dengan menggunakan kuesioner tersebut.

b. Diferensial Semantik

Diferensial semantik merupakan skala yang dapat digunakan untuk mengukur sikap dan persepsi terhadap beberapa hal seperti korporat, produk, merk dan sebagainya. Berbeda dengan skala likert, skala ini adalah skala yang menghasilkan data interval. Skala *diferensial semantik* berisikan dua kata sifat dengan kutub yang saling berlawanan[9]. Skor penilaian dalam penelitian ini dibuat dengan menggunakan skala *diferensial semantik* dengan rentang (1-9).

c. Pakar

Pakar adalah responden dalam penelitian ini. Para pakar ditentukan berdasarkan kriteria utama[10], yaitu sebagai berikut :

- 1) memahami persyaratan dan penerapan standar GMP.
- 2) memahami UMKM (industri) pangan, khususnya industri roti rumahan.
- 3) mampu mengkomunikasikan setiap pemikiran dan temuan dengan jelas.

Berdasarkan kriteria utama tersebut, ditentukan 5 (lima) responden pakar dalam penilaian ini yang terdiri dari Pemilik/Manajemen UMKM sebanyak 2 orang, dan Pembina UMKM terkait dengan penerapan standar dari BSN sebanyak 3 orang.

d. Good Manufacturing Practices (GMP)

GMP adalah pedoman cara produksi pangan olahan yang baik. Standar GMP diterapkan sebagai dasar (fondasi) bagi industri (UMKM) pangan dalam menerapkan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang sesuai, baik standar produk maupun sistem. Daftar pertanyaan dalam kuesioner dikembangkan dengan mengacu pada standar GMP ini. Dalam Peraturan Menteri Perindustrian RI 75/M-IND/PER/7/2010 terdapat 18 indikator (aspek) yang tercakup dalam ruang lingkup GMP[6]:

- 1) Lokasi
- 2) Bangunan
- 3) Fasilitas sanitasi
- 4) Mesin dan peralatan
- 5) Bahan
- 6) Pengawasan proses
- 7) Produk akhir
- 8) Laboratorium
- 9) Karyawan
- 10) Pengemas
- 11) Label dan keterangan produk
- 12) Penyimpanan
- 13) Pemeliharaan dan program sanitasi
- 14) Pengangkutan
- 15) Dokumentasi dan pencatatan
- 16) Pelatihan
- 17) Penarikan produk
- 18) Pelaksanaan pedoman

18 aspek ini dikelompokkan menjadi 9 bagian dalam kuesioner, yaitu : (1) Manajemen Mutu ; (2) Sanitasi dan Higienitas ; (3) Fasilitas dan Bangunan ; (4) Mesin dan Peralatan ; (5) Bahan Baku ; (6) Karyawan) ; (7) Penanganan Pelanggan ; (8) Dokumentasi dan Pencatatan ; dan (9) Inspeksi dan Audit.

e. Metode Scoring

Metode *scoring* yang digunakan untuk mengukur tingkat kesiapan penerapan standar GMP dalam penelitian ini adalah salah satu teknik kuantitatif dengan pemberian nilai numerik pada variabel atau indikator yang diamati, sehingga data kualitatif dapat diubah menjadi data kuantitatif yang lebih mudah dianalisis. Skor nilai yang diperoleh dari keseluruhan responden pakar dikonversi dalam nilai persentase (%) dan dikategorikan untuk menentukan tingkat kesiapan penerapan standar dari *The Seven Taste* apakah masuk dalam kategori rendah, menengah, atau tinggi. Perhitungan skor dilakukan dengan menggunakan persamaan sebagai berikut[11]:

$$\text{Nilai Persentase} = \frac{R}{SM} \times 100\% \quad (1)$$

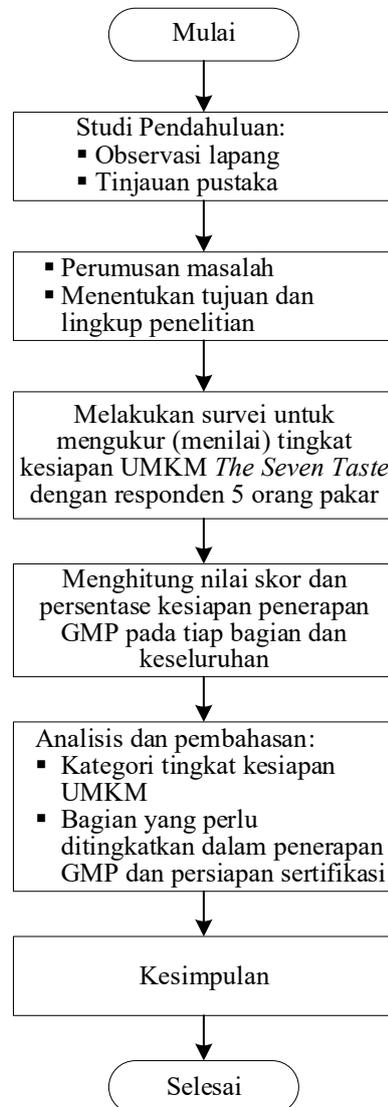
Keterangan:

R = skor mentah

SM = skor maksimum

Persentase kesiapan penerapan yang telah diperoleh kemudian dikategorikan sesuai dengan kategori penilaian tingkat kesiapan penerapan standar GMP pada Tabel 5, sehingga diketahui tingkat kesiapan

UMK dalam menerapkan standar GMP. Berdasarkan persentase kuesioner pada setiap bagian dapat diketahui bagian-bagian penilaian yang memiliki skor nilai yang terendah hingga tertinggi. Adapun tahapan penelitian disampaikan pada Gambar 1.



Gambar 1 Diagram alir penelitian

3. HASIL

a. Data Kuesioner

Struktur dan pertanyaan dalam pengembangan kuesioner untuk mengukur tingkat kesiapan penerapan UMKM terhadap standar GMP dilakukan berdasarkan indikator standar GMP[6]. Struktur dan pertanyaan dalam kuesioner disampaikan pada Tabel 1. Klasifikasi variabel kuesioner dibuat dengan membaginya menjadi beberapa bagian antara lain Manajemen Mutu (*Quality Management*), Sanitasi dan Higenitas, Fasilitas dan Bangunan, Mesin dan Peralatan, Bahan Baku, Karyawan, Penanganan Pelanggan, Dokumentasi dan Pencatatan, serta Inspeksi dan Audit. Total jumlah pertanyaan dari 9 bagian kuesioner tersebut adalah sebanyak 26 pertanyaan. Dari hasil pengumpulan data kuesioner dengan 5 responden tersebut disampaikan pada Tabel 2.

Tabel 1 Kuesioner penilaian tingkat kesiapan penerapan standar GMP

Nomor	Pertanyaan
1. Manajemen Mutu (Quality Management)	
1.1	UMK The Seven Taste menunjukkan komitmen terhadap penerapan standar <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)
1.2	UMK The Seven Taste memahami persyaratan standar <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)
1.3	UMK The Seven Taste memiliki Diagram Alir Proses Pengolahan (Penerimaan bahan baku - produk jadi) untuk menjaga kualitas produk
1.4	UMK The Seven Taste memiliki dan menetapkan spesifikasi produk jadi yang diinginkan
1.5	UMK The Seven Taste memiliki ketersediaan Sumber Daya yang memadai untuk menerapkan standar <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)
1.6	Pengendalian proses produksi selalu dijalankan sesuai dengan aturan yang ditetapkan
1.7	UMK The Seven Taste selalu melakukan pengawasan pada setiap tahap pengolahan dan memiliki kriteria mutu
1.8	UMK The Seven Taste selalu memastikan produk dikemas dengan kemasan yang baik dan label yang sesuai
2. Sanitasi dan Higenitas	
2.1	Mencuci tangan sebelum dan sesudah kegiatan produksi
2.2	Pengangkutan produk untuk dipasarkan selalu dalam keadaan bersih dan tidak mencemari produk
2.3	Limbah proses produksi selalu dibuang dan tidak menumpuk pada tempat produksi
3. Fasilitas dan Bangunan	
3.1	Bangunan tempat produksi mudah untuk dilakukan pembersihan
3.2	Tempat produksi selalu dalam keadaan bersih sebelum dan sesudah produksi
3.3	Fasilitas sanitasi (seperti wastafel, tempat pencucian alat, dll) selalu dalam keadaan bersih dan terdapat air mengalir
4. Mesin dan Peralatan	
4.1	Mesin atau peralatan selalu dalam keadaan bersih sebelum dan setelah dipakai
4.2	Mesin terbuat dari bahan yang tidak mencemari produk pangan
5. Bahan Baku	
5.1	Bahan baku dan bahan penolong yang digunakan selalu dalam keadaan baik, tidak rusak, tidak busuk dan berstandar SNI
5.2	Bahan baku disimpan pada tempat penyimpanan yang sesuai dengan jenisnya
6. Karyawan	
6.1	Karyawan selalu dalam keadaan sehat, menggunakan pakaian kerja lengkap dan berperilaku sehat
6.2	Seluruh karyawan dapat memahami dan menerapkan Standar <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) dalam kegiatan produksi
7. Penanganan Pelanggan	
7.1	Penarikan produk dilakukan jika produk menyebabkan timbulnya penyakit pada konsumen.
7.2	UMK The Seven Taste menerima keluhan pelanggan sebagai bahan evaluasi kinerja produksi
8. Dokumentasi dan Pencatatan	
8.1	UMK The Seven Taste memiliki panduan kerja yang jelas dan lengkap pada setiap tahapan proses
8.2	UMK The Seven Taste memiliki pencatatan hasil kerja yang jelas dan lengkap pada setiap tahapan
9. Inspeksi dan Audit	
9.1	Pemeriksaan dan Tindakan perbaikan terhadap proses produksi diambil dengan efektif guna meningkatkan kualitas produk
9.2	UMK The Seven Taste melakukan evaluasi berkala dan tindak lanjut terhadap penerapan standar <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)

Tabel 2 Pengumpulan data kuesioner

Butir/Item Pernyataan	Pakar Ke-					Jumlah
	1	2	3	4	5	
1.1	8	8	8	9	9	42
1.2	6	7	6	9	9	37
1.3	8	7	7	9	9	40
1.4	7	6	7	9	9	38
1.5	5	6	5	7	7	30
1.6	8	7	8	9	9	41
1.7	7	7	6	9	9	38
1.8	8	7	7	9	9	40
2.1	7	8	7	9	9	40
2.2	7	8	7	9	9	40
2.3	8	7	7	9	9	40
3.1	5	7	7	9	9	37
3.2	5	7	5	9	9	35
3.3	5	7	5	9	9	35
4.1	6	8	7	9	9	39
4.2	7	8	7	9	9	40
5.1	7	8	8	9	9	41
5.2	5	7	7	9	9	37
6.1	5	7	5	8	8	33
6.2	6	7	7	9	9	38
7.1	7	7	8	9	9	40
7.2	7	7	8	9	9	40
8.1	7	6	5	7	7	32
8.2	7	6	5	7	7	32
9.1	7	6	8	9	9	39
9.2	7	6	6	9	9	37
Total Skor	172	182	173	227	227	981

b. Tingkat Kesiapan Penerapan Standar GMP

Tingkat kesiapan penerapan standar GMP dinilai/diukur berdasarkan nilai skor yang diberikan oleh para pakar. Penilaian bertujuan untuk dapat memberikan gambaran mengenai kesiapan UMKM *The Seven Taste* dalam menerapkan standar GMP yang diperyaratkan dalam industri pangan. Pengukuran (penilaian) tingkat kesiapan penerapan Standar GMP dilakukan dengan mengolah data hasil kuesioner yang telah didapatkan dari 5 (lima) responden pakar. Pengukuran (penilaian) tingkat kesiapan penerapan standar GMP dilakukan dengan mengolah data hasil kuesioner pada setiap bagiannya (Tabel 3) dan mengolah data hasil kuesioner secara keseluruhan untuk mengetahui sampai pada tingkat mana kesiapan UMKM *The Seven Taste* dalam menerapkan standar GMP. Sementara itu pengolahan nilai kuesioner yang dilakukan per bagian dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui bagian dari standar GMP yang memiliki perolehan nilai kesiapan penerapan standar terendah agar menjadi prioritas peningkatan terhadap pemenuhan bagian standar GMP yang akan diterapkan tersebut.

Tabel 3 Pengelompokan pertanyaan dalam kuesioner

Bagian	Deskripsi
Bagian 1	Manajemen Mutu (Quality Management)
Bagian 2	Sanitasi dan Higenitas
Bagian 3	Fasilitas dan Bangunan
Bagian 4	Mesin dan Peralatan
Bagian 5	Bahan Baku
Bagian 6	Karyawan
Bagian 7	Penanganan Pelanggan
Bagian 8	Dokumentasi dan Pencatatan
Bagian 9	Inspeksi dan Audit

Pengolahan data hasil kuesioner dilakukan dengan menggunakan rumus perhitungan seperti pada (1). Berikut ini merupakan contoh perhitungan nilai persentase untuk bagian 1 dalam kuesioner:

$$\text{Nilai Persentase} = \frac{306}{360} \times 100\%$$

$$\text{Nilai Persentase} = 85\%$$

Berdasarkan perhitungan tersebut didapatkan nilai persentase untuk kuesioner bagian 1 yaitu sebesar 85%. Perhitungan untuk semua bagian dalam kuesioner (Bagian 2 sampai dengan 9) dilakukan dengan menggunakan cara yang sama dengan perhitungan untuk bagian 1. Rekapitulasi hasil perhitungan skor pada tiap bagian kuesioner seperti yang terdapat pada Tabel 4.

Tabel 4 Rekapitulasi hasil pengolahan data kuesioner

No. Pakar	Total Skor Pada Bagian Ke-								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	57	22	15	13	12	11	14	14	14
2	55	23	21	16	15	14	14	12	12
3	54	21	17	14	15	12	16	10	14
4	70	27	27	18	18	17	18	14	18
5	70	27	27	18	18	17	18	14	18
Total Nilai Skor Bagian dalam Kuesioner	306	120	107	79	78	71	80	64	76
Total Nilai Skor Maksimal	360	135	135	90	90	90	90	90	90
Persentase Penilaian Tingkat Kesiapan	85%	89%	79%	88%	87%	79%	89%	71%	84%

Mengacu pada seluruh data yang telah diperoleh, perhitungan tingkat kesiapan dilanjutkan dengan pengolahan keseluruhan bagian dalam kuesioner. Dengan cara yang sama pada perhitungan nilai persentase per bagian, maka diperoleh nilai persentase keseluruhan bagian pada kuesioner adalah sebesar :

$$\text{Nilai Persentase} = \frac{981}{1170} \times 100\%$$

$$\text{Nilai Persentase} = 83,85\%$$

Berdasarkan hasil pengolahan yang telah dilakukan menunjukkan persentase penilaian tingkat kesiapan penerapan standar GMP pada UMKM *The Seven Taste* yang diperoleh yaitu sebesar 83,85%. Adapun acuan kategori penilaian kesesuaian yang digunakan dalam menentukan tingkat kesiapan penerapan yaitu mengacu pada 3 kategori penilaian tingkat kesiapan GMP yang diadopsi dari hasil penelitian[12] namun diubah dalam

nilai persentase. Kategori penilaian kesesuaian tingkat kesiapan penerapan terdapat pada Tabel 5. Dengan demikian tingkat kesiapan penerapan UMKM *The Seven Taste* dalam menerapkan standar GMP dapat disimpulkan berada pada tingkat kesiapan tinggi ($> 70\%$) dan dapat melanjutkannya pada tahap sertifikasi. Penerapan standar pada akhirnya berujung kepada adanya pengakuan dari pihak eksternal yang akan mewakili konsumen dalam memastikan kesesuaian terhadap standar (sertifikasi). Sertifikasi merupakan bentuk pengesahan yang diberikan oleh pihak ketiga yang berkaitan dengan produk, proses, sistem atau personal. Dengan melakukan sertifikasi, suatu organisasi atau instansi dapat memberikan bukti konkret bahwa organisasi atau instansi tersebut telah menerapkan kriteria sistem manajemen. Sistem manajemen tersebut memastikan bahwa organisasi konsisten memenuhi persyaratan pelanggan dan regulasi yang berlaku[13].

Tabel 5 Kategori penilaian kesesuaian

Rentang Nilai (%)	Deskripsi Penilaian
$< 58\%$	Tingkat Kesiapan Awal (rendah)
$58\% \leq \text{TRI} \leq 70\%$	Tingkat Kesiapan Lanjut (menengah)
$> 70\%$	Tingkat Kesiapan Tinggi

Sumber: [12]

Berdasarkan hasil kuesioner masih terdapat 3 bagian persyaratan standar yang memiliki nilai di bawah 80%. Bagian-bagian tersebut adalah Fasilitas dan Bangunan, Karyawan, serta Dokumentasi dan Pencatatan. Pada bagian fasilitas dan bangunan tingkat kesiapan penerapan standar GMP sebesar 79%, pada 3 butir pernyataan didalamnya terdapat skor terendah pada butir pernyataan 3.2 dan 3.3. Berdasarkan observasi yang telah dilakukan pada *The Seven Taste*, hal tersebut dikarenakan pada atap tempat produksi masih terdapat temuan jaring laba-laba pada sudut atap tempat produksi. Selain itu pada plafon atap produksi masih didapati plafon yang terkikis sehingga keadaan tersebut mempengaruhi kebersihan tempat produksi dan memungkinkan terjadinya kontaminasi terhadap produk saat dilakukannya proses produksi. Tempat sanitasi yang terdapat pada *The Seven Taste* pun masih menyatu dengan tempat pencucian alat-alat rumah tangga sehingga dikhawatirkan juga dapat mengkontaminasi saat karyawan melakukan sanitasi diri seperti saat mencuci tangan ataupun saat mencuci peralatan produksi.

Pada bagian karyawan kesiapan penerapan standar GMP sebesar 79%, masih terdapat butir pernyataan yang memiliki skor rendah dikarenakan berdasarkan wawancara yang telah dilakukan, diketahui baik karyawan serta pemilik usaha belum pernah mendapatkan pelatihan yang memadai baik mengenai proses pengolahan olahan pangan yang baik menurut GMP ataupun mengenai pelaksanaan sanitasi yang wajib dilakukan berkenaan titik kritis pada proses produksi. Maka demikian diperlukan pelatihan lebih lanjut agar sanitasi dan produksi dapat dilakukan oleh karyawan maupun pemilik dengan baik dan sesuai aturan yang terdapat pada standar GMP.

Pada bagian dokumentasi dan pencatatan kesiapan penerapan standar GMP sebesar 71%, kedua butir pernyataan memiliki skor yang rendah. Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan dengan pemilik *The Seven Taste*, hal tersebut disebabkan karena belum ada kebutuhan dan kesadaran yang tinggi dari pihak pemilik dikarenakan pemilik merasa bisnis yang dijalankannya masih dalam skala kecil sehingga tidak diperlukan dokumentasi dan pencatatan pada setiap kegiatan operasional yang dilakukan. Hal tersebut bertolak belakang dengan aturan yang ditetapkan pada standar GMP, di mana setiap UMKM harus memiliki pencatatan yang terdokumentasi dengan jelas dan lengkap.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan pengolahan data yang telah dilakukan, diperoleh kesimpulan bahwa kesiapan penerapan UMK *The Seven Taste* dalam menerapkan standar GMP adalah sebesar 83,85%. Hal ini berarti UMK *The Seven Taste* menunjukkan tingkat kesiapan yang tinggi (sangat siap) dalam menerapkan sistem GMP. Beberapa indikator yang perlu ditingkatkan antara lain pada bagian fasilitas dan sanitasi, bagian karyawan, dan bagian dokumentasi dan pencatatan. Ketiga bagian tersebut dilatarbelakangi karena UMK *The Seven Taste* belum memahami sepenuhnya mengenai penerapan standar GMP pada masing-masing bagian. Dengan demikian perlu dilakukan pelatihan mengenai standar GMP terhadap pemilik dan karyawan sehingga dapat menerapkannya sesuai dengan persyaratan standar GMP. Hasil penelitian ini dapat memberikan kontribusi

signifikan dalam meningkatkan penerapan standar GMP dan sertifikasi pada UMKM roti rumahan, sehingga dapat meningkatkan kualitas produk, kepercayaan konsumen, dan daya saing di pasar yang semakin kompetitif.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada pihak-pihak yang telah membantu terlaksananya penelitian ini, yaitu: Universitas Pancasila, khususnya Program Studi Teknik Industri, yang telah memfasilitasi, membimbing, dan membantu pelaksanaan penelitian; Badan Standardisasi Nasional (BSN) yang telah membimbing, mewadahi, dan bertindak sebagai penghubung kepada pihak UMKM; serta UMKM *The Seven Taste* yang telah bersedia untuk bekerja sama dalam pelaksanaan penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Haryo Limanseto, “Dorong UMKM Naik Kelas dan Go Export, Pemerintah Siapkan Ekosistem Pembiayaan yang Terintegrasi, Siaran Pers No. HM.4.6/303/SET.M.EKON.3/08/2023,” *Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia*, 2023. <https://www.ekon.go.id/publikasi/detail/5318/dorong-umkm-naik-kelas-dan-go-export-pemerintah-siapkan-ekosistem-pembiayaan-yang-terintegrasi> (accessed Dec. 12, 2023).
- [2] BSN, “145.936 UMKM Dapat Sertifikasi SNI Gratis [Online],” 2023. <https://www.bsn.go.id/main/berita/detail/15331/common/popper/reqwest/index> (accessed Dec. 12, 2023).
- [3] Presiden Republik Indonesia, *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2014 tentang Standardisasi dan Penilaian Kesesuaian*. Indonesia, 2014.
- [4] Badan Standardisasi Nasional (BSN), *Pengantar Standardisasi*, Edisi Kedu. Jakarta, Indonesia: Badan Standardisasi Nasional, 2014.
- [5] Eva Ahriana, “Analisis good manufacturing practice (gmp) di umkm titan88 roti, pondok aren, kota tangerang selatan,” *Skripsi*, 2023.
- [6] Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, *Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. Indonesia, 2010.
- [7] S. R. Mayasi and I. Nugraha, “Pendampingan Proses Sertifikasi Sni Pada Umkm Kopi Binaan Bsn Desa Wonosalam Jombang Jawa Timur,” *SELAPARANG J. Pengabd. Masy. Berkemajuan*, vol. 6, no. 3, p. 1529, 2022, doi: 10.31764/jpmb.v6i3.10240.
- [8] M. Maidiana, “Penelitian Survey,” *ALACRITY J. Educ.*, vol. 1, no. 2, pp. 20–29, 2021, doi: 10.52121/alacrity.v1i2.23.
- [9] B. Simamora, “Skala Likert, Bias Penggunaan dan Jalan Keluarnya,” *J. Manaj.*, vol. 12, no. 1, pp. 84–93, 2022.
- [10] K. K. Tsang, D. Liu, and Y. Hong, *Challenges and Opportunities in Qualitative Research: Sharing Young Scholars’ Experiences*. Springer, 2019.
- [11] D. Marcelina, E. Yulianti, and Z. R. Mair, “Penerapan Metode Forward Chaining pada Sistem Pakar Diagnosa Penyakit Tanaman Kelapa Sawit,” *J. Ilm. Inform. Glob.*, vol. 13, no. 02, pp. 107–115, 2022, doi: 10.51211/biict.v10i1.2301.
- [12] T. Nita Dewi Cahyani, I. Made Ardwi Pradnyana, and N. Sugihartini, “Pengukuran Tingkat Kesiapan Pengguna Sistem Informasi Data Pokok Pendidikan Dasar Menggunakan Metode Technology Readiness Index (Tri) (Studi Kasus : Sekolah Dasar Kecamatan Sukasada),” *KARMAPATI (Kumpulan Artik. Mhs. Pendidik. Tek. Inform.*, vol. 9, no. 2, pp. 88–95, 2020, [Online]. Available: <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/KP/article/view/26926>.
- [13] Badan Standardisasi Nasional (BSN), “Penilaian Kesesuaian,” in *Badan Standardisasi Nasional (BSN)*, Edisi Kedu., Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN), 2014, pp. 1–28.