

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**

**PENERAPAN GMP DAN SSOP DI WARUNG BU ENY  
LAMONGAN**



**Disusun Oleh:**

**MOHAMAD RIZKY DWI SUSANTO (2041710023)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI  
PERTANIAN  
UNIVERSITAS INTERNASIONAL SEMEN INDONESIA  
GRESIK  
2021**

**LAPORAN KERJA PRAKTIK**

**PENERAPAN GMP DAN SSOP DI WARUNG BU ENY  
LAMONGAN**



**Disusun Oleh :**

**MOHAMAD RIZKY DWI SUSANTO (2041710023)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI  
PERTANIAN  
UNIVERSITAS INTERNASIONAL SEMEN INDONESIA  
GRESIK  
2021**

---

**LEMBAR PENGESAHAN**

**LAPORAN MAGANG**

**DI WARUNG BU ENY LAMONGAN**

**(Periode : 16 Agustus 2021 s.d 16 September 2021)**

Disusun Oleh:

MOHAMAD RIZKY DWI SUSANTO

(2041710023)

Mengetahui,

Ketua Jurusan Teknologi Industri

Pertanian UISI

Menyetujui,

Dosen Pembimbing Kerja Praktek



**Irvan Adhin Cholilie, S.TP.,M.P.**

**NIP.9116239**



**Irvan Adhin Cholilie, S.TP.,M.P.**

**NIP.9116239**

Gresik, 17 September 2021

**WARUNG BU ENY LAMONGAN**

Menyetujui, Pembimbing Lapangan



**( Nur Aini Zumaroh )**

---

---

## **KATA PENGANTAR**

Puji dan syukur kehadiran Allah SWT atas berkat dan rahmat-Nya sehingga Laporan Kerja Praktik di Warung Bu Eny, Kabupaten Daerah Lamongan dapat terselesaikan dengan baik. Terima kasih kepada Bapak Irvan Adhin Cholilie, S.TP., M.P. selaku ketua program studi Teknologi Industri Pertanian dan pembimbing utama yang telah membimbing dan memberikan pengarahan selama penulisan laporan kerja praktik ini. Terima kasih kepada seluruh pihak yang telah membantu dan memberi semangat dalam pengerjaan laporan kerja praktik ini.

Laporan kerja praktik ini sangat dimungkinkan masih banyak kekurangan yang harus diperbaiki. Segala bentuk kritik dan saran akan dengan senang hati diterima dan diharapkan dapat membantu dalam penulisan laporan selanjutnya supaya lebih baik lagi. Semoga laporan kerja praktik di Warung Bu Eny, Kabupaten Daerah Lamongan dapat menambah wawasan dan pengetahuan bagi pembaca.

Gresik, 17 September 2021

Penulis

---

---

**DAFTAR ISI**

<b>Halaman Judul .....</b>	<b>i</b>
<b>Halaman Pengesahan.....</b>	<b>ii</b>
<b>Kata Pengantar.....</b>	<b>iii</b>
<b>Daftar Isi .....</b>	<b>iv</b>
<b>Daftar Gambar .....</b>	<b>v</b>
<b>Daftar Tabel.....</b>	<b>vi</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang. ....	1
1.2 Tujuan dan Manfaat .....	2
1.3 Metodologi Pengumpulan Data.....	4
1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Magang .....	4
<b>BAB II PROFIL WARUNG BU ENY LAMONGAN</b>	
2.1 Sejarah Warung Bu Eny.....	5
2.2 Visi dan Misi.....	5
2.3 Lokasi Warung Bu Eny .....	6
2.4 Struktur Organisasi Warung Bu Eny.....	6
2.5 Produk .....	7
2.6 Peraturan Jam Kerja .....	9
<b>BAB III TINJAUAN PUSTAKA</b>	
3.1 Definisi GMP dan SSOP .....	10
3.2 Ruang Lingkup GMP .....	11
3.3 Ruang Lingkup SSOP .....	18
3.4 Kegunaan Penerapan GMP .....	18
3.5 Kegunaan Penerapan SSOP .....	19

---

---

## **BAB IV PEMABAHASAN**

4.1 Analisa dan Pembahasan.....	20
4.1.1 Peralatan Produksi.....	20
4.1.2 Bahan-bahan Produksi .....	20
4.1.3 Proses Produksi .....	20
4.1.4 Produk UKM.....	20
4.2 Pengolahan Data.....	21
4.2.1 Penerapan GMP .....	21
4.2.2 Delapan Kunci SSOP .....	21
4.2.3 Evaluasi SSOP .....	21
4.3 Keterkaitan GMP dan SSOP .....	23
4.4 Rekomendasi Perbaikan .....	24
4.5 Kegiatan Magang .....	24

## **BAB V PENUTUP**

5.1 Kesimpulan .....	27
5.2 Saran.....	27

## **DAFTAR PUSTAKA .....**

28

## **LAMPIRAN**

➤ Copy Surat Panggilan Magang .....	33
-------------------------------------	----

---

---

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 2.4 Struktur Organisasi Warung Bu Eny.....	6
Gambar 6.1 Kamar Pegawai .....	30
Gambar 6.2 Gudang .....	30
Gambar 6.3 Tempat Pencuci Piring .....	31
Gambar 6.4 Tempat Produksi .....	31
Gambar 6.5 Tempat Penyajian Produk .....	32
Gambar 6.6 Tempat Makan.....	32
Gambar 6.7 Etalase Produk.....	33
Gambar 6.8 Etalase dan Lemari Es Produk .....	33
Gambar 6.9 Freezer dan Lemari Es Peny. Bahan Baku.....	34
Gambar 6.10 Freezer Peny. Bahan Baku .....	34
Gambar 6.11 Lemari Es Peny. Bahan Baku.....	35
Gambar 6.12 Bahan Baku Produk.....	35
Gambar 6.13 Tempat Cuci Tangan Luar.....	36
Gambar 6.14 Tempat Cuci Tangan Dalam .....	36
Gambar 6.15 Tempat Pembuangan Limbah Rumah Makan .....	37
Gambar 6.16 Tempat Makan Luar .....	37
Gambar 6.17 Kamar Mandi.....	38

---

---

**DAFTAR TABEL**

Tabel 2.4 Uraian Tugas Warung Bu Eny.....	9
Tabel 2.6 Peraturan Jam Kerja.....	11
Tabel 4.8 Kegiatan Magang.....	28



## BAB I

### PENDAHULUAN

#### 1.1 Latar Belakang

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. (UUD No.18 tahun 2012)

Salah satu gangguan kesehatan yang ditimbulkan akibat pangan adalah keracunan. Keracunan makanan (*Foodborne disease*) adalah penyakit yang ditimbulkan karena mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi. (Dr. Azizah Retno K., Sp.A.)

Dalam menjaga kualitas makanan tetap baik dan aman dikonsumsi maka harus memperhatikan makanan tersebut. Salah satu upaya dalam mencapai pangan yang aman dan layak dikonsumsi adalah dengan menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan suatu pedoman cara memproduksi pangan dengan tujuan agar produsen dapat memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen (Amin Mochamad Zainul, dkk, 2018). *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) merupakan prosedur standar penerapan prinsip pengelolaan yang dilakukan melalui kegiatan dan higien. (Emi, 2021)

Warung Bu Enny yang ada di Lamongan adalah salah satu rumah makan yang ada di Lamongan tepatnya di Jl. Jaksa Agung Suprpto No 54, Beringin, Tumenggungan, Kec, Lamongan, Kab, Lamongan. Rumah makan yang bergerak di bidang kuliner nusantara menyediakan berbagai menu pilihan khas Lamongan dengan harga yang ekonomis. Dan lahan

---

---

parkir yang luas serta mudah diakses karena dekat dengan jalan Raya Surabaya-Semarang.

Usaha ini berdiri di Kabupaten Lamongan selama 24 tahun. Warung Bu Eny terdiri dari satu (1) lantai sebagai tempat penjualan sampai proses pembuatan produk. Berdasarkan hasil observasi di Warung Bu Eny terdapat beberapa penyimpangan yang dikhawatirkan dapat mencemari produk yang dihasilkan sehingga berpengaruh pada kualitas dan keamanan pangan tersebut. Warung Bu Eny perlu menggunakan GMP dan SSOP dikarenakan tempat produksi tidak sesuai dengan SSOP seperti Kondisi kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, Pencegahan kontaminasi silang dari objek yang tidak saniter, pemberantasan hama, penerimaan bahan baku, unsur persiapan bahan baku, unsur pengolahan, kondisi umum sarana.

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum**

1. Guna mengenalkan dan menyiapkan mahasiswa dalam menghadapi dunia kerja.
2. Melatih mahasiswa dalam praktik magang di lapangan dalam aspek manajemen yang tidak terdapat dalam proses perkuliahan.

#### ***Khusus***

1. Untuk memenuhi beban satuan kredit semester (SKS) yang harus ditempuh sebagai persyaratan akademis di Jurusan Teknologi Industri Pertanian UISI.
2. Melakukan berbagai kegiatan praktik kerja serta mempelajari manajemen yang terdapat pada UMKM.
3. Menambah pengalaman dan wawasan mengenai dunia kerja di UMKM.

### **1.2.2 Manfaat**

Manfaat dari pelaksanaan magang (Penerapan GMP dan SSOP) di Warung di Warung Bu Eny Lamongan adalah sebagai berikut :

1. Bagi Perguruan Tinggi
  - a. Memperkenalkan Departemen dan Universitas kepada instansi lain yang berkualitas serta lingkungan di tempat magang.

- b. Terbinanya jaringan kerja sama dengan instansi tempat magang dalam upaya meningkatkan keterkaitan dan kesepadanan substansi antara akademik dengan pengetahuan dan keterampilan sumber daya manusia yang dibutuhkan dalam bidang terkait.
      - c. Laporan magang dapat menjadi salah satu audit internal kualitas pengajaran.
    2. Bagi UKM
      - a. Menggunakan tenaga terdidik dalam membantu penyelesaian tugas-tugas UKM untuk kebutuhan di unit kerja masing-masing.
      - b. Menciptakan kerja sama yang saling menguntungkan dan bermanfaat antara instansi di tempat magang dengan Universitas Internasional Semen Indonesia.
      - c. Mendapatkan alternatif calon karyawan yang telah dikenal mutu dan kreadibilitasnya.
    3. Bagi Mahasiswa
      - a. Mahasiswa mampu mengenal, mengetahui, dan menganalisis kondisi lingkungan kerja.
      - b. Mahasiswa memiliki keterampilan berkomunikasi dan memiliki rasa percaya diri dalam bersikap dan berperilaku.
      - c. Mahasiswa memiliki kemampuan bekerja dalam tim.
-

---

### **1.3 Metodologi Pengumpulan Data**

Metode yang dilaksanakan dalam penyusunan kegiatan magang di Warung Bu Eny Lamongan dengan cara :

1. Observasi : Mengamati dan melaksanakan pendataan kondisi langsung di lapangan.
2. Wawancara : Berkomunikasi langsung dengan narasumber seperti, Pembimbing PKL dan juga karyawan lainnya.
3. Dokumentasi : Menggunakan sumber dari data dokumen, buku, internet, dan jurnal yang berkaitan dengan penelitian.

### **1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Magang**

**Lokasi** : WARUNG BU ENY LAMONGAN  
Jl. Jaksa Agung Suprpto No. 54, Beringi, Tumenggungan, Kec.  
Lamongan, Kabupaten Lamongan, Jawa Timur 62214, Indonesia

**Waktu** : 16 Agustus 2021 – 16 September 2021

## **BAB II**

### **PROFIL WARUNG BU ENY LAMONGAN**

#### **2.1 Warung Bu Eny**

Warung Bu Eny merupakan usaha yang bergerak dibidang masakan rumahan, yang didirikan pada tahun 1997 oleh Ibu Nur Aini Zumaroh. Berdirinya Warung ini dikarenakan menambah perekonomian keluarga. Keluarga dari Ibu Nur Aini Zumaroh memiliki banyak usaha sehingga beliau tergerak untuk membuka usaha. Usaha yang didirikan merupakan usaha dibidang kuliner nusantara karena menurut beliau bahwa pangan akan terus berkembang dari waktu ke waktu dan selalu dicari orang.

Rawon merupakan produk utama dari Warung Bu Eny. Selain itu, ada beberapa jenis produk lainnya seperti, soto, krengsean dan masakan rumah lainnya. Jumlah pegawai sudah mencapai kurang lebih tujuh (7) pegawai untuk membantu para konsumen.

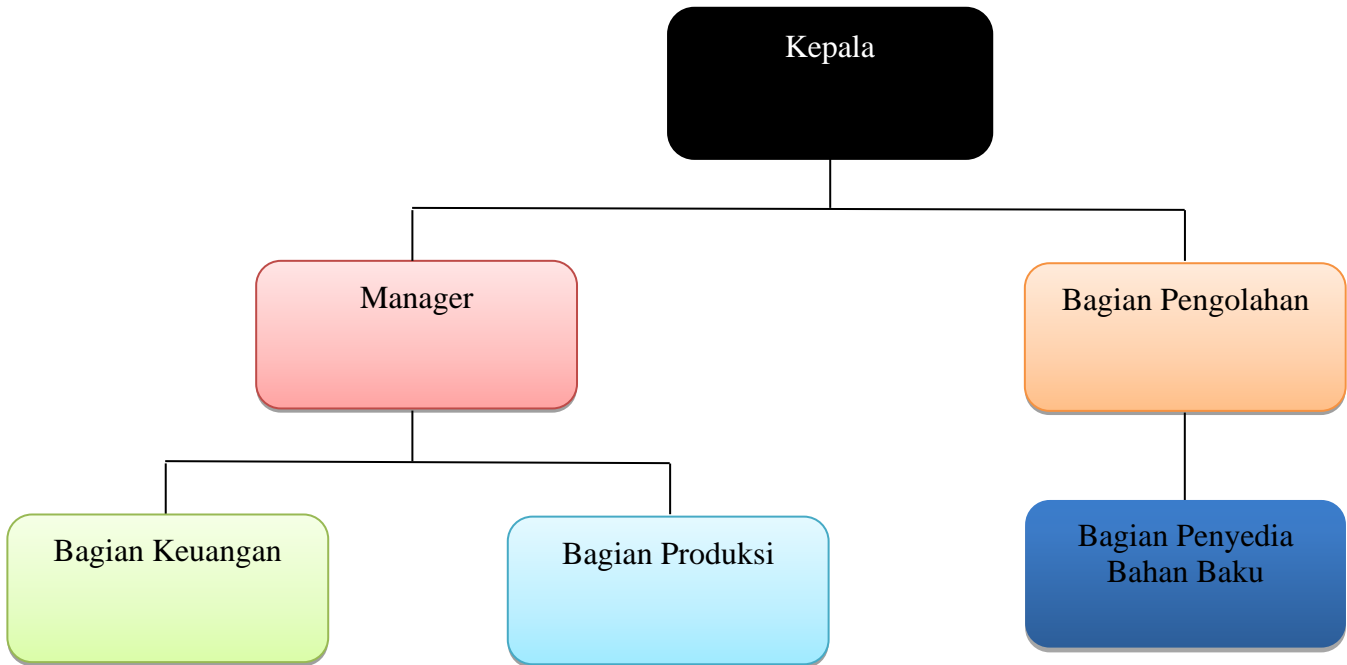
#### **2.2 Lokasi Warung Bu Eny**

Lokasi Warung Bu Eny berada di Jl. Jaksa Agung Suprpto No. 54, Beringi, Tumenggungan, Kec. Lamongan, Kabupaten Lamongan, Jawa Timur 62214, Indonesia. Lokasi tersebut berada tepat di depan kantor Dinas Sosial Kabupaten Lamongan. Banyak alternatif jalan yang dapat dipilih untuk ke lokasi tersebut.

---

### 2.3 Struktur Organisasi Warung Bu Eny

#### Struktur Organisasi



Gambar 2.4

Struktur Organisasi Warung Bu Eny

#### Keterangan Jabatan

- |      |                            |                                       |
|------|----------------------------|---------------------------------------|
| I.   | Kepala                     | : Ibu Nur Aini Zumaroh                |
| II.  | Manager                    | : Ibu Een Ernawati                    |
| III. | Bagian Pengolahan          | : Bapak Eko                           |
| IV.  | Bagian Keuangan            | : Bapak Yudi                          |
| V.   | Bagian Produksi            | : Bapak Tyo, Ibu Siti, dan Ibu Aisyah |
| VI.  | Bagian Penyedia Bahan Baku | : Ibu Iis                             |

**Tabel 2.4** Uraian Tugas Warung Bu Eny

JABATAN	URAIAN TUGAS
Kepala	Memantau dan bertanggung jawab terhadap seluruh kegiatan produksi
Manager	Memantau dan mempromosikan kepada konsumen
Bagian Pengolahan	Mengelola bahan baku terutama bahan baku utama supaya selalu segar pada saat diolah
Bagian Keuangan	Mengelola keuangan
Bagian Produksi	Mempromosikan sesuai dengan permintaan konsumen
Bagian Penyedia Bahan Baku	Menjaga ketersediaan bahan baku terutama bahan baku utama

## 2.5 Produk

Berikut ini adalah menu *best seller* di Warung Bu Eny :

### 1. Rawon

adalah masakan khas Indonesia berupa sup daging berkuah hitam dengan campuran bumbu khas yang menggunakan kluwek. Rawon, meskipun dikenal sebagai masakan khas Jawa Timur (daerah Arekan), dikenal pula oleh masyarakat Jawa Tengah sebelah timur (daerah Surakarta).

Daging untuk rawon umumnya adalah daging sapi yang dipotong kecil-kecil, utamanya adalah sandung lamur. Bumbu supnya sangat khas Indonesia, yaitu campuran bawang merah, bawang putih, lengkuas (laos), ketumbar, kemiri, serai kunir, cabai, kluwek, garam, serta minyak nabati. Semua bahan ini dihaluskan, lalu ditumis sampai harum. Campuran bumbu ini kemudian dimasukkan dalam kaldu rebusan daging bersama-sama dengan daging. Warna gelap khas rawon berasal dari kluwek. Di luar negeri, rawon disebut sebagai *black soup*.

---

Rawon disajikan bersama nasi, dilengkapi dengan taugé berekor pendek, telur asin, daun bawang, kerupuk udang, daging sapi goreng (empal), dan sambal (Novianti, Diana Ayu, 2021).

## 2.Soto Lamongan

Soto lamongan merupakan makanan tradisional, dimana soto lamongan itu juga makanan khas lamongan. Soto lamongan merupakan termasuk juga makanan yang berasal dari lamongan, soto lamongan juga termasuk berbeda dengan soto – soto yang lain dimana yang membedakan soto lamongan dengan soto - soto lasin yaitu serbuk kerupuk udangnya atau bisa disebut dengan poya. Serbuk kerupuk udang atau koya itu terbuat dari kerupuk udang yang digoreng kemudian ditumbuk sampai halus. Soto lamongan dengan soto – soto lain memang sama cuma yang membedakan itu aroma dari kuah soto lamongan yang dicampur dengan poya disitulah yang membedakan rasa soto lamongan dengan soto – soto yang lainnya. Makanan khas lamongan merupakan makanan yang berasal asli dari kabupaten lamongan (Sugesti, 2020).

## 3.Krengsengan

Krengsengan merupakan makanan yang terbuat dari daging kambing serupa dengan semur namun memiliki rasa yang berbeda karena tambahan bumbu petis udang di dalamnya. Krengsengan berasal dari jawa timur oleh karena itu pada hidangan krengsengan menggunakan petis yang di mana banyak digunakan dan menjadi ciri khas makanan jawa timur (Nenden, 2021).



---

---

### 2.5.1 Harga Produk

Harga produk Lalapan ayam di Warung Bu Eny Lamongan adalah Rp 22.500/porsi, harga produk lalapan lele dan lalapan bandeng adalah Rp 17.500, harga produk rawon, krengsengan, kare adalah Rp 18.000, harga produk soto, pecel sayur, sayur sop, sayur lodeh, sayur bayem adalah Rp 15.000, harga produk asem bandeng, asem khutuk, botok tahu tempe, botok patin, pepes pindang, botok khutuk adalah Rp 16.000

### 2.6 Peraturan Jam Kerja

Berikut adalah jam kerja di Warung Bu Eny :

**Tabel 2.6** Peraturan Jam Kerja

<b>Hari</b>	<b>Jam Kerja</b>
Senin - Minggu	06.00 – 17.00 WIB

---

## BAB III

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 3.1 Definisi GMP dan SSOP

*Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan suatu pedoman bagi industri pangan, bagaimana cara memproduksi pangan yang baik, bermutu dan aman untuk dikonsumsi, GMP merupakan persyaratan utama sebelum suatu industri pangan dapat memperoleh sertifikat sistem *Hazard Analysis Critical Point* (HACCP). Penerapan GMP diperlukan dalam mencegah terjadinya pencemaran makanan yang disebabkan oleh cemaran biologi, fisika, atau kimia yang dapat mengganggu kesehatan. Selain itu juga untuk mengendalikan produksi dengan cara pemilihan bahan baku, penggunaan BTP, pengolahan, penyimpanan, pengemasan, serta pengangkutan (Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor : 75/M-IND/PER/7/2010).

*Good Manufacturing Practices* (GMP) adalah cara pengolahan yang baik merupakan suatu pedoman bagi industri pangan tentang bagaimana cara memproduksi makanan dan minuman yang baik. GMP merupakan persyaratan utama sebelum suatu industri pangan dapat memperoleh sertifikat sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) (Ir. Wiwiek Yuniarti Costa, Msi).

Penilaian kesesuaian penerapan GMP dilakukan enam unsur yaitu :

1. Kondisi Umum Sarana  
Yang meliputi bangunan, fasilitas sanitasi
  2. Penerimaan Bahan Baku  
Yang meliputi tempat penerimaan, pemisahan bahan baku dan ruang penyimpanan barang
  3. Unsur Persiapan Bahan Baku
  4. Unsur Pengolahan  
Yang meliputi tahapan proses pengolahan mulai penggorengan, sanitasi alat dan ruang
  5. Unsur Pengemasan  
Meliputi jenis kemasan dan pelabelan (Novita, Budi, 2017).
-

---

*Standard Sanitation Operating Procedure (SSOP)* merupakan prosedur standar penerapan prinsip pengelolaan yang dilakukan melalui kegiatan sanitasi dan higiene (Emi, 2021).

SSOP menjadi program sanitasi wajib suatu industry untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan dan menjamin sistem keamanan produksi pangan (Ach, dkk, 2013).

SSOP menurut FDA (1995) terdiri atas delapan aspek kunci yaitu :

1. Keamanan air proses produksi
2. Kondisi kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan
3. Pencegahan kontaminasi silang dari objek yang tidak saniter
4. Kebersihan pekerja
5. Pencegahan atau perlindungan dari adulterasi
6. Pelabelan dan penyimpanan yang tepat
7. Pengendalian kesehatan karyawan, dan
8. Pemberantasan hama

Kualitas produk ditunjang oleh penanganan dan bahan baku, bahan setengah jadi dan produk jadi baik sebelum maupun setelah proses pengolahan berlangsung. Penanganan ini harus sesuai prosedur yang berlaku guna memperoleh produk yang bermutu tinggi baik dari segi kandungan nutrisi maupun keamanan untuk dikonsumsi oleh konsumen (Puri, 2012).

### **3.2 Ruang Lingkup GMP**

Ruang lingkup GMP merupakan persyaratan yang perlu diterapkan di industri pengolahan makanan menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 Tahun 2010 tentang GMP ada 18 poin, sebagai berikut :

1. Lokasi

Lokasi tempat produksi makanan harus terbebas dari sumber pencemaran, jalan menuju tempat produksi tidak menimbulkan debu atau genangan air, lingkungan tempat produksi bersih dan tidak terletak pada daerah banjir, dan tempat produksi jauh dari tempat pembuangan sampah.

2. Bangunan
-

---

Bangunan dan ruangan tempat produksi dirancang berdasarkan perencanaan yang memenuhi syarat teknik dan higiene. Desain dan tata letak produksi disesuaikan dengan alur proses produksi yang digunakan. Struktur ruangan produksi yang terdiri dari lantai, dinding, atap, pintu, jendela, dan ventilasi terbuat dari bahan yang tahan lama, mudah dipelihara dan mudah dibersihkan.

3. Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi terdiri atas :

- a. Sarana penyediaan air yang dilengkapi dengan tempat penampungan air dan pipa untuk mengalirkan air
- b. Sarana pembuangan air dan limbah yang didesain tidak menyebabkan pencemaran
- c. Sarana pembersihan dan pencucian bahan pangan dan perlengkapan
- d. Sarana toilet yang memiliki sumber air mengalir dan pembuangan air serta jumlah yang sesuai dengan jumlah pekerja
- e. Sarana higiene karyawan yakni fasilitas mencuci tangan, fasilitas ganti pakaian, dan fasilitas pembilas sepatu

4. Mesin atau peralatan

Mesin / peralatan yang permukaannya kontak langsung dengan bahan pangan memiliki syarat halus, tidak berlubang, tidak berkarat, tidak mengelupas, dan tidak menyerap air. Mesin / peralatan juga tidak boleh menimbulkan pencemaran yang disebabkan oleh jasad remik, bahan logam yang terlepas, minyak pelumas, dan bahan bakar yang menimbulkan bahaya.

5. Bahan

Bahan yang dimaksud adalah bahan baku, bahan penolong seperti air, dan bahan tambahan pangan. Bahan yang digunakan tidak rusak, tidak busuk, dan tidak mengandung bahan berbahaya.

6. Pengawasan Proses

Pengawasan proses digunakan dalam mengurangi produk yang tidak memenuhi syarat mutu dan keamanan. Industri diharapkan menerapkan HACCP untuk pencegahan terhadap kemungkinan timbulnya bahaya

---

---

selama proses produksi. Pengawasan dilakukan terhadap proses produksi, bahan, serta kontaminasi.

7. Produk Akhir

Produk akhir harus memenuhi spesifikasi yang telah ditetapkan oleh industri yang tidak boleh membahayakan kesehatan. Produk akhir diperiksa dan dipantau sebelum diedarkan.

8. Laboratorium

Laboratorium digunakan untuk memudahkan industri dalam mutu bahan baku, bahan penolong, BTP, dan produk yang dihasilkan. Bagi industri yang tidak memiliki laboratorium sendiri diharapkan bekerja sama dengan laboratorium pemerintah atau swasta yang dapat dipercaya.

9. Karyawan

Higiene dan kesehatan karyawan sangat penting dalam rangka memberikan jaminan bahwa produk yang kontak dengan karyawan tidak tercemar. Karyawan juga seharusnya memiliki kompetensi atau telah terlatih dalam melaksanakan program keamanan pangan. Karyawan juga harus menggunakan APD, menjaga kebersihan, dan bebas dari penyakit menular.

10. Pengemas

Pengemas harus melindungi mutu produk tetap terjaga meskipun dalam jangka waktu yang lama. Pengemas dibuat dari bahan aman yang tidak menimbulkan pencemaran dan mengurangi mutu produk. Bahan pengemas atau gas yang digunakan tidak mengandung bahan racun. Bahan pengemas harus disimpan dalam kondisi higienis di tempat penyimpanan yang terpisah dari bahan makanan.

11. Label dan keterangan produk

Label harus dibuat secara jelas dan informatif agar konsumen mudah dalam memilih produk. Label dibuat berbeda ukuran dan warna untuk setiap jenis agar mudah dibedakan.

12. Penyimpanan

Penyimpanan harus dilakukan dengan baik agar tidak menurunkan mutu dan kualitas produk.

a. Penyimpanan bahan dan produk akhir

---

- 
- Penyimpanan bahan baku dan produk akhir harus dipisahkan, dengan spesifikasi tempat penyimpanan bersih, aliran udara baik, suhu yang sesuai, dan bebas hama. Penyimpanan bahan baku tidak diperbolehkan menyentuh dan menempel dinding. Penyimpanan bahan dan produk akhir menggunakan sistem FIFO (*First In First Out*) dan menggunakan sistem kartu.
- b. Penyimpanan bahan berbahaya  
Penyimpanan disinfektan, insektisida, pestisida, bahan yang mudah terbakar dan meledak, serta bahan berbahaya lainnya disimpan di tempat tersendiri dan diawasi agar tidak mencemari bahan dan produk akhir.
  - c. Penyimpanan wadah dan pengemasan  
Penyimpanan wadah dan pengemasan harus rapi.
  - d. Penyimpanan label  
Penyimpanan label harus rapi agar tidak terjadi kesalahan saat digunakan.
  - e. Penyimpanan mesin/peralatan  
Penyimpanan mesin/peralatan harus dalam kondisi bersih dan baik.
13. Pemeliharaan dan program sanitasi  
Pemeliharaan dan program sanitasi terhadap fasilitas produksi dilakukan secara berkala. Selain program sanitasi, industri juga harus menerapkan program pengendalian hama dan penanganan limbah.
14. Pengangkutan  
Pengangkutan produk akhir harus diawasi agar tidak terjadi kesalahan saat pengangkutan yang mengakibatkan penurunan mutu produk akhir. Persyaratan wadah dan alat pengangkutan yakni tidak mencemari produk, mudah dibersihkan, selama pengangkutan dipisahkan dari bahan non pangan, melindungi kontaminasi, dan mempertahankan suhu, kelembaban, dan kondisi penyimpanan.
15. Dokumentasi dan pencatatan  
Dokumentasi dan pencatatan dilakukan untuk meningkatkan keamanan produk. Dokumentasi meliputi catatan bahan yang masuk, proses produksi,
-

---

jumlah dan tanggal produksi, distribusi, inspeksi dan pengujian, penarikan produk, penyimpanan, pembersihan dan sanitasi, kontrol hama, kesehatan karyawan, serta hal lain yang dianggap penting.

16. Pelatihan

Program pelatihan yang diberikan kepada karyawan meliputi dasar higiene karyawan, faktor yang menyebabkan kerusakan pangan dan penurunan mutu pangan, faktor yang mengakibatkan penyakit dan keracunan, cara produksi pangan olahan yang baik, prinsip dasar sanitasi peralatan, serta penanganan bahan berbahaya.

17. Penarikan produk

Penarikan produk dilakukan apabila produk diduga menjadi penyebab timbulnya penyakit atau keracunan. Produk yang dibuktikan berbahaya harus diberhentikan produksinya.

18. Pelaksanaan pedoman

Manajemen perusahaan harus bertanggung jawab atas sumber daya untuk menjamin penerapan CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik) dan karyawan harus bertanggung jawab atas pelaksanaannya.

### 3.3 Ruang Lingkup SSOP

1. Lokasi usaha/pabrik

Berada pada lokasi yang memiliki kemudahan akses jalan masuk, prasarana jalan yang memadai, jauh dari pemukiman penduduk, terbebas dari pencemaran serta memiliki pintu masuk dan keluar yang terpisah.

2. Bangunan

Konstruksi, desain, tata ruang dan bahan baku dibuat berdasarkan syarat mutu dan teknik perencanaan pembuatan bangunan yang berlaku sesuai dengan jenis produknya. Bahan baku berasal dari bahan yang mudah dibersihkan, dipelihara dan dilakukan sanitasi serta tidak bersifat toksik.

3. Produk akhir

Produk akhir mengalami uji-uji secara kimia, fisik dan mikrobiologi sebelum dipasarkan.

4. Peralatan pengolahan

---

---

Peralatan pengolahan harus dibuat memenuhi standar baik teknik, mutu dan higienis, seperti bersifat tidak toksik, tahan karat, kuat, tidak menyerap air, tidak mengelupas, mudah dipelihara, dibersihkan dan dilakukan sanitasi.

5. Bahan produksi

Bahan baku serta bahan tambahan yang digunakan untuk menghasilkan produk harus sesuai dengan standar mutu yang berlaku serta tidak membahayakan ataupun merugikan kesehatan konsumen. Seharusnya setiap bahan mengalami pengujian secara organoleptik, fisik, kimia, biologi dan mikrobiologi sebelum diproses.

6. Higien personal

Seluruh karyawan yang berhubungan dengan proses produksi menjalani pemeriksaan rutin (minimal enam bulan satu kali), tidak diperbolehkan melakukan kebiasaan yang berisiko meningkatkan kontaminasi terhadap produk seperti : bersandar pada peralatan, mengusap muka, meludah sembarangan serta memakai arloji dan perhiasan selama proses produksi berlangsung.

7. Pengendalian proses pengolahan

Pengendalian proses pengolahan dilakukan dengan cara, pengecekan alur proses secara berkala, penerapan SSOP dalam setiap langkah serta pemeriksaan raw material secara berkala yang dilakukan dengan pengujian secara organoleptik, fisik, kimia, dan biologis.

8. Fasilitas sanitasi

Fasilitas sanitasi yang digunakan harus memenuhi syarat mutu yang berlaku, seperti memiliki sarana air bersih yang mencukupi, saluran yang berbeda untuk proses sanitasi dan produksi, air yang digunakan untuk proses produksi sesuai dengan syarat mutu air minum dan dilakukan pengecekan berkala terhadap fasilitas sanitasi.

9. Label

Label yang tertera pada kemasan harus sesuai dengan syarat yang telah disebutkan dalam Peraturan Menteri Kesehatan tentang tata cara pelabelan makanan kemasan.

---



---

10. Keterangan produk

Keterangan produk yang tertera dalam kemasan harus lengkap serta dapat menjelaskan tentang tata cara penyimpanan, kandungan nutrisi, produsen dan tanggal kadaluarsa.

11. Penyimpanan

Proses penyimpanan bahan baku dan produk dilakukan secara terpisah dengan tujuan untuk meniadakan proses kontaminasi silang antara kedua bahan tersebut, selain itu proses penyimpanan terpisah pun dilakukan pada bahan yang bersifat toksik (bahan kimia) dan bahan pangan serta bahan yang dikemas dengan bahan tidak dikemas.

12. Pemeliharaan sarana pengolahan dan kegiatan sanitasi

Aplikasi pemeliharaan sarana pengolahan dilakukan dengan selalu menerapkan proses sanitasi peralatan pengolahan pada saat sebelum dan setelah proses produksi berlangsung, sedangkan untuk kegiatan sanitasi dilakukan dengan cara mencegah masuknya binatang/hama (tikus, serangga, burung dan kecoa) kedalam ruang produksi, penempatan pest control pada titik yang dianggap kritis serta melakukan monitoring secara berkala dan recording terhadap proses sanitasi yang berlangsung.

13. Laboratorium

Perusahaan/usaha yang bergerak dalam bidang pangan diharuskan memiliki laboratorium untuk melakukan uji secara fisik, kimia, biologis dan mikrobiologis terhadap bahan yang digunakan sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan.

14. Kemasan

Bahan baku kemasan yang digunakan untuk produk pangan umumnya tidak bersifat toksik dan tidak mencemari atau mengkontaminasi produk sehingga aman untuk kesehatan konsumen.

15. Transportasi

Sarana transportasi yang digunakan untuk bahan pangan harus memiliki sifat atau fungsi untuk menjaga bahan pangan agar tidak terkontaminasi dan terlindungi dari kerusakan. Penjagaan bahan baku atau produk dilakukan dengan melengkapi sarana transportasi dengan fasilitas yang

---

---

dibutuhkan seperti alat pendingin.

16. Pelatihan

Pelatihan dan pembinaan merupakan hal penting bagi industri pengolahan pangan dalam melaksanakan sistem higiene.

17. Penarikan produk

Penarikan produk merupakan tindakan menarik produk dari peredaran/pasaran. Ini dilakukan apabila produk tersebut diduga menjadi penyebab timbulnya penyakit atau keracunan pangan olahan. Jika produk yang dihasilkan tersebut diduga menimbulkan bahaya (penyakit atau keracunan), maka diperlukan tindakan penarikan produk dari peredaran/pasaran harus dilakukan oleh perusahaan.

18. Pelaksanaan pedoman

Pelaku usaha/perusahaan seharusnya mendokumentasikan operasionalisasi GMP. Selanjutnya manajemen perusahaan harus bertanggung jawab atas sumber daya untuk menjamin penerapan GMP demikian juga karyawan/petugas.

### **3.4 Kegunaan Penerapan GMP**

Kegunaan penerapan GMP bagi pelaku usaha/perusahaan/industri sebagai berikut :

1. Memproduksi dan menyediakan makanan yang aman dan layak bagi konsumen.
2. Memberikan informasi yang jelas dan mudah dimengerti kepada masyarakat untuk melindungi makanan terhadap kontaminasi dan kerusakan.
3. Mempertahankan atau meningkatkan kepercayaannya dunia Internasional terhadap makanan yang diproduksi (Dinas Peternakan Dan Kesehatan Hewan Provinsi Sumatera Barat, 2021).

---

### **3.5 Kegunaan Penerapan SSOP**

Kegunaan penerapan SSOP dalam menjamin Sistem Keamanan Produksi Pangan, sebagai berikut :

1. Memberikan jadwal pada prosedur sanitasi
2. Memberikan landasan program monitoring berkesinambungan
3. Mendorong perencanaan yang menjamin dilakukan koreksi bila diperlukan
4. Mengidentifikasi kecenderungan dan mencegah kembali terjadinya masalah
5. Menjamin setiap personil mengerti sanitasi
6. Memberi sarana pelatihan yang konsisten bagi personil
7. Meningkatkan praktek sanitasi dan kondisi di unit usaha

---

## **BAB IV**

### **PEMBAHASAN**

#### **4.1 Analisa dan Pembahasan**

##### **4.1.1 Peralatan Produksi**

Peralatan produksi berfungsi untuk membuat produk hingga menjadi masakan rumahan yang siap dipasarkan. Warung Bu Eny masih menggunakan peralatan dapur tradisional seperti, pisau, telenan, blander untuk mencincang daging dan menghaluskan bumbu bumbu masakan.

##### **4.1.2 Bahan-bahan Produksi**

Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat menu makanan yang ada di Warung Bu Eny sama seperti bahan-bahan masakan rumahan pada umumnya. Warung Bu Eny tidak menggunakan bahan tambahan dan pengawet seperti msg, sehingga makanan yang ada di Warung Bu Eny hanya mampu bertahan 1 hari kerja tanpa di panaskan untuk keesokan harinya.

##### **4.1.3 Proses Produksi**

Produk yang dihasilkan Warung Bu Eny melalui serangkaian proses yang terdiri dari, pemilihan dan pemotongan daging ayam, sapi, hingga ikan air tawar, terdapat satu tahap yaitu tahap sanitasi yang berfungsi untuk menjaga kebersihan dan keamanan pangan. Selama observasi di lapangan pada saat produksi, belum ditemukan produk yang gagal.

##### **4.1.4 Produk UKM**

Setiap UKM pasti memiliki produk unggulan yang diharapkan dapat menarik perhatian konsumen. Produk yang dihasilkan Warung Bu Eny terdiri dari rawon, soto, lalapan, krengsengan, sayur lodeh, cumi hitam dan makanan rumahan yang lain, yang dibuat dengan sistem prasmanan. Produk yang paling disukai konsumen adalah rawon, cumi hitam, dan krengsengan yang memiliki rasa nusantara yang khas.

---

## 4.2 Pengolahan Data

Setelah data yang dibutuhkan terkumpul, maka langkah berikutnya melakukan pengolahan terhadap data. Pengolahan data berupa analisa penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Sanitation Operating Procedures* (SSOP) yang menghasilkan outpun berupa rekomendasi perbaikan untuk meningkatkan penerapan tersebut.

### 4.2.1 Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP)

a) Lokasi

Pada aspek ini terdapat 8 kriteria yang mengidentifikasi area produksi secara terperinci.

b) Bagunan

Aspek ini dilihat secara keseluruhan lantai produksi berdasarkan desain tata letak, lantai, dinding, atap dan langit-langit, pintu ruangan, jendela dan ventilasi, permukaan tempat kerja.

c) Fasilitas sanitasi

Aspek ini memuat tentang kebersihan lantai produksi dan personal pekerja yang diidentifikasi berdasarkan sarana penyediaan air, sarana pembuangan limbah, sarana pembersihan/pencucian, sarana toilet dan sarana *hygiene* karyawan.

d) Mesin dan peralatan

Aspek ini terdapat 12 kriteria yang harus dimiliki mesin dan peralatan produksi agar sesuai dengan standar yang berlaku.

e) Bahan

Aspek ini memuat tentang bahan-bahan produksi yang diidentifikasi berdasarkan 9 kriteria.

f) Pengawasan proses

Aspek ini berkaitan dengan pengawasan pada saat proses produksi berlangsung yang diidentifikasi berdasarkan 19 kriteria.

g) Produk akhir

Aspek ini memuat produk akhir yang siap dipasarkan diidentifikasi berdasarkan 3 kriteria.

h) Laboratorium

---

---

Aspek ini berkaitan dengan ketersediaan labor untuk menunjang kualitas produk.

i) Karyawan

Aspek ini memuat tentang praktik hygiene yang dijalankan pekerja dan diidentifikasi berdasarkan 8 kriteria.

j) Pengemas

Aspek ini berisi tentang kemasan yang harus digunakan oleh perusahaan dan diidentifikasi berdasarkan 8 kriteria.

k) Label dan keterangan produk

Aspek ini memuat syarat label dan keterangan yang harus tercantum di kemasan produk.

l) Penyimpanan

Aspek ini berisi tentang bahan baku dan produk akhir yang memiliki penyimpanan yang sesuai standar dan diidentifikasi berdasarkan 9 kriteria.

m) Pemeliharaan dan program sanitasi

Aspek ini berisi tentang upaya yang harus dilakukan perusahaan untuk menjaga produk agar tidak tercemar yang diidentifikasi berdasarkan pemeliharaan dan pembersihan, prosedur pembersihan dan sanitasi, program pembersihan, program pengendalian hama dan penanganan limbah.

n) Pengangkutan

Aspek ini memuat tentang *material handling* yang digunakan untuk memindahkan produk yang diidentifikasi berdasarkan 8 kriteria.

o) Dokumentasi dan pencatatan

Aspek ini berisi tentang dokumentasi yang harus dilakukan perusahaan secara lengkap disertai pencatatan.

p) Pelatihan

Aspek ini berkaitan dengan *training* tentang GMP yang seharusnya diberikan kepada para pekerja.

q) Penarikan produk

Aspek ini memuat aturan tentang prosedur penarikan produk apabila

---

---

menimbulkan bahaya bagi konsumen yang diidentifikasi berdasarkan 6 kriteria.

r) Pelaksanaan pedoman

Aspek ini berisi tentang tingkat penerapan GMP yang telah dilaksanakan oleh perusahaan yang diidentifikasi berdasarkan 3 kriteria (Rahmadhani, 2019).

#### 4.2.2 Delapan Kunci SSOP

Nshate (1999) mengelompokkan prinsip-prinsip sanitasi untuk diterapkan dalam SSOP menjadi 8 kunci persyaratan Sanitasi, yaitu :

1. Keamanan air
2. Kondisi dan kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan
3. Pencegahan kontaminasi silang
4. Menjaga fasilitas pencuci tangan, sanitasi dan toilet
5. Proteksi dari bahan-bahan kontaminan
6. Perlabelan, penyimpanan, dan penggunaan bahan toksin yang benar
7. Pengawasan kondisi kesehatan personil yang dapat mengakibatkan kontaminasi
8. Menghilangkan hama dari unit pengolahan (Anin, 2012).

#### 4.2.3 Evaluasi SSOP

SSOP bertujuan untuk mengelola dan memelihara kondisi lingkungan melalui kegiatan sanitasi dan *hygiene*. Evaluasi dilakukan untuk melihat tingkat penerapan SSOP di Warung Bu Eny. Masing-masing aspek diidentifikasi berdasarkan persyaratan yang ada. Sehingga dapat terlaksana dengan baik seperti, pekerja yang tidak menggunakan perlengkapan higien, penyimpanan bahan di freezer atau produk yang ada di lemari pendingin tercampur, tidak ada skat antara gudang dan kamar pegawai, tempat sanitasi berdekatan dengan tempat cuci piring.

#### 4.3 Keterkaitan GMP dan SSOP

GMP merupakan persyaratan dasar (pre requisite) yang berkaitan dengan persyaratan dasar suatu operasi bisnis pangan untuk mencegah kontaminasi akibat suatu operasi produksi atau penanganan pangan. Aplikasi dari kegiatan GMP merupakan operasi sanitasi dan higienis proses produksi atau

---

---

penanganan pangan dalam bentuk *Standard Sanitation Operating Procedures* (SSOP) atau dikatakan juga SSOP sebagai prosedur yang digunakan oleh industri untuk membantu mencapai tujuan atau sasaran keseluruhan yang diharapkan GMP dalam memproduksi pangan yang bermutu tinggi aman dan tertib. Selain itu penerapan GMP akan meningkatkan kepuasan konsumen dan legalitas usaha/perusahaan terutama untuk mendapatkan sertifikat P-IRT, izin halal, dan MD/izin edar produk (Ananta, 2008). Warung Bu Eny masih belum melakukan penerapan GMP dan SSOP mulai dari proses produksi sejak bahan mentah sampai bahan jadi dan siap disajikan ke konsumen, penyimpanan bahan baku, dan persyaratan lainnya yang harus dipenuhi.

#### **4.4 Rekomendasi Perbaikan**

Berdasarkan hasil analisis terhadap penerapan *Good Manufacturing Practices* dan *Sanitation Standard Operating Procedures* maka diberikan rekomendasi perbaikan yang dibuat dalam 2 jangka waktu, jangka waktu pendek diharapkan rekomendasi dapat diterapkan sesegera mungkin dan jangka waktu panjang yang membutuhkan konsep terperinci dan kesiapan pelaksanaannya.

#### **4.5 Hasil Magang**

Berdasarkan penilaian observasi Warung Bu Eny masih belum menerapkan strategi GMP dan SSOP, masih banyak yang perlu diperbaiki, seperti :

a. Cara penyimpanan bahan baku

Faktor yang menyebabkan hal tersebut adalah kurangnya pengetahuan tentang GMP.

b. Tata letak ruang

Faktor yang menyebabkan hal tersebut adalah kurangnya skat pembatas.

c. Tempat penyimpanan produk jadi

Faktor yang menyebabkan hal tersebut adalah dijadikan satu tempat dan tidak tertutup.

d. Lantai produksi kotor

Adapun faktor yang menyebabkan lantai produksi kotor yaitu, karena tidak ada pengawasan selama proses produksi sehingga karyawan tidak

---



- 
- menjalankan SSOP dan berdampak pada tingkat kebersihan lantai produksi.
- e. Tidak ada himbauan *hygiene* setelah menggunakan toilet  
Faktor yang menyebabkan hal diatas terjadi adalah belum adanya kelengkapan toilet seperti sabun khusus untuk mencuci tangan dan tisu untuk mengeringkan tangan.
  - f. Tempat sampah disamping wastafel terbuka  
Faktor yang menyebabkan hal diatas adalah pemilihan tempat sampah yang tidak tepat.
  - g. Pekerja tidak menggunakan perlengkapan *hygiene*  
Faktor yang menyebabkan hal diatas adalah karena tidak ada pelatihan tentang GMP sehingga pelaksanaan produksi tidak berjalan sesuai standar.
-

---

#### 4.6 Kegiatan Magang

Kerja praktik lapangan ini berlangsung selama 1 bulan di mana posisi dan waktu disesuaikan dengan kebijakan dari pihak Warung Bu Eny Lamongan, dengan tujuan agar mahasiswa dapat mengaplikasikan sesuai dengan bidangnya. Adapun rincian kegiatan yang dilakukan sebagai berikut :

1. Pengenalan UKM (Warung Bu Eny)
2. Pengenalan terhadap bahan baku, proses pembuatan produk hingga siap dipasarkan
3. Studi litekatur
4. Pengumpulan data
5. Asistensi
6. Pembuatan laporan

**Tabel 4.8**

Tabel Kegiatan magang

Kegiatan	Minggu ke-			
	1	2	3	4
1. Pengenalan lingkungan Warung Bu Eny				
2. Studi literatur				
3. Observasi dan pengumpulan data				
4. Penyusunan laporan				
5. Konsultasi dengan dosen pembimbing				

---

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **5.1 Kesimpulan**

Warung Bu Eny Lamongan merupakan usaha yang bergerak di bidang kuliner nusantara. Di Warung Bu Eny banyak sekali menu masakan rumahan yang berbahan dasar daging ayam, daging sapi, dan daging ikan air tawar. Salah satu produk yang dihasilkan oleh Warung Bu Eny adalah rawon yang banyak diminati oleh konsumen. Dalam proses produksi makanan di Warung Bu Eny belum menerapkan GMP dan SSOP pada proses produksinya. GMP dan SSOP merupakan poin penting untuk menjaga keamanan pangan. Namun, di Warung Bu Eny masih belum ada penerapan GMP dan SSOP seperti, Kondisi kebersihan permukaan yang kontak dengan bahan pangan, Pencegahan kontaminasi silang dari objek yang tidak saniter, pemberantasan hama, penerimaan bahan baku, unsur persiapan bahan baku, unsur pengolahan, kondisi umum sarana.

#### **5.2 Saran**

Sebaiknya Warung Bu Eny menerapkan GMP dan SSOP untuk menjaga keamanan pangan, karena dilihat dari peminat yang mendatangi rumah makan tersebut, Warung Bu Eny Tergolong ramai di setiap harinya.

---

## DAFTAR PUSTAKA

- Amin Mochamad Zainul, dkk. 2018. *Kajian Implementasi GMP dan SSOP Pengolahan Ikan Teri Nasi Setengah Kering Di Kabupaten Tuban*, JHPI 2018, Volume. 21 Nomor 3. Diakses pada tanggal 12 Agustus 2021.
- Ananta, R. 2008. *Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan pada Perusahaan Jasa Boga*, Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional. Diakses pada tanggal 21 September 2021.
- Condro Novita, Santoso Gatot Budi. 2017. *Analisis Penerapan GMP Pada Produk Keripik Ubi Jalar Di Kota Jayapura*, Agritekno, Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 6 (1): 7-13 Th. 2017 ISSN: 2302-9218. Diakses pada tanggal 18 September 2021.
- Costa Wiwiek Yuniarti. *SOP dan GMP Pengolahan Daging*. Diakses pada tanggal 18 September 2021.
- Dinas Peternakan Dan Kesehatan Hewan Provinsi Sumatera Barat. 2021. *Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) Sebagai Strategi Dalam Peningkatan Mutu Dan Keamanan Produk Olahan Peternakan*. Diakses pada tanggal 20 September 2021.
- Handayani Puri. 2012. *Tinjauan Penerapan Sanitation Operating Procedures (SSOP) Pada Pengolahan Bakso Sapi Di PT Boga Cipta Tuntang, Salatiga*. Diakses pada tanggal 18 September 2021.
- Islamiyah Sugesti Laili. 2020. *Brand Image Makanan Soto Lamongan (Studi Pada Rumah Makan Asih Jaya Putra Lamongan)*. Diakses pada tanggal 6 Oktober 2021.
- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor : 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Diakses pada tanggal 18 September 2021.
- Karina Anin. 2012. *SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures)*. Diakses pada tanggal 21 September 2021.
- Khoirunisa Nenden. 2021. *Standarisasi Krengsengan dari Provinsi Jawa Timur*. Diakses pada tanggal 5 Oktober 2021.
- ~~Novianti, Diana Ayu. 2021. *Rawon*. Diakses pada tanggal 5 Oktober 2021.~~

---

Retno Azizah. *Keracunan Makanan (Foodborne Disease)*. Diakses pada tanggal 17 September 2021

Ristyanti Emi, Masithah Endang Dewi. 2021. *Penerapan SSOP (Standard Sanitation Operating Procedure) Pada Proses Pembekuan Cuttlefish (Sepia Officinalis) Di PT . Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah, Journal Of Marine and Coastal Science Vol. 10 (1) – February 2021*. Diakses pada tanggal 4 Agustus 2021.

Rizki Siti Rahmadhani. 2019. *Analisa Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) Produk Roti (Studi Kasus : M Bakery and Cake)*. Diakses pada tanggal 20 September 2021.

Triharjono Ach, dkk. 2013. *Evaluasi Sanitation Standard Operating Procedures Kerupuk Amplang Di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep, Agrintek Volume 7 No. 2 Agustus 2013*. Diakses pada tanggal 18 September 2021.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan Pasal 1 Ayat 1. Diakses pada tanggal 17 September 2021.

## LAMPIRAN



**Gambar 6.1** Kamar pegawai  
(Sumber: Observasi Warung Bu Eny, 2021)



**Gambar 6.2** Gudang  
(Sumber: Observasi Warung Bu Eny, 2021)

---



**Gambar 6.3** Tempat pencuci piring

(Sumber: Warung Bu Eny, 2021)



**Gambar 6.4** Tempat produksi

(Sumber: Observasi Warung Bu Eny, 2021)





**Gambar 6.5** Tempat penyajian produk  
(Sumber: Observasi Warung Bu Eny, 2021)



**Gambar 6.6** Tempat makan  
(Sumber: Observasi Warung Bu Eny, 2021)





**Gambar 6.7** Etalase produk  
(Sumber: Observasi Warung Bu Eny, 2021)



**Gambar 6.8** Etalase dan lemari es produk  
(Sumber: Observasi Warung Bu Eny, 2021)



**Gambar 6.9** Freezer dan lemari es penyimpanan bahan baku  
(Sumber: Observasi Warung Bu Eny, 2021)



**Gambar 6.10** Freezer penyimpanan bahan baku  
(Sumber: Observasi Warung Bu Eny, 2021)



**Gambar 6.11** Lemari es penyimpanan bahan baku  
(Sumber: Observasi Warung Bu Eny, 2021)



**Gambar 6.12** Bahan baku produk  
(Sumber: Observasi Warung Bu Eny)



**Gambar 6.13** Tempat Cuci Tangan Luar  
(Sumber: Observasi Warung Bu Eny)



**Gambar 6.14** Tempat Cuci Tangan Dalam  
(Sumber: Observasi Warung Bu Eny)





**Gambar 6.15** Tempat Pembuangan Limbah Rumah Makan  
(Sumber: Observasi Warung Bu Eny)



**Gambar 6.16** Tempat Makan Luar  
(Sumber: Observasi Warung Bu Eny)



**Gambar 6.17** Kamar Mandi  
(Sumber: Observasi Warung Bu Eny)

Lamongan, 11 Agustus

2021

Nomor : -

Kepada

Perihal : Permohonan Magang

Yth. Sdr. Rektor UISI Gresik  
di.

GRESIK

Sehubungan dengan surat Permohonan Magang No. 0300/KI.05/03-01.01.  
01.01/10.21 perihal : Permohonan Magang yang diajukan kepada Warung Bu Eny  
Lamongan oleh mahasiswa sesuai data sebagai berikut :

Nama : Mohamad Rizky Dwi Susanto

NIM : 2041710023

Prodi : Teknologi Industri Pertanian

Dengan ini memberikan ijin kepada mahasiswa tersebut untuk melakukan  
kegiatan magang di Warung Bu Eny Lamongan terhitung mulai tanggal 16 Agustus  
2021 s.d 16 September 2021.

Demikian surat balasan ini dibuat untuk dipergunakan sebagaimana  
mestinya.

Hormat Kami



(Nur Aini Zumaroh)