To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat
6-2025, Vol.8, No.2, hal,465-476
ISSN(P): 2622-6332; ISSN(E): 2622-6340
http://www.ojs.unanda.ac.id/index.php/tomaega

Analisis Implementasi *Good Manufacturing Practices* (Gmp) Pada Umkm Terasi Udang Rebon Di Kelurahan Lampopala Kecamatan Rumbia Kabupaten Bombana

La Ode Alwi[1], Wahid Wirawan[2*], Sri Wahyuni Basoka[3], La Ode Arfan Dedu[4], Nurchalisah Rustan M[5]

[1] Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo
[2] Jurusan Imu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo
[3]Jurusan Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo
[4] Jurusan Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo
[5] Jurusan Imu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Halu Oleo

**Correspondent Email: wahidwirawan@uho.ac.id*

Article History:
Received: 09-01-2025; Received in Revised: 18-05-2025; Accepted: 20-06-2025
DOI: http://dx.doi.org/10.35914/tomaega.3070.9713

Abstrak

Pengabdian ini bertujuan untuk melakukan pendampingan penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Kelurahan Lampopala Kecamatan Rumbia Kabupaten Bombana, sebagai salah satu cara untuk mengingkatkan kualitas mutu produksi dan keamanan pangan. Sasaran pendampingan penerapan GMP merupakan UMKM yang terdapat di Kelurahan Lampopala Kecamatan Rumbia Kabupaten Bombana. Penerapan GMP terdiri atas 14 aspek penilaian yaitu lokasi dan lingkungan bangunan dan fasilitas, peralatan produksi suplai air atau sarana penyedian air, fasilitas hygiene dan sanitasi, kesehatan dan hygiene karyawan, pemeliharaan dan program hygiene dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, pelatihan karyawan. Metode yang digunakan dalam pengabdian ini terdiri atas observasi, wawancara dan pendampingan UMKM. Total responden dalam pengabdian ini sebanyak 20 orang, metode yang digunakan untuk menganalisis yaitu GAP analysis untuk mengukur kesenjangan antar parameter penilaian. Berdasarkan hasil penilaian yang telah dilakukan, diperoleh total skor penilaian GMP pada UMKM terasi udang rebon yang terdapat di Kelurahan Lampopala Kecamatan Rumbia Kabupaten Bombana mendapatkan presentase penerapan rerata sebesar 80% dan terdapat 5 aspek usulan perbaikan yang diharapkan dapat meningkatan mutu dan keamanan produk UMKM.

Kata Kunci: Good Manufacturing Practices (GMP), GAP analysis, UMKM, Terasi udang rebon, Kelurahan Lampopala

Abstract

This community service program aims to provide assistance in the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) for micro, small, and medium enterprises (UMKM) in Lampopala Subdistrict, Rumbia District, Bombana Regency, as an effort to improve product quality and food safety. The target of the GMP implementation

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

assistance is UMKM located in Lampopala Subdistrict, Rumbia District, Bombana Regency. The GMP implementation consists of 14 assessment aspects, namely: location and surrounding environment, building and facilities, production equipment, water supply facilities, hygiene and sanitation facilities, employee health and hygiene, maintenance and sanitation programs, storage, process control, food labeling, supervision by responsible personnel, product recall, record keeping and documentation, and employee training. The methods used in this program include observation, interviews, and direct assistance to UMKM. A total of 20 respondents participated in the program. The analysis method employed was GAP analysis to measure the gaps across assessment parameters. Based on the assessment results, the GMP implementation score for the shrimp paste (terasi udang rebon) UMKM in Lampopala Subdistrict, Rumbia District, Bombana Regency reached an average implementation rate of 80%. Five improvement aspects were identified and are recommended to enhance product quality and safety of the UMKM.

Key Word: Good Manufacturing Practices (GMP), GAP analysis, UMKM, Rebon Shrimp Paste, Lampopala Village

1. Pendahuluan

Sulawesi Tenggara (Sultra) merupakan salah satu provinsi yang ada di Indonesia dengan luas daratannya adalah 38.140 km² sedangkan luas lautnya 110.000 km², sehingga memiliki potensi yang sangat besar dalam produksi hasil komoditas pangan berupa beras, kakao, jahe, lada, cengkeh, dan hasil laut (Purnama, 2022). Kabupaten Bombana adalah salah satu kabupaten yang ada di Sultra dengan hasil perikanan tangkap 28.139 Ton (BPS Sultra, 2022). Udang rebon merupakan salah satu komoditas unggulan dari Kabupaten Bombana, karena pantainya yang luas dan dangkal dengan substrat pasir atau lumpur, yang merupakan habitat alami bagi udang rebon untuk berkembang biak dan mencari makan.

Terasi Udang Rebon adalah suatu produk fermentasi dengan bahan baku udang rebon dengan garam untuk mengurai senyawa polimer yang secara umum dilakukan di Indonesia. Udang rebon biasanya diolah menjadi udang rebon kering, dendeng udang, kerupuk, peyek dan terasi udang rebon (Sajriawati, 2022). Pada Komoditi udang, selain karena kelezatan, dan gizinya memiliki cita rasa yang tinggi ternyata juga merupakan salah satu komoditi perikanan yang paling banyak diminati dan memiliki nilai jual yang tinggi di pasar domestik maupun internasional.

Terasi udang merupakan satu diantara produk olahan perikanan dengan menggunakan bahan baku utama udang rebon. Produk olahan udang rebon dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bumbu penyedap makanan, khususnya pada bahan pembuatan sambal (Syafril & Fidhiani, 2020). Namun sangat penting untuk memperhatikan bahan baku dan proses, perlu diperhatikan juga pengendalian sarana produksi yang baik sesuai dengan persyaratan keamanan pangan yang berlaku. Pengendalian sarana dilakukan disetiap tahap produksi sebagai bagian dari tindakan pencegahan, pengendalian dan jaminan mutu produk

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

hasil proses (Herdhiansyah et al., 2021). Zalila et al. (2025) dalam program pengabdiannya melaporkan UMKM Putri Pesisir Mandiri (kelompok pengrajin terasi) yang berada di Lombok Barat mengalami beberapa permasalahan mengenai prinsip higienitas produksi karena kurangnya pemahaman mengenai Good Manufacturing Practices (GMP), sanitasi lingkungan produksi yang belum optimal, serta tidak adanya standarisasi dalam proses pengolahan, penyimpanan, dan pengemasan. Sehingga menyebabkan rendahnya daya saing produk terasi di pasar nasional maupun internasional.

Kelurahan Lampopala, Kecamatan rumbia, Kabupaten Bombana merupakan wilayah yang terkenal akan hasil produksi terasi yang diwariskan secara turun-temurun dengan skala usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Terasi Udang Rebon menjadi produk unggulan Kelurahan Lampopala karena memiliki rasa khas berupa warna dan aroma yang spesial karena berasal dari kualitas bahan yang terjaga sehingga menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen. Namun, terdapat beberapa permasalahan utama yang ditemukan pada UMKM ini yaitu belum adanya penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) mengenai sanitasi karyawan dan mesin produksi serta kondisi penyimpanan bahan yang belum sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPBB-IRT) (BPOM RI, 2012)

Keamanan pangan menjadi prioritas utama saat memproduksi makanan. Artinya, dalam proses pengolahannya pangan harus sesuai dengan peraturan dan standar yang telah ditetapkan. Kualitas pangan yang terkendali merupakan salah satu prasyarat agar produk yang dihasilkan tidak berbahaya bagi kesehatan serta membawa dampak yang baik untuk Kesehatan (Steinhauserova & Borilova, 2015). Pemerintah Indonesia, melalui Badan Pangan Nasional (Bapanas) memastikan keamanan pangan untuk masyarakat Indonesia. Hal ini menjadi sangat penting, karena dapat menjaga stabilitas ekonomi dengan membantu menjaga harga pangan agar tetap stabil sehingga tidak mengganggu daya beli masyarakat dan mengurangi risiko inflasi serta menjamin kesehatan masyarakat, mencegah penyakit, dan meningkatkan kualitas sumber daya manusia (Adam & Suryana, 2021; Lukman & Kusnandar, 2015).

Menerapkan Good Manufacturing Practices (GMP) atau cara produksi makanan yang baik (CPMB) merupakan pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu dan sesuai dengan regulasi yang berlaku serta dapat menyesuaikan dengan kriteria konsumen.

Tujuan dari pengabdian ini adalah pendampingan implementasi Good Manufacturing Practices (GMP) pada usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) di Kelurahan Lampopala Kecamatan Rumbia Kabupaten Bombana untuk menghasilkan produk terasi udang rebon yang aman dan berkualitas serta terstandarisasi dari segi kesehatan dan aman untuk dikonsumsi.

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

2. Metode

Implementasi GMP pada UMKM yang ada di Kelurahan Lampopala Kecamatan Rumbia Kabupaten Bombana dilaksanakan pada tanggal 12 Juli hingga 28 Agustus 2024. Sejumlah 8 warga yang tergabung dalam UMKM terasi udang rebon di Kelurahan Lampopala, terdiri atas 1 orang ketua kelompok dan 7 orang tim produksi. Pemilihan UMKM terasi udang rebon di Kelurahan Lampopala disebabkan oleh rendahnya kualitas dan keamanan terhadap terasi yang dihasilkan sehingga mengakibatkan rendahnya nilai jual dari terasi tersebut. Metode pendampingan yang digunakan adalah metode observasi awal, evaluasi dan pendampingan masyarakat sasaran. Indikator keberhasilan program pengabdian ini ditunjukkan dengan hasil evaluasi yang menjadi rekomendasi untuk dilakukan perbaikan sehingga dapat meningkatan mutu dan keamanan produk.

Terdapat 14 aspek penilaian yaitu lokasi dan lingkungan bangunan, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyedian air, fasilitas dan kegiatan *hygiene* dan sanitasi, kesehatan dan *hygiene* karyawan, pemeliharaan dan program *hygiene* dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, pelatihan karyawan. Total responden dalam pengabdian ini sebanyak 20 orang. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam pengabdian ini yaitu dengan observasi, kemudian dilakukan wawancara dan pengisian kuisoner kepada responden serta dokumentasi. Hasil dari pengumpulan data yang dilakukan, kemudian digunakan untuk menemukan area yang perlu diperbaiki dalam implementasi GMP.

Gap *analysis* dilakukan dengan tujuan untuk membandingkan keadaan saat ini dengan keadaan yang seharusnya dicapai saat implementasi GMP. Hasil yang diperoleh kemudian dilakukan *scoring* sebagai penilaian kesiapan UMKM dalam implementasi GMP. Data yang diperoleh akan digunakan sebagai evaluasi Gap apa saja yang terdapat dalam pengimplementasian GMP, kemudian dilanjutkan dengan usulan perbaikan (Kuswardhani et al., 2024; Nurfida et al., 2020)

Hasil analisis Gap dibuat dalam bentuk persentase untuk mempermudah dalam menilai kondisi dari implementasi GMP. Penentuan skor untuk analisis Gap dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Skor analisis Gap

Skor	Definisi
1	Jika Perusahaan/UMKM tidak melakukan aktivitas sesuai dengan tahapan penerapan Good Manufacturing Practices (GMP)
2	Jika Perusahaan/UMKM memahami aktivitas tersebut sudah melakukan tetapi ada persyaratan yang belum dipenuhi
3	Jika Perusahaan/UMKM telah melakukan sesuai dengan standar tetapi

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

	belum konsisten
4	Jika Perusahaan/UMKM telah melakukan sesuai dengan standar tetapi belum sepenuhnya/belum maksimal
5	Jika Perusahaan/UMKM telah melakukan sesuai standar dengan baik

Hasil persentase yang diperoleh dengan menjumlahkan skor tiap variabel, kemudian dibagi dengan nilai maksimal dari variabel tersebut. Berikut merupakan rumus yang digunakan.

Rumus perhitungan persentase penerapan sebagai berikut (Kurniawati et al., 2023):

$$Penerapan = \frac{\sum Skor\ Penerapan}{\sum Skor\ Maksimal}\ x\ 100\%$$

Range persentase penerapan dari penjumlahan bobot dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Range persentase berdasarkan syarat GMP

Persentase	**Definisi**
75% - 100%	Program *Good Manufacturing Practices* (GMP) Perusahaan/UMKM telah memenuhi persyaratan standar Good Manufacturing Practices (GMP) menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012.
50% - 74%	Program *Good Manufacturing Practices* (GMP) Perusahaan/UMKM masih harus diperbaiki untuk meningkatkan keefektifan dan memenuhi persyaratan standar *Good Manufacturing Practices* (GMP) menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012.
1% - 49%	Program Good Manufacturing Practices (GMP) perusahaan sangat butuh perbaikan karena tidak memenuhi persyaratan standar Good Manufacturing Practices (GMP) menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012.

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

3. Hasil dan Pembahasan

Observasi Awal Sebelum Pendampingan

Observasi awal dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui kondisi awal UMKM saat produksi terasi udang rebon sebelum dilakukan pendampingan. Berdasarkan hasil observasi awal di UMKM terasi udang rebon terdapat beberapa kondisi tidak sesuai terkait CPPOB yang dikhawatirkan akan berpengaruh terhadap kualitas dan keamanan pangan tersebut, ketidak sesuaian terhadap GMP dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Obervasi Awal

Kondisi ruang produksi	Aspek ketidaksesuaian GMP
Mesin produksi berkarat	Peralatan produksi
Tidak menggunakan kelengkapan *hygiene*	Kesehatan dan *hygiene* karyawan
Penyimpanan bahan baku yang tidak sesuai	Penyimpanan

Berdasarkan Tabel 1. hasil observasi dapat diperoleh informasi bahwa permasalahan yang terjadi disebabkan oleh beberapa faktor yaitu lingkungan, manusia dan bahan baku yang tidak sesuai dengan penerapan GMP pada peralatan mesin produksi yang mengalami karatan dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Mesin peralatan berkarat

Gambar tersebut dapat mengkonfirmasi kondisi mesin produksi yang berkarat dan kotor, hal ini dapat meningkatkan potensi terjadinya pencemaran pada bahan baku yang akan dibuat menjadi adonan terasi. Kondisi karyawan yang tidak menggunakan perlengkapan *hygiene* dapat dilihat pada Gambar 2.

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).



Gambar 2. Kondisi karyawan yang tidak menggunakan perlengkapan *hygiene*

Pada Gambar 2, saat proses menggiling bahan baku karyawan tidak menggunakan perlengkapan *hyigiene* yang lengkap, hal ini dapat berpengaruh pada tingkat kebersihan dan keamanan produk terasi yang dihasilkan. Kondisi penyimpanan yang tidak sesuai dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Kondisi penyimpanan

Pada Gambar 3, berdasarkan observasi gudang penyimpanan dibedakan menjadi dua yaitu gudang penyimpanan bahan baku dan gudang penyimpanan produk. Bahan baku pembuatan terasi yang didapatkan dari pemasok disimpan dalam gudang penyimpanan bahan baku. Sedangkan produk udang rebon yang telah diolah menjadi terasi disimpan diruang penyimpanan barang jadi. Namun, penyimpanan belum dilakukan dengan baik karena masih ditemukan bahan baku yang bersentuhan langsung dengan permukaan lantai dan dinding bangunan sehingga perlu perbaikan pada gudang penyimpanan bahan baku.

Berdasarkan kondisi tersebut maka permasalahan yang terjadi harus segera diatasi, apabila dibiarkan berlarut maka akan berpengaruh terhadap kualitas dan keamanan produk terasi yang dihasilkan. Sehingga perlunya dilakukan pendampingan penerapan *Good manufacturing practices* (GMP) pada UMKM terasi udang rebon di Kelurahan Lampopala, agar terasi yang dihasilkan memiliki

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

kualitas yang sesuai dengan standar keamanan pangan sehingga dapat meningkatkan nilai jual dan pendapatan pada UMKM tersebut.

Evaluasi dan Pendampingan Implementasi GMP

Pendampingan dilakukan dengan wawancara singkat dan pengisian kuisoner pada kelompok UMKM kemudian dilanjutkan menggunakan Gap analisis. Berdasarkan hasil Gap analisis terdapat 14 aspek dengan rata-rata skor penerapan keseluruhan diperoleh sebesar 80%, berdasarkan dengan rumus perhitungan untuk skor tiap parameter dibagi dengan skor maksimal, kemudian dengan dikali 100% begitu juga dengan aspek yang tidak sesuai. Penjelasan implementasi GMP pada UMKM terasi udang rebon dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Implementasi GMP pada UMKM terasi udang rebon

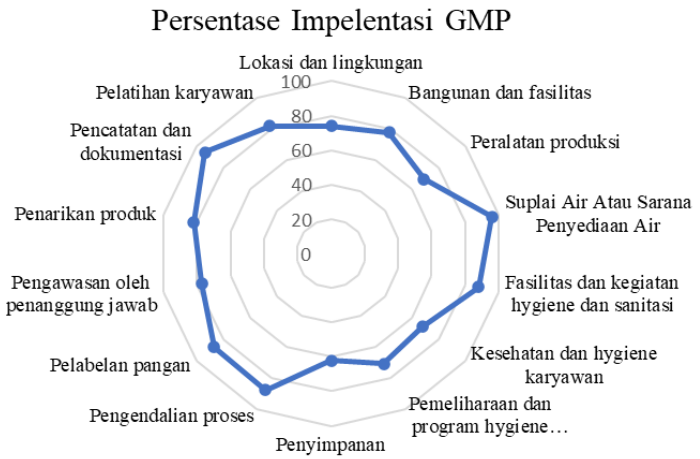
No	Aspek *Good Manufacturing Practices* (GMP)	Jumlah Parameter	∑ Skor Tiap Parameter	∑ Skor Maksimal	Persentase (%)
1	Lokasi dan lingkungan	3	222	15	74
2	Bangunan dan fasilitas	14	1098	70	78
3	Peralatan produksi	3	208	15	69
4	Suplai Air Atau Sarana Penyediaan Air	1	96	5	96
5	Fasilitas dan kegiatan *hygiene* dan sanitasi	4	353	20	88
6	Kesehatan dan *hygiene* karyawan	4	270	20	68
7	Pemeliharaan dan program *hygiene* dan sanitasi	3	212	15	71
8	Penyimpanan	4	249	20	62
9	Pengendalian proses	3	274	15	88
10	Pelabelan pangan	6	544	30	87
11	Pengawasan oleh penanggung jawab	2	153	10	77
12	Penarikan produk	1	82	5	82
13	Pencatatan dan	1	94	5	94

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

	dokumentasi				
14	Pelatihan karyawan	2	167	10	82
Rata-rata keseluruhan implementasi GMP					80

Hasil Gap analisis pada Tabel 4, diperoleh informasi bahwa pemenuhan implementasi GMP yang tertinggi pada aspek suplai air atau sarana penyediaan air sebesar 96%. Sedangkan yang terendah yaitu pada aspek lokasi dan lingkungan dengan nilai penerapan sebesar 74%, aspek peralatan produksi sebesar 69%, kesehatan dan *hygiene* karyawan sebesar 68%, pemeliharaan dan program *hygiene* dan sanitasi sebesar 71%, dan aspek penyimpanan sebesar 62% sehingga diperlukan perbaikan demi meningkatkan keefektifan dalam implementasi GMP.

Penilaian dilakukan berdasarkan hasil wawancara dan pengisian kuisoner terhadap kelompok UMKM terasi udang rebon, karyawan, konsumen dan beberapa institusi daerah. Pada Gambar 4. merupakan diagram radar chart dari hasil pengolahan data kuisioner masing-masing parameter analisis implementasi GMP pada UMKM terasi udang rebon.



Gambar 4. Radar Chart Persentase Implementasi GMP

Usulan Perbaikan Implementasi GMP

Berdasarkan hasil penilaian implementasi GMP pada UMKM terasi udang rebon di Kelurahan Lampopala Kecamatan Rumbia Kabupaten Bombana, terdapat beberapa usulan perbaikan dapat dilihat pada Tabel 5.

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Tabel 5. Usulan Perbaikan Implementasi GMP pada UMKM di Kelurahan Lampopala Kecamatan Rumbia Kabupaten Bombana.

No.	Aspek	Usulan Perbaikan
1	Lokasi dan lingkungan	Petugas/karyawan lebih sering melakukan pengawasan secara rutin terhadap kegiatan pembersihan lingkugan sehingga kebersihan lokasi/lingkungan produksi terkendali, dan pemberian peringatan atau himbauan tertulis untuk menjaga kebersihan lingkungan usaha.
2	Peralatan produksi	Pemilik UMKM disarankan, agar lebih sering melakukan inspeksi rutin terhadap mesin yang digunakan, dan pemberian jadwal piket rutin bagi karyawan untuk membersihkan peralatan produksi setelah proses produksi selesai.
3	Kesehatan dan *hygiene* karyawan	Pemilik UMKM disarankan membuat tanda (tulisan atau simbol) wajib menjaga kebersihan, seperti menggunakan APD lengkap (penutup kepala, masker, sarung tangan, dan celemek). Pemberian tanda wajib menjaga kebersihan merupakan salah satu program kesehatan kerja, kesehatan yang baik akan menguntungkan para karyawan (Indradi Putera & Harini, 2017).
4	Pemeliharaan dan program *hygiene* dan sanitasi	Menyediakan kelengkapan berupa kawat kasa untuk menutup area ventilasi untuk mengurangi potensi konteminasi pada aspek keamanan pangan. Debu merupakan salah satu sumber kontamian yang berpeluang besar untuk masuk ke ruang produksi (Marvie & Putri, 2023). Penambahan kasa pada jendela dan pintu berfungsi agar debu atau hama lainya tidak masuk keruang produksi.
5	Penyimpanan	Penyediaan rak/tempat penyimpanan untuk material, peralatan dan produk. Agar mempermudah ruang gerak pekerja pada saat produksi.

4. Kesimpulan

Hasil analisis implementasi GMP pada UMKM terasi udang rebon di Kelurahan Lampopala Kecamatan Rumbia Kabupaten Bombana, diperoleh kesimpulan bahwa UMKM terasi udang rebon belum sepenuhnya memenuhi persyaratan yang tertera pada peraturan penilaian menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Tangga, hal tersebut dibuktikan dengan nilai persentase pemenuhan perhitungan aspek keseluruhan sebesar 80% dari 14 aspek implementasi GMP. Hasil identifikasi implementasi GMP di UMKM terasi udang rebon, terdapat 5 aspek usulan perbaikan yang diharapkan dapat meningkatan mutu dan keamanan produk UMKM.

5. Daftar Pustaka

Adam, L., & Suryana, A. (2021). PENGEMBANGAN SISTEM PANGAN MELALUI PENGUATAN BADAN PANGAN NASIONAL. *Kajian*, *26*(1), 1. https://doi.org/10.21082/fae.v32n2.2014.123-135

BPOM RI. (2012). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012)*.

BPS Sultra. (2022). *Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Tenggara Produksi dan Nilai Produksi Perikanan Tangkap Menurut Kabupaten/Kota dan Jenis Penangkapan di Provinsi Sulawesi Tenggara 2022*. Badan Pusat Statistik Provinsi Sulawesi Tenggara.

Herdhiansyah, D., Gustina, G., Besse Patadjai, A., & Asriani, A. (2021). KAJIAN PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) PADA PENGOLAHAN KERIPIK PISANG. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *15*(3), 845–853. https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i3.10037

Indradi Putera, R., & Harini, S. (2017). PENGARUH KESELAMATAN DAN KESEHATAN KERJA (K3) TERHADAP JUMLAH PENYAKIT KERJA DAN JUMLAH KECELAKAAN KERJA KARYAWAN PADA PT. HANEI INDONESIA. *Jurnal Visionida*, *3*(1), 42–53.

Kurniawati, D., Sukarsono, A., & Mubarok, F. (2023). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produksi Royal Moringa (Studi Kasus PT. Moringa Organik Indonesia Ltd. – Blora Jawa Tengah). *Jurnal Teknik Dan Manajemen Industri Pomosda*, *1*(2), 53–60.

Kuswardhani, N., Shara Mahardika, N., & Rara, A. S. (2024). ANALYSIS OF THE APPLICATION OF GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP) IN THE PRODUCTION PROCESS OF GEMBONG'S BREAD. *Jurnal Penelitian Sains Dan Teknologi Indonesia*, *3*(2).

Lukman, A. S., & Kusnandar, F. (2015). Keamanan Pangan untuk Semua. *Jurnal Mutu Pangan*, *2*(2), 159–164.

Marvie, I., & Putri, A. T. (2023). Evaluasi cara produksi pangan yang baik (CPPB) dan rekomendasi hazard analytical critical control point (HACCP) pada UKM teh sereh di Metro, Lampung. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, *17*(1), 169–176. https://doi.org/10.21107/agrointek.v17i1.12989

Nurfida, A., Putra, M. F., & Usman, R. (2020). GAP Analysis Implementasi ISO 14000 pada PT. Citra Abadi Sejati. *Jurnal PASTI*, *14*(2), 157. https://doi.org/10.22441/pasti.2020.v14i2.006

Purnama, M. F. (2022). *BUKU REFERENSI SERI MALAKOLOGI Gastropoda dan Bivalvia Perairan Tawar Sulawesi Tenggara*. YAYASAN PENDIDIKAN CENDEKIA MUSLIM.

Sajriawati. (2022). Proses Pengolahan Terasi Udang Rebon Skala Rumah Tangga di Pesisir Pantai Lampu Satu Kabupaten Merauke. *NEKTON: Jurnal*

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).

Perikanan Dan Ilmu Kelautan, *2*(1), 35–42. https://doi.org/10.47767/nekton.v2i1.313

Steinhauserova, I., & Borilova, G. (2015). New Trends Towards More Effective Food Safety Control. *Procedia Food Science*, *5*, 274–277. https://doi.org/10.1016/j.profoo.2015.09.078

Syafril, M., & Fidhiani, D. D. (2020). Kelayakan finansial usaha pengolahan terasi udang rebon di kelurahan Bontang Kuala kota Bontang provinsi Kalimantan Timur. *AGROMIX*, *11*(1), 33–48. https://doi.org/10.35891/agx.v11i1.1897

Zalila, N., Idayanti, F., Ardo, L., Hijayanti, Y., & Perdhana, F. F. (2025). PENGUATAN STANDAR PRODUKSI TERASI MELALUI EDUKASI PENGOLAHAN HIGIENIS. *Jurnal Peduli Masyarakat*, *7*(3), 245–254. http://jurnal.globalhealthsciencegroup.com/index.php/JPM

©To Maega | Jurnal Pengabdian Masyarakat. This is an open access article under the CC BY-SA 4.0 license (https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).