

**IMPLEMENTASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DI
INDUSTRI BUMBU DAN REMPAH KERING XYZ**

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri



Oleh
Kamila Lavenia Dewi
NIM 1905346

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TEKNOLOGI AGROINDUSTRI
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2024**

IMPLEMENTASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DI
INDUSTRI BUMBU DAN REMPAH KERING XYZ

Oleh
Kamila Lavenia Dewi

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Pendidikan pada Fakultas Pendidikan Teknik dan Industri

© Kamila Lavenia Dewi, 2024
Universitas Pendidikan Indonesia
Agustus 2024

Hak Cipta dilindungi undang-undang.
Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian,
dengan dicetak ulang, difoto kopi, atau cara lainnya tanpa ijin dari penulis.

**LEMBAR PENGESAHAN DAN PERSETUJUAN PROPOSAL SKRIPSI
KAMILA LAVENIA DEWI**

**IMPLEMENTASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DI INDUSTRI
BUMBU DAN REMPAH KERING XYZ**

disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Dr. Yatti Sugiarti, M.P.

NIP. 196312071993032001

Pembimbing II



Gilang Gamadi Suryadi, S.Si., M.T.

NIP. 920200119891216101

Mengetahui

Ketua Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri



Dr. Mustika Nuramalia Handayani, S.TP., M.Pd.

NIP. 19840125 201212 2 002

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “**Implementasi Good Manufacturing Practices (GMP) di Industri Bumbu dan Rempah Kering XYZ**” ini beserta seluruh isinya adalah benar-benar karya saya sendiri. Saya tidak melakukan penjiplakan atau pengutipan dengan cara-cara yang tidak sesuai dengan etika ilmu yang berlaku dalam masyarakat keilmuan. Atas pernyataan ini, saya siap menanggung risiko/sanksi apabila di kemudian hari ditemukan adanya pelanggaran etika keilmuan atau ada klaim dari pihak lain terhadap keaslian karya saya ini.

Bandung, Agustus 2024

Kamila Lavenia Dewi

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang dengan rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “**Implementasi *Good Manufacturing Practices (GMP)* di Industri Bumbu dan Rempah Kering XYZ**”, sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi dan mendapat gelar Sarjana Pendidikan di Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia. Selama penyusunan proposal skripsi ini, penulis mendapatkan banyak bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih atas bantuan dan dukungan yang telah diberikan, terutama oleh:

1. Dr.Yatti Sugiarti, M.P sebagai dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan arahan, bimbingan, dan saran kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi.
2. Gilang Garnadi Suryadi, S.Si., M.T. sebagai dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan arahan, bimbingan, dan saran kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi ini.
3. Dr. Mustika Nuramalia Handayani, S.TP., M.Pd. sebagai Ketua Program Studi Pendidikan Teknologi Agroindustri yang selalu memberikan dukungan serta motivasi kepada penulis untuk menyelesaikan proposal skripsi ini.
4. Dr. Sri Handayani, M.Pd, Dewi Cakrawati, Ph.D., dan Dewi Nur Azizah, S.TP., M.P sebagai dosen penguji yang memberikan saran kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi ini.
5. Seluruh dosen Pendidikan Teknologi Agroindustri atas ilmu dan bimbingan yang diberikan selama perkuliahan.
6. Industri bumbu dan rempah kering XYZ sebagai subjek penelitian yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi.
7. Mama, Papa, Aa, Teh Ais, Iqi, Kakek, dan Tante Endang yang selalu memberikan dukungan, kasih sayang, dan doa sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal skripsi.

8. Teman-teman ASQ yaitu, Abagas, Cantika, Debyra, Nabilah, Nina, dan Virgin yang selalu memberikan semangat dan menjadi tempat berkeluh kesah.
9. Patricia dan Adriel yang selalu memberikan semangat dan support kepada penulis daridulu hingga sekarang.
10. Febriany, Noorrachma, Nurshabrina, Rahma, Safitri, Salva dan teman-teman angkatan 2019 lainnya yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan proposal skripsi.
11. Dan semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu yang telah banyak membantu penulis menyelesaikan proposal skripsi.

Bandung, Agustus 2024

Penulis

IMPLEMENTASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DI INDUSTRI BUMBU DAN REMPAH KERING XYZ

Kamila Lavenia Dewi (1905346)

ABSTRAK

Keamanan pangan sudah menjadi hak dasar setiap individu, sehingga para pelaku industri pengolahan pangan dituntut untuk menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu. Usaha untuk menjamin keamanan pengolahan pangan di industri diawali dengan praktik *Good Manufacturing Practices* (GMP). GMP merupakan sebuah pedoman cara pengolahan pangan yang baik dan benar untuk menghasilkan produk pangan yang aman, bermutu, dan sesuai dengan keinginan konsumen. Salah satu produk pangan yang memiliki risiko bahaya mutu dan keamanan pangan adalah bumbu dan rempah kering. Industri XYZ merupakan salah satu industri yang mengolah berbagai jenis bumbu dan rempah kering. Sehingga, industri bumbu dan rempah kering XYZ perlu memastikan keamanan pangan dengan penerapan GMP. Namun, penerapan GMP di industri XYZ masih belum maksimal dan berpotensi mengalami kontaminasi pada produk. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa besar tingkat implementasi *Good Manufacturing Practices* di industri bumbu dan rempah kering XYZ dan memberikan rekomendasi perbaikan penerapan GMP. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif dengan pendekatan kuantitatif yang merujuk pada Peraturan Menteri Perindustrian No 75/M-IND/PER/7/2010 mengenai Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil dari penelitian menunjukan bahwa implementasi GMP di industri bumbu dan rempah kering XYZ mendapatkan hasil rata-rata yang diperoleh dari 18 aspek GMP sebesar 96%, masuk ke dalam kategori “Memenuhi”. Rekomendasi perbaikan terhadap penerapan implementasi GMP sebanyak 30 rekomendasi pada aspek lokasi dan lingkungan, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemelihara sanitasi higiene, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan dan penarikan produk.

Kata Kunci: *Bumbu dan rempah kering Kering, Good Manufacturing Practices, Implementasi, Keamanan Pangan*

GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) IMPLEMENTATION IN HERBS AND DRY SPICE INDUSTRY XYZ

Kamila Lavenia Dewi (1905346)

ABSTRACT

Food safety is a fundamental right of every individual, thus, the food processing industry must produce safe and high-quality food products. Efforts to ensure food safety in the industry start with the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP). GMP is a guideline for proper food processing methods to produce safe, high-quality products that meet consumer needs. Herbs and spices are particularly vulnerable to contamination due to their nature. XYZ Industry, which processes various herbs and spices, needs to ensure food safety by implementing GMP. However, the implementation of GMP in XYZ industry is not yet optimal and poses a risk of product contamination. This research aims to determine the level of implementation of Good Manufacturing Practices in the XYZ spices and seasonings industry and provide recommendations for improving GMP implementation. This research uses a descriptive method with a quantitative approach, referring to the Minister of Industry Regulation No. 75/M-IND/PER/7/2010 concerning Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) through observation, interviews, and documentation. The results show that the implementation of GMP in the XYZ spices and seasonings industry achieved an average score of 96% from 18 GMP aspects, categorized as "Very Good". Recommendations for improving GMP implementation total 30, covering aspects such as location and environment, buildings, sanitation facilities, machinery and equipment, materials, process control, final products, laboratories, employees, product labels and descriptions, storage, maintaining hygienic sanitation, transportation, documentation and record keeping, training, and product recall.

Keywords: *Herbs and Dry Spice, Good Manufacturing Practices, Implementation, Food Safety*

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN DAN PERSETUJUAN PROPOSAL SKRIPSI.....	i
PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vi
<i>ABSTRACT</i>	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Struktur Organisasi Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Keamanan Pangan.....	5
2.2 <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	6
2.2.1 Lokasi dan Lingkungan	7
2.2.2 Bangunan	8
2.2.3 Fasilitas Sanitasi	10
2.2.4 Mesin dan Peralatan.....	12
2.2.5 Bahan	13
2.2.6 Pengawasan Proses	14
2.2.7 Produk Akhir.....	14
2.2.8 Laboratorium	16
2.2.9 Karyawan	16
2.2.10 Pengemas	17
2.2.11 Label dan Keterangan Produk.....	18

Kamila Lavenia Dewi, 2024

IMPLEMENTASI GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) DI INDUSTRI BUMBU DAN REMPAH
KERING XYZ

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2.2.12	Penyimpanan.....	18
2.2.13	Pemeliharaan dan Program Sanitasi	20
2.2.14	Pengangkutan.....	22
2.2.15	Dokumentasi dan Pencatatan	22
2.2.16	Pelatihan.....	23
2.2.17	Penarikan Produk.....	24
2.2.18	Pelaksanaan Pedoman Mutu	24
2.3	Industri Bumbu dan rempah kering.....	25
2.4	Penelitian Terdahulu	26
2.5	Posisi Penelitian	27
BAB III METODE PENELITIAN.....		28
3.1	Desain Penelitian.....	28
3.2	Partisipan dan Tempat Penelitian.....	28
3.3	Populasi dan Sampel	28
3.4	Instrumen Penelitian.....	29
	3.4.1 Instrumen Observasi	29
	3.4.2 Instrumen Wawancara.....	32
3.5	Prosedur Penelitian.....	34
3.6	Analisis Data	34
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN		36
4.1	Implementasi Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) di Industri Bumbu dan rempah kering XYZ	36
4.2	Rekomendasi Perbaikan Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) di Industri Bumbu dan rempah kering XYZ.....	57
BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI		64
5.1	Simpulan	64
5.2	Implikasi.....	64
5.3	Rekomendasi	64
DAFTAR PUSTAKA		xiii
LAMPIRAN.....		70

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1 Kisi-kisi Lembar Penilaian Tingkat Implementasi Penerapan GMP di Industri Bumbu dan Rempah Kering XYZ.....	29
Tabel 3.2 Kisi-kisi Lembar Wawancara Implementasi GMP di Industri Bumbu dan Rempah Kering XYZ.....	33
Tabel 3.3 Kategori Perolehan Skor Penilaian Tingkat Implementasi GMP di Industri Bumbu dan rempah kering XYZ.....	35
Tabel 4.1 Hasil Penilaian Skor Tingkat Implementasi Penerapan GMP di Industri Bumbu dan Rempah Kering XYZ.....	36
Tabel 4.2 Hasil Observasi Implementasi GMP Aspek Lokasi dan Lingkungan di Industri Bumbu dan Rempah Kering XYZ.....	38
Tabel 4.3 Hasil Observasi Implementasi GMP Aspek Bangunan di Industri Bumbu dan Rempah Kering XYZ.....	38
Tabel 4.4 Hasil Observasi Implementasi GMP Aspek Fasilitas Sanitasi di Industri Bumbu dan Rempah Kering XYZ.....	39
Tabel 4.5 Hasil Observasi Implementasi GMP Aspek Mesin dan Peralatan di Industri Bumbu dan Rempah Kering XYZ.....	39
Tabel 4.6 Hasil Temuan GMP di Industri Bumbu dan Rempah Kering XYZ.....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Dokumentasi Hasil Observasi GMP Pada Aspek Lokasi dan Lingkungan.....	40
Gambar 4.2 Dokumentasi Hasil Observasi GMP Pada Aspek Bangunan.....	44
Gambar 4.3 Dokumentasi Hasil Observasi GMP Pada Aspek Fasilitas Sanitasi..	46
Gambar 4.4 Dokumentasi Hasil Observasi GMP Pada Aspek Mesin dan Peralatan.....	48
Gambar 4.5 Dokumentasi Hasil Observasi GMP Pada Aspek Penyimpanan	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Lembar Penilaian Implementasi GMP di Industri Bumbu dan Rempah Kering XYZ	69
Lampiran 2.	Hasil Wawancara Implementasi GMP/CPPOB di Industri Bumbu dan Rempah Kering XYZ	85
Lampiran 3.	Lembar Validasi Ahli Materi	89
Lampiran 4.	Hasil Pengolahan Data Penilaian Lembar Observasi GMP di Industri Bumbu dan Rempah Kering XYZ.....	97
Lampiran 5.	Hasil Pengolahan Data Lembar Observasi GMP di Industri Bumbu dan Rempah XYZ	98

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, S. (2013). *Instrumen Perangkat Pembelajaran*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Agustin Y.V, Ilsan N.A, Inggraini M. (2019). Bakteri Patogen Dalam Spons Cuci Piring Pada Penjual Makanan Di Pasar Margahayu, Bekasi Timur. *Jurnal Mitra Kesehatan, Vol. 2 No.1*.
- Ambarita, A.P., & Simatupang, S.I.D. (2018). Analisis Nilai Tambah Usaha Pengolahan Bumbu Giling Di Kota Medan (Studi Kasus: Pusat Pasar Tradisional Kota Medan. *Majalah Ilmiah Politeknik Mandiri Bina Prestasi, Vol. 7 No. 2*.
- Baluka, S.A. Hygiene Practices And Food Contamination In Managed Food Service Facilities In Uganda. *African. Journal of Food Science, Vol. 9 No.1*.
- Budiharjo, M. (2014). *Panduan Praktis Menyusun SOP*. Raih Asa Sukses: Jakarta.
- Choironi, F. (2018). Analisis *Good Manufacturing Practice* dan *Good Hygiene Practice* dengan *Hazard Analysis And Critical Control Point* (HACCP). Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Demayanti, F., & Soenarto, S. (2018). Pengembangan Video Pembelajaran Bumbu dan rempah kering Pada Mata Pelajaran Pengolahan Makanan Kontinental. *Jurnal Inovasi Teknologi Pendidikan, Vol. 5 No. 1*.
- Dewi, A. R. R, Musa, H., dan Eko, R. C. (2019). Strategi Peningkatan Mutu Dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan *Good Manufacturing Practices* pada UMKM Berdaya Saing di Kota Bandung. *Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah, Vol.14 No.2*.
- Erni, R., dan Endang, D. M. (2021). Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada Proses Pembekuan Cuttlefish (Sepia

- officinalis) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science, Vol. 10 No. 1.*
- Furqon, A. A. Q., Maflahah, I., dan Rahman, A. (2018). Pengaruh Jenis Pengemas dan Lama Penyimpanan Mutu Produk Nugget Gembus. *AGROINTEK, Vol. 10 No.2.*
- Gilbert, K. dan Prusa, K. (2021). Food Product Development. *Ames IA : Iowa State University Digital Press.*
- Hariyadi, P., dan Dewanti, R. (2011). *Memproduksi Pangan yang Aman.* Dian Rakyat. Jakarta.
- Hasan, L.D. (2016). Hygiene Sanitasi Dapur dan Penjamah Makanan Pada Hotel di Kota Parepare Provinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Kepariwisataaan, Vol. 10 No.1.*
- Herawati, Sakati, N. S., dan Sumarto, Z. (2022). Kualitas Bakteriologis Pada Peralatan Makan Di Warung Makan Kadampe Di Kota Luwuk Kabupaten Banggai. *Poltekita: Jurnal Ilmu Kesehatan Vol. 16 No. 2.*
- Hilary, D. (2021). Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk PT . Menjangan Sakti. *Jurnal Manajemen Bisnis Krisnadwipayana, Vol. 9 No. 1.*
- Imelda, N. C. S. (2003). *Prospek Usaha Penggilingan Bumbu.* Skripsi. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Indrastuti, N. A., Wulandari, N., & Palupi, N. S. (2019). Profile of Salted Fish Processing In Pengolahan Hasil Perikanan (PHPT) Muara Angke. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, Vol. 22 No. 22.*
- Kementerian Kesehatan RI (2018). *Sanitasi Industri dan K3.* Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Kurniasari, I. N., Yudiastuti, N. O. S., dan Rezeqi, J. R. (2022). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) di CV. Buana Citra Sentosa, Yogyakarta. *JOFE : Journal of Food Engineering, Vol. 1 No. 3.*

- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Jurnal Masalah – Masalah Sosial, Vol. 11 No.1.*
- Manege, P. M. N., Allo, E. K., & Bahrin (2017). Rancang Bangun Timbangan Digital Dengan Kapasitas 20kg Berbasis Microcontroller ATmega8535. *Jurnal Teknik Elektro dan Komputer, Vol. 6 No.1.*
- Moertino, R. J. (2020). Perbuatan Melawan Hukum dalam Perjanjian Multi Level Marketing Barang-Barang Makanan, Minuman Kesehatan dan Perbekalan Kesehatan Rumah Tangga Ditinjau dari UU Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan Konsumen. *Jurnal Ilmiah METADATA, Vol. 2 No. 2.*
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., Werdiningsih, W., & Siska, A. I. (2019). The Effect of Packaging Technique and Types of Packaging on the Quality and Shelf Life of Yellow Seasoned Pindang Fish. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, Vol 22, No. 3.*
- Nil, M. E., dan Marcy, P.. L. (2021). Penerapan *Good Manufacturing Practice* Pada UD. XYZ di Kota Tual. *ARIKA, Vol. 15 No. 2.*
- Pitriani, SMK. M.kes dan Sanjaya, K. SKM. M.KL. (2020). *Dasar Kesehatan Lingkungan*. Makassar: Nas Media Pustaka.
- Pudjirahaju, A. (2018). *Pengawasan Mutu Pangan*. Bahan Ajar Gizi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Puspitasari. M. A. (2008). *Kajian Penerapan Good Farming Practices dan Good Hygienic Practices pada KSU Jaya Abadi Kabupaten Blitar Jawa Timur*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, W., P., Nababan, H., Hariyadi, P., & Novinar, N. (2012). Keamanan Pangan Dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Untuk Penguatan Ekonomi Nasional. *Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X*. Jakarta.
- Reski, A. R., Ane, R. L. & Manyullei S. (2014). Kemampuan Larutan Bonggol Nanas dalam Menurunkan Jumlah Kuman pada Peralatan Makan.

- Ristyanadi B, Darimiyya H. 2012. Kajian penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut Madura. *Jurnal Agrotek, Vol. 6 No. 1*.
- Saninta, P. (2020). *Analisis Penerapan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) dan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Produksi Nata de Coco di PT. Daya Agro Mitra Mandiri, Jombang-Ciputat, Kota Tangerang Selatan*. Skripsi. Universitas Islam Syarif Hidayatullah.
- Sari, Y. W., Rahadiyanti, M., & Atmaka, D. R. (2021). Evaluasi Suhu dan Kelembapan Ruang Pengolahan Dan Ruang Distribusi Instalasi Gizi Di Rsud Kabupaten Sidoarjo. *Amerta Nutrition, Vol. 5 No.1*.
- Sipahutar, Y., Purwandari, W. V., dan Sitorus, T. M. R. (2019). Mutu Ikan Cakalang (Katsuwonus Pelamis) Pasca Penangkapan di Pelabuhan Perikanan Samudera Kendari, Sulawesi Tenggara. *Prosiding Seminar Nasional Kelautan XIV*. Surabaya: Universitas Hang Tuah.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Penerbit Alfabeta
- Suma'mur. (2009). *Higiene Perusahaan dan Kesehatan Kerja*. Jakarta: Sagung Seto.
- Surono, dkk. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Wibawa, A. (2008). Faktor Penentu Kontaminasi Bakteriologik pada Makanan Jajanan di Sekolah Dasar. *Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional (National Public Health Journal)*.
- Wijayanti, R. (2016). Identifikasi Kadar Natrium Benzoat Pada Jahe Dan Lengkuas Giling Di Beberapa Pasar Tradisional Di Kota Padang. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan), Vol 2 No. 2*.
- Winarno, B. (2016). *Kebijakan Publik Era Globalisasi*. Yogyakarta: CAPS.
- Yuniarti, R., Azlia, W., dan Sari, A.R. (2015). Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Proses Pembuatan Keripik Tempe. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri, Vol. 14 No. 1*.

- Yusuf, M. (2014). *Metode Penelitian: Kuantitatif, Kualitatif, dan Penelitian Gabungan*. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Zainab, A. S. (2023). *Implementasi Higiene Sanitasi Di TeFa (Teaching Factory) Produksi Roti SMK Negeri Pertanian Pembangunan Lembang*. Skripsi. Universitas Pendidikan Indonesia.