



Penerapan *Good Manufacturing Product* Keciput “Prizzto” Jabon Kabupaten Majokerto

Nuril Ahmad¹, Anika², Ninis Oktaviani KT³, Ekky RB Herlambang⁴
Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknik Universitas Islam Majapahit
Email: nuril@unim.ac.id

Abstract. Small and Medium Enterprises (SMEs), in Indonesia, are one of the main drivers of economic development. One of the SME products is keciput. Keciput is a type of onde-onde-shaped pastry made from sticky rice flour, sesame seeds, eggs, granulated sugar, salt and water, small in size and without filling. Kholifah Food is a Keciput producer located in Jabon, Mojokerto province, founded in 1998 with the brand 'PRIZZTO'. The research carried out in this research includes assessing the company's GMP requirements and evaluating the implementation of GMP. Data collection was carried out through literature and interviews. Based on the GMP assessment, efforts are needed to improve the factory location system by paying attention to food safety factors.

Keywords: Good Manufacturing Product, Keciput "Prizzto"

Abstrak. Usaha Kecil dan Menengah (UKM), di Indonesia merupakan salah satu penggerak utama pembangunan ekonomi. Salah satu produk UKM yaitu keciput. Keciput adalah sejenis kue kering berbentuk onde-onde yang terbuat dari tepung ketan, biji wijen, telur, gula pasir, garam dan air, berukuran kecil dan tanpa isian. Kholifah Food merupakan produsen Keciput yang berlokasi di Jabon provinsi Mojokerto, didirikan pada tahun 1998 dengan merek “PRIZZTO” Penelitian yang dilakukan dalam penelitian ini antara lain penilaian persyaratan GMP perusahaan dan evaluasi penerapan GMP. Pengumpulan data dilakukan melalui kepustakaan (literatur) dan wawancara. Berdasarkan penilaian GMP, perlu upaya perbaikan sistem lokasi pabrik dengan memperhatikan faktor keamanan makanan.

Kata kunci: *Good Manufacturing Product*, Keciput “Prizzto”

A. PENDAHULUAN

Usaha Kecil dan Menengah (UKM), di Indonesia merupakan salah satu penggerak utama pembangunan ekonomi. UKM dapat menciptakan lapangan kerja lebih cepat dibandingkan sektor ekonomi lainnya, dan kehadiran mereka cukup memberikan kontribusi penting terhadap ekspor dan perdagangan. Saat ini, partisipasi masyarakat dalam industri pangan lokal semakin meluas di berbagai daerah, khususnya melalui tumbuhnya industri kecil dan rumah tangga di sektor pengolahan pangan (Perdana, 2018).

Kue kering merupakan kue dengan kadar air yang minim sehingga dapat disimpan lebih lama dibandingkan kue basah. Saat ini, kue kering umumnya diklasifikasikan menjadi kue panggang dan kue goreng. Kue-kue yang tersedia di Indonesia sangat beragam. Jajanan kue kering yang umum dikenal antara lain rengginang, putri salju,



nastar, kue sagon/kelapa, ladrang, kue kuping, keciput dan lain-lain (Ristyandi & Hidayati, 2012). Kecipun merupakan makanan ringan kue kering yang dibuat dengan menggunakan tepung ketan sebagai bahan utama pada saat pengolahannya. Jajanan kue kering yang banyak dijual di pasaran salah satunya adalah kue keciput, namun kue keciput yang dijual di pasaran hampir sama bentuk dan rasanya, yaitu berbentuk bulat seperti kue ondeonde, namun isinya hanya berbeda (Susianawati, 2006). Kue onde-onde menggunakan pasta kacang, namun kue keciput tidak ada olahan pasta kacangnya. Bahan dasar pembuatan keciput adalah tepung ketan, telur, biji wijen, garam, gula pasir, air dan santan. Biasanya ada bahan tambahan untuk mengubah cita rasa keciput, seperti: Tambahan coklat untuk keciput rasa coklat (Sridaryati & Hakiki, 2021). Selama proses pembuatan, bahan dicampur dan diaduk secara merata. Setelah mengembang secara merata, cukup bentuk ujungnya sesuai bentuk pilihan Anda, seperti lingkaran atau oval.

Taburkan biji wijen pada adonan yang sudah jadi dan lanjutkan ke proses penggorengan (Wardanu & Anhar, 2016). Ukuran kematangan kue ini adalah keciputnya harus digoreng hingga berwarna cokelat keemasan. Setelah matang, bekicot diangkat dan dibiarkan di udara terbuka hingga bekicot menjadi dingin. Setelah buncis dingin, buncis dapat dikonsumsi atau dikemas untuk dijual. Kecipun biasanya disajikan pada acara-acara tertentu seperti kumpul keluarga dan perayaan, dan tidak jarang Kecipun disajikan pada hari raya Idul Fitri. Kecipun dengan rasanya yang manis, gurih, dan renyah paling banyak disantap. Kecipun memiliki rasa yang enak dan ukurannya yang relatif kecil sehingga sangat cocok disantap saat kumpul bersama keluarga atau warga sekitar. Ukurannya yang kecil menjadikannya camilan lezat saat mengobrol. Saat ini Kecipun masih banyak dijual, bahkan banyak produksi rumahan yang menggunakan Kecipun sebagai produk produksi utamanya. Oleh karena itu, keciput tidak jarang kita jumpai di berbagai toko kelontong dan pasar tradisional. Bahkan, harga keciput tidak lebih murah dibandingkan jajanan lain seperti makaroni dan kue kering lainnya.

Kebanyakan keciput sering dijual dengan harga 25.000 per bungkus 500g untuk variasi rasa original dan 28.000 hingga 30.000 per bungkus 500g untuk rasa seperti coklat. Tak jarang keciput diproduksi dalam skala kg. Produk keciput, 5 kg dijual dengan harga yang relatif murah karena sebagian besar harus dikemas ulang dan didistribusikan. Harga keciput biasanya berkisar antara 200.000 hingga 220.000 per 5kg. GMP merupakan pedoman atau prosedur yang pangan diproduksi sehingga aman, bermutu, dan



layak dikonsumsi. GMP dapat digambarkan sebagai sistem pangan yang diproduksi dan digunakan oleh suatu perusahaan oleh karena itu perusahaan pengolahan makanan harus mematuhi standar *Good Manufacturing Practice* (GMP) (Dewi et al., 2019). Persyaratan kebersihan tidak terpenuhi, namun ia bekerja keras untuk memenuhi standar GMP. Pengolahan makanan yang aman, bermutu dan layak dikonsumsi memenuhi syarat minimal. Syarat-syarat yang harus dipenuhi mata rantai pangan mulai dari bahan mentah hingga produk jadi sehingga keselamatan, manajemen mutu dapat mendukung sistem keamanan. Maksud dan Tujuan pengabdian ini adalah menganalisis atau menerapkan GMP berdasarkan poin-poin penting.

B. METODE PENELITIAN

Pengabdian dilakukan di CV. Kholifah Food Jabon Kabupaten Mojokerto, pada bulan Juli-Agustus 2023. Penelitian yang dilakukan dalam penelitian ini antara lain penilaian persyaratan GMP perusahaan dan evaluasi penerapan GMP. Pengumpulan data dilakukan melalui kepustakaan (literatur), khususnya kajian mengenai pengendalian mutu produk dan penerapan praktik manufaktur yang baik serta wawancara terhadap pemilik bisnis dan karyawan yang terlibat dalam proses manufaktur untuk mengetahui pemahaman mereka tentang pentingnya pengendalian kualitas untuk produk, proses, dan manufaktur.

C. HASIL PENELITIAN

Berdasarkan observasi lapangan, wawancara dan pengamatan terhadap keadaan nyata perusahaan mengenai penerapan GMP di CV. Kholifah Food dibandingkan dengan standar yang ada (berdasarkan kriteria evaluasi yang digunakan BPOM pada tahun 2004) ditemukan 9 penyimpangan; yaitu 6 deviasi mayor dan 3 deviasi minor.



Gambar 1. Produk Kecipun CV. Kholifah

Tabel 1. Tujuh Belas Aspek Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan

Kelompok	No.	Aspek	Keterangan
1 Ketentuan Umum	1	A	Persepsi pemimpin
	2	B	Sanitasi dan higiene karyawan
2 Kondisi Sanitasi bangunan dan Fasilitas	3	C	Konstruksi dan desain bangunan-umum
	4	D	Konstruksi dan desain pengolahan
	5	E	Konstruksi Gudang biasa (kering)
	6	F	Kondisi Gudang biasa (kering)
	7	G	Kondisi Gudang dan kemasan dan produk
	8	H	Sanitasi lingkungan: lokasi, pembuangan limbah, investasi burung, serangga, atau binatang lain
	9	I	Fasilitas pabrik
	10	J	Pasokan air
	11	K	Operasional sanitasi pabrik
	12	L	Pencegahan binatang pengganggu/ serangga dalam pabrik
	13	M	Penggunaan bahan kimia
	14	N	Peralatan produksi
	15	O	Penanganan bahan baku dan bahan Tambahan
	16	P	Pengendalian proses produksi
	17	Q	Tindakan pengawasan

(BPPOM, 2005)



D. PEMBAHASAN

Penerapan sistem manajemen keamanan pangan berbasis sistem *good manufacturing practice* (GMP) sebagai landasan sistem manajemen keamanan pangan telah berjalan efektif. Oleh karena itu, sebelum menerapkan dan mengembangkan sistem manajemen keamanan pangan berdasarkan sistem GMP terlebih dahulu dan melakukan evaluasi yang akan dibandingkan dengan standar penerapan GMP yang ada, yaitu standar GMP. Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun (2004). Berdasarkan observasi lapangan, wawancara dan pengamatan terhadap keadaan nyata perusahaan mengenai penerapan GMP di CV. Kholifah Food dibandingkan dengan standar yang ada (berdasarkan kriteria evaluasi yang digunakan BPOM pada tahun 2004) ditemukan 9 penyimpangan; yaitu 6 deviasi mayor dan 3 deviasi minor. Hasil deteksi penyimpangan atau penyimpangan dan ketiga belas hasil tersebut dapat dikelompokkan ke dalam elemen GMP yang ditunjukkan pada tabel pertama dan kedua, yang saling berkaitan satu sama lain dan berkaitan dengan syarat dan upaya konstruksi dalam menghindari kontaminasi silang yang disebabkan oleh kondisi lingkungan perusahaan/pabrik (Fitriana et al., 2020).

Penyimpangan/penyimpangan kecil adalah cacat yang tingkatnya rendah sehingga masih mudah diperbaiki. Penyimpangan/penyimpangan yang ketiga mengacu pada persyaratan peralatan sanitasi dan mengacu pada upaya menghindari kontaminasi silang demi kebersihan dan kesehatan pekerja. Hal ini juga mengacu pada program kebutuhan dasar (*prerequisite program*) sebelum penerapan manajemen keamanan pangan berdasarkan sistem GMP. Penyimpangan keempat dan kelima mengacu pada permasalahan terkait yaitu upaya menghindari kontaminasi silang terhadap kesehatan pekerja, kebersihan pekerja, dan kebiasaan pekerja (*worker hygiene*). Implementasi terprogram penerapan sistem manajemen keamanan pangan berdasarkan sistem GMP.

Mengingat layanan kesehatan karyawan dapat menyebabkan kontaminasi mikrobiologis pada makanan, bahan kemasan makanan dan permukaan yang bersentuhan dengan makanan harus dipantau dengan baik melalui program kepatuhan yang efektif. Penyimpangan keenam mengacu pada aspek GMP penyimpanan yaitu : gudang kering yang penataan barangnya tidak teratur dan bagiannya tidak dipisahkan (penyimpanan bahan pengemas dan bahan lainnya, bahan kimia dan disinfektan/detergen), hal ini dapat



segera diatasi dengan pengelompokan atau memisahkan berdasarkan jenisnya pada rak/lokasi tersendiri khusus untuk jenis barang tersebut. Pengaturan ini harus di standarisasi dan diterapkan/ditegakkan secara konsisten. Penyimpangan/penyimpangan besar adalah kekurangan yang mendekati/menimbulkan permasalahan besar yang dapat mengakibatkan penurunan mutu (Fitriana et al., 2020).

Menurut Direktorat Jenderal Badan POM, tujuan penerapan GMP adalah untuk menghasilkan makanan siap saji yang berkualitas tinggi, aman dikonsumsi dan memenuhi selera atau kebutuhan konsumen, baik domestik maupun internasional. Hal ini mengacu pada hasil kepatuhan perusahaan, selain ditemukan penyimpangan besar dan kecil, ditemukan penyimpangan lain baik dalam bentuk administratif, fisik maupun operasional sebagai berikut: a) Tidak diterapkannya spesifikasi bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan pangan. terus-menerus, karena standar persyaratan khusus yang ditetapkan oleh perusahaan selalu berubah, oleh karena itu dalam persyaratan khusus bahan tersebut perlu disiapkan standar yang tetap dan seragam dalam penerapannya. b) Pada saat penerapan GMP pada saat produksi, ditemukan kekurangan pada kebersihan pekerja, misalnya masih ada pekerja yang memakai perhiasan atau jam tangan saat bekerja, tutup kepala yang digunakan tidak menutupi seluruh rambut, masih ada pekerja yang celemeknya sedikit kotor dan masih terdapat pekerja yang berbicara tanpa masker selama produksi, c. Mengamati/memantau kondisi higienis ruangan/gudang tempat penyimpanan bahan baku tepung terigu, sehingga kurang bersih dan kurang terkontrol. Debu dan tepung cukup banyak di lantai dan dinding. Ada kemungkinan bahwa operasi sanitasi gudang yang menyimpan bahan baku pendingin tidak direncanakan dan dikendalikan dengan baik. GMP ini memberikan manfaat bagi unit usaha perusahaan CV. Kholifah Food memastikan sistem keamanan produksi pangannya dan mencakup: (a) merencanakan prosedur sanitasi, (b) menetapkan dasar program pemantauan berkelanjutan, (c) memastikan seluruh karyawan memahami kondisi sanitasi, (d) pelatihan karyawan berkelanjutan, (e) Mendorong perencanaan untuk memastikan bahwa perbaikan dilakukan bila diperlukan, (f) Mengidentifikasi tren dan mencegah terulangnya masalah, dan (g) Meningkatkan praktik sanitasi dan kondisi yang baik di unit bisnis. (Suryanto, n.d.) menyatakan bahwa GMP merupakan prosedur standar yang dapat mencakup seluruh area produksi. Memantau penerapan standar sanitasi di perusahaan CV. Kholifah Food dan pengendalian untuk melakukan tindakan perbaikan dan catatan



GMP.

Persiapan rencana GMP (rencana GMP) untuk produksi keciput memulai kembali Ruyaprima Utama terkait Pedoman Codex dan tujuh prinsip GMP yang disetujui dan dijelaskan dalam acuan (standar) SNI.01.4852-1998 sehubungan. Analisis bahaya dan sistem pengendalian. Poin-poin kritis (Fitriana et al., 2020) dan pedoman. Aplikasi ini adalah instruksi (Fitriana et al., 2020). Rencana GMP digunakan perusahaannya terintegrasi prosedur dan instruksi kerja adalah memfasilitasi pegawai (pegawai yang terlibat) dalam pelaksanaannya. Perencanaan dan pengembangan GMP diimplementasikan langkah demi langkah sebagai berikut mengikuti:

1. Memberikan penjelasan dan pengenalan tentang sistem GMP Penjelasan dan presentasi sistem GMP adalah untuk semua orang karyawan dan manajemen berpartisipasi dalam administrasi sistem berdasarkan manajemen keamanan pangan sistem GMP di perusahaan khawatir Pengenalan sistem Kualitas sumber daya manusia (SDM) terlibat dalam pengolahannya makanan untuk produksi keciput, memang peran untuk mencapai kesuksesan digunakan dalam industri makanan menghasilkan produk keciput yang aman konsumsi memerlukan pengetahuan, kompetensi, kompetensi dan tanggung jawab (komitmen) sumber daya manusia yang tinggi. bekerja dan mengelolanya. tingkat pengetahuan, ketrampilan, keahlian dan tanggung jawab mutlak karena industri manufaktur nutrisi untuk membuat produk Keciput ini adalah bidang yang wajib diisi penanganan yang hati-hati (Fitriana et al., 2020).
2. Membuat kebijakan mutu dan terkait keamanan pangan dengan rencana GMP Pemimpin Tertinggi pertanggung jawab atas perencanaan, implementasi dan pengendalian prosedur GMP di CV. Kholifah Food dilakukan oleh pemilik perusahaan itu sendiri. Juga komitmen manajemen puncak ini adalah salah satu bagian dari manual Implementasi sistem GMP (Susianawati, 2006).
3. Pembuatan grup GMP (langkah nomor 1) Pembentukan kelompok GMP diselenggarakan berdasarkan struktur organisasi yang ada berada di unit bisnis CV. Kholifah Food Yang penting legitimasi tim ini bisa tercapai bertanggung jawab supir pimpinan formal/puncak organisasi adalah orang yang mempunyai otoritas kendali tertinggi perusahaan. Terkait dengan implementasi kebijakan. Penerapan sistem manajemen GMP, manajemen puncak memberikan mandatnya kepada perwakilan administratif



(Pemimpin/Koordinator Grup GMP) untuk melakukan kegiatan persiapan sertifikasi dan memantau pelaksanaannya (Fitriana et al., 2020) ketika produk jadi tersedia penyimpanan dan distribusi. Bahaya biologis (mikrobiologis) untuk produk keciput yang mungkin terjadi E. Coli, coliform, dan kapang juga bisa karena ada air pada proses air kemasan digunakan dan proses distribusi secara langsung dan cepat tidak mungkin dilakukan ancaman biologis terhadap pertumbuhan. (BSN, 1998). Bahaya kimia dapat terjadi bahan pembersih (detergen), desinfektan dan pencemaran yang disebabkan oleh logam berat tepung ketan dan bahan baku tepung. (Suryanto & Sipahutar, 2020), Sistem GMP memiliki penilaian komprehensif yang berkaitan erat dengan barang/bahannya makanan, pengembangan dan tujuan penggunaan nutrisi selanjutnya. Dengan SOP (Standar Operasional Prosedur) perusahaan, proses produksi atau cara membuat keciput yang dilakukan di CV. Kholifah Food mencakup langkah-langkah:

- a) Bahan baku, penerimaan bahan asisten/pembantu, bahan tambahan bahan pangan (BTP) dan bahan pengemas adalah tahap paling awal proses produksi pembuatan keciput sesuai dengan spesifikasi perusahaan. Perusahaan yang didefinisikan secara visual, langsung pemilik perusahaan tersebut dan oleh karena itu orang yang bertanggung jawab atas produksi.
- b) Penyimpanan bahan di perusahaan memisahkannya sebelas di kamar/ruang penyimpanan bersih, terang, terjamin aliran udara dan suhu.
- c. Bahan-bahan ditimbang digunakan untuk proses tersebut untuk membuat mochi yaitu tepung ketan, tepung tapioka, kacang tanah dan gula pasir,
- d. Pemanggangan ini dibagi menjadi beberapa bagian sebagai berikut: dua yaitu pemanggangan tepung tapioka dan kacang panggang. Memanggang tepung tapioka tujuannya adalah untuk mengurangi kadar air terdapat pada tepung tapioka. Sementara itu, sangrai kacangnya tujuannya untuk merebus kacang Oleh karena itu, tanah menjadi mudah dibahas nanti.
- e. Proses penggilingan kacang tanah tujuannya adalah untuk menghancurkan kacang jadi mudah sudah siap sebagai isian.
- f. Tujuan dari proses perebusan gula adalah untuk: Lelehkan gula agar lebih mudah pencampuran dilakukan selama proses Selain itu. Sup gula sudah siap selesai \pm 30 menit yang mempunyai suhu 100 °C.



- g. Proses pencampuran (*mixing*) dilakukan dengan dua tahap, yaitu pencampuran pertama antara tepung ketan dengan air panas (100°C) sampai adonan kenyal, dan pencampuran kedua yaitu pencampuran antara tepung dengan gula pasir yang telah dicairkan yang adonan yang kalis.
- h. Proses pencetakan bertujuan untuk membentuk mochi menjadi bentuk adonan kecil agar mempermudah untuk dikonsumsi. Proses pencetakan dilakukan pengisian (*filling*).
- i. Proses pengepakan dilakukan secara individual secara manual oleh karyawan. sedang mengemas menggunakan karton berlapis Plastik jenis PE (*polyethylene*). Produk disimpan di rak penyimpanan sementara.

E. PENUTUP

Berdasarkan penilaian GMP, upaya perbaikan sistem lokasi pabrik perlu memperhatikan faktor keamanan makanan yaitu GMP, maka dapat melakukan evaluasi adalah bertanggung jawab atas produksi memantau dan mengendalikan limbah, mengurangi kontaminasi silang dari debu, kotoran dan serangga, dan pengendalian hama serangga. Pemeriksaan kesehatan karyawan, diperiksa kebersihannya dari waktu ke waktu karyawan dan memperhatikan penyaluran bahan baku, pengorganisasian, dan pengelompokan material, material, meningkatkan fasilitas penyaluran karyawan, meningkatkan efisiensi program pembersihan dan sanitasi dalam ruangan produksi, program pelatihan peningkatan kesadaran dan sikap karyawan terhadap sanitasi, yaitu sikap dan perilaku karyawan dalam melaksanakan GMP lebih konsisten. Perkembangan sistem manajemen keamanan pangan.

Berdasarkan GMP CV. Kholifah Food Hal-hal yang paling penting dan direkomendasikan adalah: Lakukan komunikasi eksternal kebijakan mutu jurnal dan keamanan di perusahaan, Lakukan pengecekan tinjauan rencana GMP, sebelum implementasi di perusahaan, lakukan Validasi dan Memeriksa rencana GMP ditempatkan di perusahaan, Melakukan perbaikan dan kinerja yang diperlukan konfirmasi jika ada perubahan, jika rencana GMP, alur sertifikat sistem GMP itu telah dilaksanakan. Peraturan penggunaan peralatan seragam karyawan sepenuhnya, gunakan



ventilasi dan kasa pintu terbuka, perbaikan lantai dan dinding sesuai dengan aturan keamanan pangan, dan tes bahan baku harus dilakukan secara berkala.

F. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada CV. Kholifah Food yang telah berkenan memberikan kesempatan kepada tim penulis untuk melaksanakan pengabdian dan penelitian terkait Penerapan *Good Manufacturing Product Keciput “Prizzto”*

G. DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, A. R. R., Hubeis, M., & Cahyadi, E. R. (2019). Strategi peningkatan mutu dan keamanan pangan olahan pertanian melalui penerapan Good Manufacturing Practices pada UMKM berdaya saing di Kota Bandung. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(2), 127–133.
- Fitriana, R., Kurniawan, W., & Siregar, J. G. (2020). Pengendalian Kualitas Pangan Dengan Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Proses Produksi Dodol Betawi (Studi Kasus Ukm Mc). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1).
- Perdana, W. W. (2018). Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Agroscience*, 8(2), 231–267.
- Ristyanadi, B., & Hidayati, D. (2012). Kajian penerapan good manufacturing practice (GMP) di industri rajungan PT. kelola mina laut madura. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 6(1), 55–64.
- Sridaryati, E., & Hakiki, D. N. (2021). Evaluasi Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Ukm Dimsum Xyz Di Kota Bandung. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 1(1), 11–24.
- Suryanto, M. R. (n.d.). *Penerapan GMP dan SSOP pada Pengolahan Udang Putih (Litopenaeus vannamei) Peeled Deveined Tail On (PDO) Masak Beku di Unit Pengolahan Ikan Banyuwangi.*



- Suryanto, M. R., & Sipahutar, Y. H. (2020). Penerapan GMP dan SSOP pada pengolahan udang putih (*Litopenaeus vannamei*) peeled deveined tail on (PDTO) masak beku di unit pengolahan ikan Banyuwangi. *Prosiding Seminar Kelautan Dan Perikanan Ke VII P*, 204–222.
- Susianawati, R. (2006). *Kajian penerapan GMP dan SSOP pada produk ikan asin kering dalam upaya peningkatan keamanan pangan di Kabupaten Kendal*. Program Pasca Sarjana Universitas Diponegoro.
- Wardanu, A. P., & Anhar, M. (2016). Penerapan good manufacturing practice (GMP) pada kelompok usaha bersama (KUB) wida mantolo kecamatan benua kayong. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 7(1).