

Strategi Pendampingan Partisipatif untuk Adopsi Prinsip GMP pada UMKM Pangan Olahan di Desa Keboncau

Priyo Wibowo¹, Agus Mulyono²

^{1,2} *Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Pamulang*

Jl. Surya Kencana No. 1 Pamulang – Tangerang Selatan

E-mail: dosen01811@unpam.ac.id, dosen02255@unpam.ac.id

Abstrak

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) pangan olahan merupakan langkah kritis untuk menjamin keamanan dan mutu produk. Pendekatan pendampingan berbasis partisipasi diterapkan untuk mengintegrasikan prinsip GMP guna meningkatkan keberhasilan program PKM di Desa Kebon Cau, Kabupaten Tangerang, dengan melibatkan 30 pelaku UMKM. Metode partisipatif seperti focus group discussion (FGD), simulasi praktik, dan pelatihan teknis digunakan untuk meningkatkan pemahaman tentang sanitasi, pengemasan, dan dokumentasi produksi. Data menunjukkan adanya peningkatan yang nyata pada pengetahuan peserta (skor post-test meningkat 51%) serta penerapan praktik GMP, seperti pemisahan jalur produksi (90%) dan dokumentasi suhu penyimpanan (50%). Kendala utama meliputi keterbatasan infrastruktur dapur dan literasi digital. Untuk keberlanjutan, perlu dibentuk tim mentor lokal dan kolaborasi dengan pemerintah desa. Hasil kegiatan PKM menunjukkan pentingnya pendekatan kontekstual dan teknologi sederhana dalam transformasi UMKM pangan tradisional menuju standar nasional.

Kata kunci: GMP, UMKM, keamanan pangan, pendampingan partisipatif, pangan olahan

1. PENDAHULUAN

Indonesia memiliki potensi besar dalam pengembangan Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), khususnya di sektor pangan olahan. UMKM menjadi tulang punggung perekonomian nasional, berkontribusi pada penyerapan tenaga kerja dan pemerataan kesejahteraan (Ma'rifat et al., 2022). Di Desa Kebon Cau, Kabupaten Tangerang, UMKM bergerak dalam produksi bakso, mie, makanan ringan, dan makanan tradisional. Namun, minimnya baku mutu dan keamanan pangan sebagai hambatan pada peningkatan jangkauan pasar (Satrio & Sunarjo, 2023). Tantangan ini membutuhkan pemahaman mendalam dan penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) untuk memperoleh sertifikasi keamanan pangan. Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan panduan utama dalam sistem manajemen mutu yang bertujuan memastikan produksi makanan yang aman, berkualitas, dan layak konsumsi (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2012). Penerapan GMP mencakup beberapa proses dalam kegiatan produksi makanan, antara lain kebersihan, sanitasi, pemeliharaan peralatan, pelatihan personil, dan pengendalian proses, untuk mengurangi risiko kontaminasi, pemalsuan, dan bahaya lainnya. setiap tahapan produksi mulai dari pengadaan bahan baku hingga distribusi produk jadi dapat memenuhi standar keamanan yang telah ditetapkan melalui penerapan GMP.

Desa Kebon Cau memiliki karakteristik geografis yang strategis, terletak di Kabupaten Tangerang, Provinsi Banten, yang merupakan daerah penyangga Ibukota Jakarta. Desa ini dekat dengan pasar-pasar besar di wilayah Jakarta, Tangerang, dan sekitarnya. Sektor UMKM di desa ini didominasi oleh usaha rumahan yang memproduksi makanan olahan seperti bakso, mie, keripik, dan kue tradisional yang memiliki permintaan tinggi terutama dari kalangan masyarakat perkotaan (Satrio & Sunarjo, 2023). Namun, banyak UMKM masih mengandalkan metode produksi tradisional dengan teknologi sederhana, sering kali mengabaikan standar GMP. Akibatnya, mutu dan keamanan produk menjadi rentan. Mayoritas pelaku UMKM di Desa Kebon Cau adalah ibu rumah tangga dan pemuda dengan tingkat pendidikan rata-rata SMP, yang menyebabkan terbatasnya pemahaman tentang standar keamanan pangan seperti Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) atau sertifikasi halal (Yuliana & Tangkilisan, 2024). Kurangnya pendampingan teknis juga menjadi kendala dalam memenuhi persyaratan pasar modern yang menuntut standar kualitas tinggi (Chasanah, 2023; Maulizah & Sugianto, 2024).

Ketidakpahaman terhadap GMP, termasuk aspek sanitasi, penggunaan bahan baku yang aman, dan pengemasan yang sesuai, meningkatkan risiko kontaminasi produk (Ma'rifat et al., 2022; Wijayanti et al., 2022). Banyak UMKM belum menyadari pentingnya sertifikasi seperti Halal, BPOM, atau ISO 22000 untuk meningkatkan kepercayaan pelanggan dan memperluas pasar (Kurniawan et al., 2022). Oleh karena itu, penerapan GMP di UMKM memerlukan solusi teknologi sederhana yang mudah diterapkan untuk mendukung peningkatan kualitas produksi. Misalnya menekan resiko kontaminasi dengan penggunaan alat pengemas vakum untuk mencegah kontaminasi atau pelatihan manajemen limbah produksi. Selain itu, sosialisasi regulasi terkait keamanan pangan seperti Label Nilai Gizi (BPOM RI, 2020) juga diperlukan untuk memastikan kepatuhan UMKM. Peran lembaga pemerintah dan institusi terkait untuk dalam memberikan dukungan dan pelatihan sangat penting pelaku UMKM (Wicaksono et al., 2019).

Berdasarkan uraian diatas nampak bahwa desa Keboncau potensial untuk mengembangkan produk pangan olahan berbasis kearifan lokal. . Maka, aspek pemahaman tentang GMP perlu lebih baik dan kesadaran tentang pentingnya sertifikasi keamanan pangan juga dioptimalkan. Oleh karena itu, untuk meningkatkan daya saing UMKM, Tim PKM Universitas Pamulang (UNPAM) mengadakan program pendampingan dengan fokus pada sosialisasi prinsip dasar GMP (kebersihan, sanitasi, pengemasan). Selain itu dilakukan juga

pendampingan teknis dalam penerapan standar produksi, pengenalan penyusunan dokumen dan inspeksi, pengenalan teknologi sederhana yakni penggunaan alat pengemas vakum untuk mengurangi kontaminasi.

2. METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Pelaksanaan kegiatan PKM disususn dengan mempertimbangkan sapek transformasi pengetahuan secara efektif, aplikatif, dan berkelanjutan. Pendekatan multidimensi ini mencakup lima pilar utama: partisipatif, edukatif, teknis, evaluatif, dan kolaboratif, dengan penyesuaian kontekstual terhadap karakteristik UMKM di Desa Kebon Cau. Berikut penjelasan mendetail tentang setiap metode:

a. Metode Partisipatif

Metode ini menekankan keterlibatan aktif peserta dalam seluruh tahap kegiatan, dari perencanaan hingga evaluasi. Tujuannya adalah membangun rasa kepemilikan (*ownership*) sehingga perubahan perilaku tidak hanya bersifat temporer.

1) Diskusi Kelompok Terarah (FGD)

Peserta dibagi ke dalam kelompok kecil (3–5 orang) berdasarkan jenis produk (misalnya kelompok bakso, kelompok keripik). Setiap kelompok diminta mengidentifikasi tantangan spesifik yang dihadapi, seperti kontaminasi alat produksi atau kesulitan pengemasan. Fasilitator diposisikan bukan hanya sebagai pengajar namun juga pemandu yang dapat mendorong pemecahan masalah berbasis pengalaman peserta. Contoh kasus nyata, seperti produk UMKM yang ditolak pasar karena tidak bersertifikat, digunakan sebagai bahan diskusi.

2) Simulasi Praktik Langsung

Pelaku UMKM dimotivasi agar dengan sedirinya menerapkan prinsip GMP di tempat produksi mereka sendiri. Misalnya, peserta melakukan *role-play* sebagai inspektor keamanan pangan yang mengevaluasi kebersihan dapur, atau simulasi penanganan keracunan makanan akibat kontaminasi bakteri. Metode ini bermanfaat bagi peserta dalam memahami konsep abstrak (seperti "alur produksi searah") melalui pengalaman nyata.

3) Pembelajaran Berbasis Masalah (PBL)

Peserta diberikan studi kasus riil, seperti UMKM mie yang gagal memperoleh SPP-IRT karena tata letak dapur tidak memisahkan area mentah dan matang. Mereka diminta menganalisis akar masalah dan merancang solusi menggunakan template *fishbone diagram*.

b. Metode Edukatif

- 1) Pendekatan edukatif difokuskan pada penyampaian materi yang mudah dipahami, mengakomodasi tingkat literasi dan latar belakang pendidikan peserta. Bahan pelatihan diambil dari Badan Standarisasi Nasional (BSN) dan pedoman Badan POM yang disederhanakan agar sesuai dengan tingkat pemahaman dan kebutuhan peserta. Modul dilengkapi gambar ilustratif, seperti diagram alur produksi bakso yang higienis. Media visual interaktif yang digunakan
- 2) Poster 5 Kunci GMP: Dipasang di dinding ruang pelatihan dan dibagikan ke peserta. Poster menggunakan ikon visual (misalnya gambar tangan dicuci vs. tangan kotor) untuk memudahkan pemahaman.
- 3) Video Pendek: Video berdurasi 3–5 menit digunakan untuk memberi gambaran perbandingan bagaimana praktik yang buruk (misalnya lalat di ruang produksi) dan

praktik yang baik (penggunaan APD). Video dibuat dengan melibatkan peserta sebagai *"emain"* untuk meningkatkan relevansi.

c. Metode Teknis

Metode ini bertujuan membekali peserta dengan keterampilan operasional untuk menerapkan GMP dan mengurus sertifikasi. Demonstrasi Alat dan administrasi sederhana yang digunakan antara lain

- 1) Termometer Digital: Peserta diajarkan cara mengukur suhu penyimpanan bahan baku (misalnya daging harus disimpan di bawah 5°C).
- 2) Pengemas Vakum: simulasi penggunaan pengemas vakum portabel sebagai upaya memperpanjang umur simpan keripik tanpa perlu bahan pengawet.
- 3) Aplikasi Catatan Produksi: Pelatihan penggunaan aplikasi sederhana (misalnya Google Sheets) untuk mencatat tanggal kadaluarsa bahan dan jadwal sanitasi.
- 4) Pembuatan SOP Produksi: Peserta diajak merancang SOP khusus sesuai dengan produk yang dihasilkan peserta (misalnya SOP pembuatan bakso bebas boraks).

d. Metode Evaluatif

- 1) Evaluasi dilakukan untuk memantau efektivitas program dan keberlanjutannya.
- 2) Pre-test dan Post-test Berbasis Skenario
- 3) Soal tidak hanya menguji pengetahuan teoritis (misalnya definisi GMP), tetapi juga kemampuan analisis. Contoh pertanyaan: *"Apa yang akan Anda lakukan jika menemukan tikus di gudang penyimpanan?"*. Skor dievaluasi menggunakan rubrik yang mencakup aspek kebenaran teknis dan kreativitas solusi.

e. Kunjungan Lapangan

Tim PKM melakukan kunjungan pasca-pelatihan. Parameter yang dinilai meliputi: Pemisahan alat masak mentalh dan matang, ketersediaan dokumen produksi (catatan suhu penyimpanan, jadwal sanitasi) dan perubahan tata letak dapur sesuai prinsip *one-way flow*.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Partisipasi dan Demografi Peserta

Program Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) berlangsung selama empat hari berturut-turut di Balai Desa Kebon Cau dengan melibatkan 30 peserta aktif. Peserta terdiri dari pelaku UMKM lokal, khususnya ibu rumah tangga yang tergabung dalam PKK dan pemuda dari Karang Taruna Desa. Komposisi peserta menunjukkan keseimbangan generasi, dengan 40% di antaranya adalah ibu rumah tangga yang menjalankan usaha pangan olahan rumahan, sementara 60% sisanya adalah pemuda desa yang mendukung operasional dan logistik UMKM. Rentang usia peserta berkisar antara 25 hingga 55 tahun, dengan latar belakang pendidikan mulai dari SMK hingga diploma. Tingkat kehadiran mencapai 100% pada setiap sesi, mencerminkan antusiasme tinggi masyarakat terhadap upaya peningkatan kemampuan dalam manajemen mutu dan keamanan pangan. Suasana kegiatan PKM dapat dilihat pada Gambar 1.

b. Peningkatan Skor Pre-test dan Post-test

Sebelum kegiatan dimulai, seluruh peserta mengikuti pre-test yang dirancang untuk mengukur pemahaman awal mereka tentang prinsip-prinsip Good Manufacturing Practice (GMP), keamanan pangan, serta prosedur standar dokumentasi produksi. Rata-rata skor pre-test tercatat sebesar 55 %. Setelah empat hari pelatihan intensif yang memadukan ceramah interaktif, diskusi kasus nyata, serta simulasi praktik di lapangan diadakan post-test untuk mengukur sejauh mana pengetahuan dan pemahaman peserta bertambah. Hasilnya, rata-rata skor post-test melonjak menjadi 83 %, menandakan peningkatan 28 poin atau sekitar 51 % dari skor awal. Lebih lanjut, 85 % peserta berhasil mencapai kenaikan skor minimal 30 %, yang menunjukkan bahwa pendekatan pembelajaran yang digunakan sangat efektif untuk mayoritas peserta.



Gambar 1. Suasana kegiatan PKM

c. Implementasi Praktik GMP

Sebagai salah satu tujuan utama PkM, penerapan prinsip-prinsip GMP di dapur produksi UMKM diuji melalui kunjungan lapangan satu minggu pasca-kegiatan. Temuan implementasi parameter GMP adalah sebagai berikut:

- One-way flow production
Sebanyak 90 % peserta berhasil menerapkan alur produksi searah, yakni meminimalkan kontaminasi silang dengan memastikan bahwa alur masuk bahan baku, proses pengolahan, dan keluaran produk jadi tidak saling bersilangan.
- Pemisahan peralatan
Sebanyak 80 % peserta konsisten memisahkan peralatan untuk bahan mentah dan produk matang. Langkah ini dapat menurunkan risiko kontaminasi bakteri dan memastikan kebersihan peralatan pada setiap tahap proses produksi.
- Dokumentasi suhu dan sanitasi: 50 % Peserta dapat memahami dan mulai menerapkan pencatatan suhu penyimpanan pada lemari pendingin dan menjadwalkan pembersihan rutin. Logbook sederhana yang dikenalkan pada saat pelatihan digunakan peserta dalam pencatatan suhu.

Indikator-indikator di atas menunjukkan tingkat adopsi praktik yang tinggi, meski beberapa UMKM menghadapi tantangan infrastruktur dapur yang masih terbatas.

d. Hasil Kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat

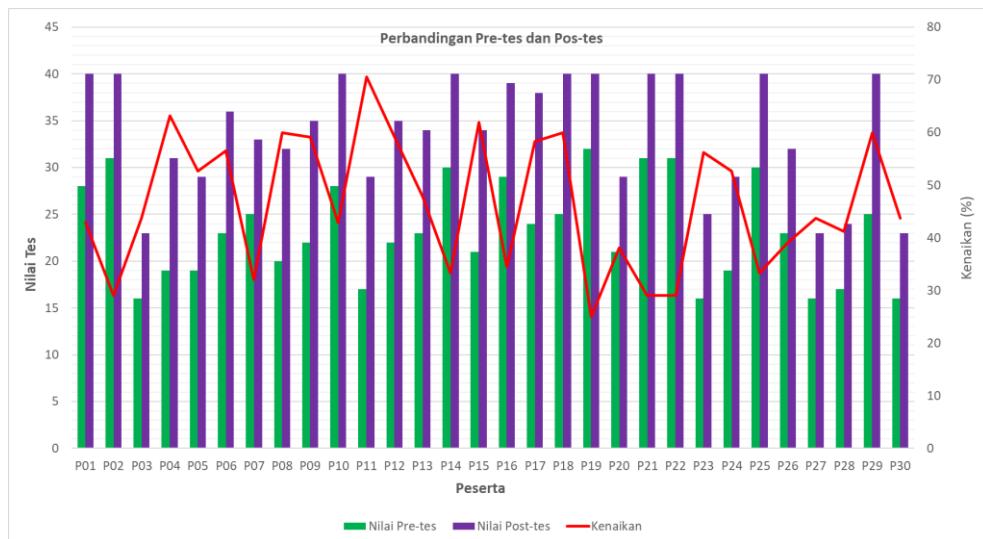
Evaluasi Pengabdian Kepada Masyarakat merupakan penilaian setelah rangkaian kegiatan dilakukan oleh pelaksana sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan. Salah satu proses evaluasi yang dilakukan team PKM adalah dengan menyebarluaskan kuesioner untuk mengetahui tingkat pemahaman terkait materi PKM yang sudah disampaikan. Peserta PKM dapat mengisi kuesioner menggunakan skala Likert 1 hingga 5 (dari Tidak Setuju hingga Sangat Setuju), sebagaimana ditampilkan pada Tabel 1. Kuesioner pre-test dan post-test, yang berfokus pada aspek Good Manufacturing Practices (GMP), terdiri dari delapan pertanyaan, seperti yang ditunjukkan pada Tabel 2. Hasil evaluasi dan pengolahan data kuesioner disajikan pada Gambar 2.

Tabel 1. Skala likert

Nilai/Bobot	Kategori
1.	Sangat Tidak Puas (STP) / Sangat Tidak Setuju (STS)
2.	Tidak Puas (TP) / Tidak Setuju (TS)
3.	Netral (N) / Netral (N)
4.	Puas (P) / Setuju (S)
5.	Sangat Puas (SP) / Sangat Setuju (SS)

Tabel 2. Kuesioner mitra PKM

No	Pernyataan	Jawaban Pilihan				
		STP	TP	N	P	SP
1.	Saya memahami konsep alur produksi searah (one-way flow) untuk mencegah kontaminasi silang.					
2.	Saya dapat mengidentifikasi area “bersih” dan “kotor” di dapur produksi.					
3.	Saya konsisten memisahkan peralatan dan wadah untuk bahan mentah dan produk matang.					
4.	Saya rutin mencatat suhu penyimpanan bahan baku dan produk jadi sesuai standar.					
5.	Saya mengikuti prosedur sanitasi dan desinfeksi peralatan sesuai jadwal yang ditetapkan.					
6.	Saya selalu mencuci tangan dengan sabun dan air mengalir sebelum memulai proses produksi.					
7.	Saya memahami pentingnya penggunaan label tanggal (date marking) pada setiap kemasan produk.					
8.	Saya yakin mampu menerapkan dokumen standar operasional prosedur (SOP) GMP dalam aktivitas harian.					

**Gambar 2. Perbandingan Nilai Pre-test dan Post-test**

(Sumber: Hasil Pengolahan Data)

e. Efektivitas Metode Partisipatif

Metode yang menitikberatkan pada peran aktif peserta seperti diskusi kelompok kecil, studi kasus lokal, dan simulasi praktik langsung terbukti lebih unggul dibanding ceramah konvensional. Gambar 2 menunjukkan bahwa 85 % peserta mencapai peningkatan skor ≥ 30 % serta tingginya angka adopsi praktik di lapangan menjadi bukti konkret. Dalam diskusi kelompok, peserta dapat saling bertukar pengalaman terkait kendala pengolahan pangan di lingkungan masing-masing. Dengan demikian pemecahan masalah yang dihasilkan lebih relevan dan mudah diadaptasi dengan kondisi para peserta. Simulasi langsung seperti latihan menata alur produksi searah menggunakan tanda panah di lantai dapur telah memberikan pengalaman tersendiri sehingga memperdalam pemahaman peserta. Salah satu peserta ibu Siti menyatakan bahwa “*prinsip one-way flow* terasa masuk akal ketika saya mempraktikkannya sendiri, bukan hanya penjelasan teoritis.”

f. Kendala dan Peluang Implementasi

Beberapa kendala yang dihadapai peserta dalam implemenasi GMP pada industri rumahan pangan olahan antara lain,

- **Kendala Fasilitas Dapur**
Kendala paling signifikan adalah keterbatasan fisik dapur UMKM yang umumnya memanfaatkan ruangan rumah tangga multifungsi. Ventilasi minimal, penerangan yang minim, serta sanitasi air yang tidak baik menjadi kendala dalam menerapkan standar sanitasi optimal. Misalnya, penyiapan tempat cuci tangan terpisah dengan air mengalir sulit diwujudkan karena kurangnya pipa atau instalasi bak cuci.
- **Kendala Literasi Digital dan Akses Internet**
Meski materi pelatihan mencakup penggunaan Google Sheets dan platform dokumentasi digital sederhana, beberapa peserta masih kesulitan mengoperasikan smartphone dan koneksi internet yang tidak stabil di desa. Hal ini mengakibatkan dokumentasi suhu dan sanitasi terkadang tertunda atau ditinggalkan sama sekali.
- **Peluang Pembentukan Kelompok Mentor Internal**
Melihat semangat para peserta pelatihan yang tinggi, menyiratkan peluang yang besar untuk membentuk suatu “Tim Mentor Lokal” yang dapat memonitor dan memfasilitasi pertemuan berkala. Pendekatan peer-to-peer ini dapat memperkuat keberlanjutan adopsi

- praktik GMP tanpa terlalu bergantung pada tim PkM eksternal.
- Peluang Dukungan Pemerintah Desa
Pemerintah Desa Kebon Cau telah memberikan sinyal positif untuk menfasilitasi pertemuan lanjutan. Dukungan ini diharapkan mempercepat replikasi dan peningkatan kualitas dapur UMKM.

g. Keberlanjutan Program

Perlu direncanakan beberapa tindak lanjut untuk menjaga konsistensi dan peningkatan mutu jangka panjang, antara lain:

- Kunjungan Lapangan Berkala
Tim mentor lokal dan penyuluh desa dapat melakukan kunjungan setiap tiga bulan untuk memantau penerapan SOP GMP, memberikan solusi pemecahan masalah, serta mengidentifikasi materi pelatihan sesuai kebutuhan.
- Pertemuan “Kelompok Mutu Desa”
Perlu ditindak lanjuti rencana pembentukan forum Balai Desa yang mengundang seluruh UMKM, anggota PKK, Karang Taruna, serta pihak pemerintah desa untuk berbagi pengalaman, mempresentasikan kendala, dan merumuskan solusi bersama.
- Pengembangan Modul Pelatihan Lanjutan
Berdasarkan umpan balik peserta, dapat dikembangkan modul lanjutan yang mencakup topik pengemasan kreatif, branding produk, serta manajemen keuangan sederhana sehingga UMKM tidak hanya aman secara pangan, tetapi juga lebih kompetitif di pasar.

Melalui mekanisme keberlanjutan ini, praktik GMP diharapkan mampu mendorong pertumbuhan jumlah sertifikasi keamanan pangan yang akan terus tumbuh dan menjalar ke desa-desa sekitar Kebon Cau.

4. KESIMPULAN

Materi pelaksanaan kegiatan pengabdian kepada masyarakat telah terlaksana sesuai dengan rencana. Pendekatan pembelajaran yang mengintegrasikan diskusi kelompok, simulasi, dan latihan langsung terbukti efektif dalam meningkatkan pemahaman serta penerapan prinsip Good Manufacturing Practices (GMP) di kalangan UMKM Desa Kebon Cau. Keberhasilan ini ditunjukkan oleh kenaikan rata-rata skor post-test sebesar 51% serta tingginya jumlah peserta yang menerapkan alur produksi searah dan pemisahan peralatan. Keterbatasan fasilitas dapur ventilasi, penyediaan air bersih serta rendahnya literasi digital dan akses internet menjadi hambatan terbesar dalam penerapan berkelanjutan. Masalah-masalah ini perlu ditangani bersama-sama agar efektivitas program tidak memudar setelah pendampingan berakhir. Pembentukan tim mentor internal dan dukungan pemerintah desa membuka potensi besar untuk menjadikan Desa Kebon Cau sebagai model pengembangan UMKM berbasis keamanan pangan dan manajemen mutu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Universitas Pamulang, LPPM Universitas Pamulang, Masyarakat desa Keboncau, Kecamatan Teluknaga, Kabupaten Tangerang, Banten sehingga pengabdian ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.03.1.23.04.12.2206 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*.
- BPOM RI. (2020). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2020 tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi untuk Pangan Olahan yang Diproduksi oleh Usaha Mikro dan Usaha Kecil* (hal. 1–32). Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia.
- Chasanah, A. (2023). Kesadaran Masyarakat Terhadap Pentingnya Sertifikasi Halal Pada UMKM Produk Makanan Di Desa Singajaya : UMKM Aulia Desa Singajaya. *Proceedings UIN Sunan Gunung Djati Bandung*, 3(5 SE-Articles).
- Kurniawan, M. F., Fitriani, H. N., Albar, A. P. R., Alfani, N., Ramadhan, V. F., Ariska, R., Izzah, T. N., Kholifah, E. N., & Wicaksono, M. (2022). Penyuluhan Sertifikasi Halal dan Bimtek Keamanan Pangan UMKM Industri Rumah Tangga dan Pangan (IRTP) Dusun Prokerten, Trimurti, Srandonan, Bantul. *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*.
- Ma'rifat, T. N., Suprayitno, E., Sasmita, B. B., Sulistiati, T. D., Hardoko, H., Chamidah, A., Panjaitan, M. A. P., Djamiluddin, H., & Tambunan, J. E. (2022). Peningkatan Pengetahuan dan Kesadaran Karyawan Terhadap Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitasi Makanan pada Produsen Bakso XYZ di Kota Malang. *Khadimul Ummah*, 6(1), 7–16.
- Maulizah, R., & Sugianto, S. (2024). Pentingnya Produk Halal di Indonesia: Analisis Kesadaran Konsumen, Tantangan Dan Peluang. *El-Suffah: Jurnal Studi Islam*, 1(2), 129–147.
- Satrio, D., & Sunarjo, W. A. (2023). Analisis Mutu Produk UMKM Melalui Penerapan Good Manufacturing Practice. *Derivatif: Jurnal Manajemen*, 17(2), 320–328.
- Wicaksono, R., Naufalin, R., & Wibowo, D. N. (2019). Pemberdayaan Kelompok Mustika Langgeng Jaya Melalui Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik. *Dinamika Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1). <https://doi.org/10.20884/1.dj.2019.1.1.831>
- Wijayanti, N., Pramono, T. B., & Dharmawan, B. (2022). Pendampingan penerapan Good Manufacturing Practise (GMP) pada UMKM Keripik Tempe 27, Gentawangi, Jatilawang, Banyumas. *Jurnal Pengabdian Nasional*, 3(2), 88–94.
- Yuliana, L., & Tangkilisan, G. R. (2024). Sosialisasi Good Manufacturing Practice Kepada UMKM Kuliner Kelurahan Karang Rejo. *Abdimas Universal*, 6(1), 133–139.