

TUGAS AKHIR

**EVALUASI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
SEBAGAI INDIKATOR KEAMANAN PANGAN DI KATERING D
YOGYAKARTA TAHUN 2025**



ENDAH SARI PRATIWI

NIM. P71313124062

**PRODI PENDIDIKAN PROFESI DIETISIEN PROGRAM PROFESI
JURUSAN GIZI POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES
YOGYAKARTA
TAHUN 2025**

TUGAS AKHIR

**EVALUASI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
SEBAGAI INDIKATOR KEAMANAN PANGAN DI KATERING D
YOGYAKARTA TAHUN 2025**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Dietisien



ENDAH SARI PRATIWI

NIM. P71313124062

**PRODI PENDIDIKAN PROFESI DIETISIEN PROGRAM PROFESI
JURUSAN GIZI POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES
YOGYAKARTA
TAHUN 2025**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

EVALUASI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) SEBAGAI INDIKATOR KEAMANAN PANGAN DI KATERING D YOGYAKARTA TAHUN 2025

Disusun oleh:

ENDAH SARI PRATIWI
NIM. P71313124062

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal:
18 November 2025

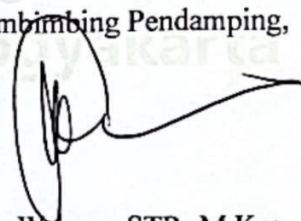
Pembimbing Utama,



Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP. 1980071922001122001

Menyetujui,

Pembimbing Pendamping,



Dr. Waluyo, STP., M.Kes
NIP. 196711091990031002

Yogyakarta, 2 Desember 2025

Ketua Jurusan Gizi
Poltekkes Kemenkes Yogyakarta



Nur Hidayat, SKM., M.Kes, Dietisien
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR
EVALUASI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
SEBAGAI INDIKATOR KEAMANAN PANGAN DI KATERING D
YOGYAKARTA TAHUN 2025

Disusun oleh:
ENDAH SARI PRATIWI
NIM. P71313124062

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan penguji
Pada tanggal: 18 November 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua
Tjarono Sari, SKM, M.Kes, RD
NIP. 196102031985012001

(.....)

Anggota
Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH
NIP. 1980071922001122001

(.....)

Anggota
Dr. Waluyo, STP., M.Kes
NIP. 196711091990031002

(.....)

Yogyakarta, 2 Desember 2025

Ketua Jurusan Gizi
Poltekkes Kemenkes Yogyakarta



Nur Hidayat, SKM., M.Kes, Dietisien
NIP. 196804021992031003

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas akhir ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Endah Sari Pratiwi

NIM : P71313124062

Tanda Tangan :

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Endah sp', with a stylized flourish underneath.

Tanggal : 18 November 2025

**PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
TUGAS AKHIR UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai civitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Endah Sari Pratiwi

NIM : P71313124062

Program Studi : Pendidikan Profesi Dietisien Program Profesi

Jurusan : Gizi

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Hak Bebas Royalti Non eksklusif (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas Tugas Akhir Saya yang berjudul "EVALUASI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) SEBAGAI INDIKATOR KEAMANAN PANGAN DI KATERING D YOGYAKARTA TAHUN 2025" beserta perangkat yang ada (jika diperlukan).

Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media, mengalih media formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta

Pada tanggal : 18 November 2025

Yang menyatakan



(Endah Sari Pratiwi)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan judul “Evaluasi Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) sebagai Indikator Keamanan Pangan di Katering D Yogyakarta Tahun 2025”. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Dietisien pada Program Studi Pendidikan Profesi Dietisien, Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Tugas akhir ini terwujud atas bimbingan, pengarahan, dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada pada kesempatan ini menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. Iswanto, S.Pd. M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
2. Nur Hidayat, SKM, M.Kes selaku Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
3. Susilo Wirawan, SKM, MPH selaku Ketua Prodi Pendidikan Profesi Dietisien Program Profesi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
4. Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH selaku Pembimbing Utama.
5. Dr. Waluyo, STP, M.Kes selaku Pembimbing Pendamping.
6. Tjarono Sari, SKM, M.Kes, RD selaku Ketua Dewan Penguji.
7. Orang tua dan keluarga yang telah memberikan dukungan material dan moral.
8. Sahabat dan rekan sejawat yang telah memberikan dukungan serta menemani sepanjang perjalanan penulis dari awal perkuliahan hingga terselesaikannya tugas akhir ini.
9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga tugas akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca yang memerlukan. Terima kasih.

Yogyakarta, November 2025

Penulis

EVALUASI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) SEBAGAI INDIKATOR KEAMANAN PANGAN DI KATERING D YOGYAKARTA TAHUN 2025

Endah Sari Pratiwi¹, Lastmi Wayansari², Waluyo³
¹²³Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden , Gamping, Sleman
Email: endahsaripratiwi27@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Keamanan pangan merupakan aspek penting dalam industri jasaboga karena berhubungan langsung dengan kesehatan masyarakat. *Good Manufacturing Practices* (GMP) menjadi pedoman dasar dalam menjamin mutu dan keamanan pangan melalui pengendalian seluruh tahapan produksi.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) sebagai indikator keamanan pangan di Katering D Yogyakarta.

Metode: Penelitian ini menggunakan desain deskriptif observasional. Data diperoleh melalui observasi dan wawancara menggunakan instrumen penilaian yang mencakup 13 aspek penilaian sesuai pedoman CPPB-IRT. Analisis dilakukan secara deskriptif untuk menentukan tingkat penerapan GMP dan mengidentifikasi aspek yang belum memenuhi standar.

Hasil: Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan GMP di Katering D tergolong dalam kategori “Baik”, dengan 12 grup memperoleh nilai “Baik” dan 1 grup “Cukup”. Grup yang masih perlu diperbaiki meliputi Grup B (Bangunan dan Fasilitas) yaitu aspek konstruksi dan kebersihan dinding, konstruksi langit-langit, konstruksi pintu, jendela, dan lubang angin, Grup F (Pengendalian Hama) yaitu aspek pemberantasan hama, Grup H (Pengendalian Proses) yaitu aspek penetapan komposisi dan formula bahan serta penetapan cara produksi yang baku, Grup I (Label Pangan), dan Grup L (Pencatatan dan Dokumentasi) yaitu aspek pencatatan dan dokumentasi. Berdasarkan analisis metode USG, Grup I (Label Pangan) menjadi prioritas utama yang perlu segera diperbaiki karena berkaitan langsung dengan kejelasan informasi produk dan kepercayaan konsumen.

Kesimpulan: Secara keseluruhan, penerapan GMP di Katering D Yogyakarta dikategorikan baik, namun masih terdapat 5 grup yang memerlukan peningkatan pada setiap aspeknya.

Kata Kunci: *Good Manufacturing Practices*, Keamanan Pangan, Katering, Jasaboga

**EVALUATION OF THE IMPLEMENTATION OF GOOD
MANUFACTURING PRACTICES (GMP) AS A FOOD
SAFETY INDICATOR AT KATERING D
YOGYAKARTA IN 2025**

Endah Sari Pratiwi¹, Lastmi Wayansari², Waluyo³
¹²³ Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden , Gamping, Sleman
Email: endahsaripratiwi27@gmail.com

ABSTRACT

Background: Food safety is an essential aspect of the catering industry because it is directly related to public health. Good Manufacturing Practices (GMP) serve as the fundamental guideline to ensure food quality and safety through the control of all stages of the production process.

Objective: This study aims to evaluate the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) as an indicator of food safety at Katering D Yogyakarta.

Method: This research employed a descriptive observational design. Data were obtained through observation and interviews using a GMP assessment instrument covering 13 aspects based on the Good Manufacturing Practices for Food Industry guidelines. The data were analyzed descriptively to determine the level of GMP implementation and identify aspects that did not meet the required standards.

Results: The results of the study showed that the implementation of GMP at Katering D was categorized as “Good,” with 12 groups receiving a “Good” rating and 1 group receiving a “Fair” rating. The groups that require improvement include Group B (Buildings and Facilities), particularly the aspects of wall construction and cleanliness, ceiling construction, and the construction of doors, windows, and ventilation openings, Group F (Pest Control), specifically the aspect of pest eradication, Group H (Process Control), including the establishment of ingredient composition and formulation as well as standardized production procedures, Group I (Food Labeling), and Group L (Recording and Documentation), particularly the aspects of record-keeping and documentation. Based on the USG (Urgency, Seriousness, Growth) analysis, Group I (Food Labeling) was identified as the top priority for corrective action because it is directly related to product information clarity and consumer trust.

Conclusion: Overall, the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) at Katering D Yogyakarta is categorized as good, however, there are still five groups that require improvement in their respective aspects.

Keywords: Good Manufacturing Practices, Food Safety, Catering, Food Service Industry

DAFTAR ISI

| | |
|--|------|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN PEMBIMBING | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | iii |
| HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS | iv |
| HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI..... | v |
| KATA PENGANTAR..... | vi |
| ABSTRAK | vii |
| ABSTRACT..... | viii |
| DAFTAR ISI | ix |
| DAFTAR TABEL..... | xi |
| DAFTAR GAMBAR | xii |
| BAB I PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 4 |
| C. Tujuan Penelitian..... | 4 |
| D. Ruang Lingkup..... | 4 |
| E. Manfaat Penelitian | 4 |
| F. Keaslian Penelitian..... | 6 |
| BAB II TINJAUAN PUSTAKA | 8 |
| A. Jasaboga | 8 |
| B. Keamanan Pangan..... | 12 |
| C. Sistem Manajemen Keamanan Pangan (SMKP)..... | 14 |
| D. <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) | 15 |
| E. Kerangka Teori | 24 |
| F. Kerangka Konsep | 25 |
| G. Pernyataan Penelitian | 25 |
| BAB III METODE PENELITIAN..... | 26 |
| A. Jenis dan Rancangan Penelitian | 26 |
| B. Objek Penelitian | 26 |
| C. Waktu dan Tempat Penelitian..... | 26 |
| D. Definisi Operasional Variabel Penelitian | 27 |
| E. Jenis Data | 28 |
| F. Teknik Pengumpulan Data | 29 |
| G. Instrumen Penelitian..... | 30 |
| H. Prosedur Penelitian..... | 30 |
| I. Manajemen Data | 31 |
| J. Kelemahan dan Kesulitan Penelitian | 31 |
| BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 33 |
| A. Hasil | 33 |
| B. Pembahasan..... | 40 |
| BAB V PENUTUP..... | 116 |
| A. Kesimpulan | 116 |
| B. Saran..... | 117 |
| DAFTAR PUSTAKA | 118 |

LAMPIRAN.....120

DAFTAR TABEL

| | |
|---|-----|
| Tabel 1. Keaslian Penelitian | 6 |
| Tabel 2. Definisi Operasional..... | 27 |
| Tabel 3. Skor penerapan GMP | 36 |
| Tabel 4. Analisis Aspek Prioritas Metode USG | 39 |
| Tabel 5. Penilaian Aspek Lingkungan Produksi | 42 |
| Tabel 6. Penilaian Ruang Produksi | 46 |
| Tabel 7. Penilaian Kelengkapan Ruang Produksi | 55 |
| Tabel 8. Penilaian Tempat Penyimpanan | 57 |
| Tabel 9. Penilaian Aspek Peralatan Produksi | 60 |
| Tabel 10. Penilaian Aspek Suplai Air..... | 64 |
| Tabel 11. Penilaian Alat Cuci atau Pembersih | 68 |
| Tabel 12. Penilaian Fasilitas Higiene Karyawan..... | 69 |
| Tabel 13. Penilaian Kegiatan Higiene dan Sanitasi | 72 |
| Tabel 14. Penilaian Aspek Pengendalian Hama | 75 |
| Tabel 15. Penilaian Kesehatan Karyawan | 79 |
| Tabel 16. Penilaian Kebersihan Karyawan | 82 |
| Tabel 17. Penilaian Kebiasaan Karyawan | 86 |
| Tabel 18. Penilaian Aspek Pengendalian Proses | 88 |
| Tabel 19. Penilaian Aspek Label Pangan | 95 |
| Tabel 20. Penilaian Aspek Penyimpanan | 98 |
| Tabel 21. Penilaian Aspek Manajemen Pengawasan | 105 |
| Tabel 22. Penilaian Aspek Pencatatan dan Dokumentasi..... | 108 |
| Tabel 23. Penilaian Aspek Pelatihan Karyawan..... | 110 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 1. Kerangka Teori | 24 |
| Gambar 2. Kerangka Konsep | 25 |
| Gambar 3. Struktur Organisasi Katering D | 34 |
| Gambar 4. Denah/ <i>Layout</i> dapur Katering D | 35 |
| Gambar 5. Kebersihan Dinding Dapur | 51 |
| Gambar 6. Kondisi Langit-langit Dapur | 52 |
| Gambar 7. Jendela Dapur | 54 |
| Gambar 8. Label pada Kemasan Produk Katering D | 97 |