

TUGAS AKHIR
KAJIAN PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
PADA PRODUK BAKERY CATERING X

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Dietisien



ANNISA HILMUN HAIBAH
NIM : P71313124014

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

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

KAJIAN PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA PRODUK BAKERY CATERING X

Disusun oleh

ANNISA HILMUN HAIBAH

NIM : P71313124014

Telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :

15 Desember 2025

Menyetujui,

Pembimbing Utama,



Joko Susilo, SKM, M.Kes
NIP. 196412241988031002

Pembimbing Pendamping,



Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc
NIP. 198504152014022004

Ketua Jurusan Gizi
Poltekkes Kemenkes Yogyakarta



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

HALAMAN PENGESAHAN
TUGAS AKHIR
KAJIAN PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
PADA PRODUK BAKERY CATERING X

Disusun oleh
ANNISA HILMUN HAIBAH
NIM : P71313124014

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji

Pada tanggal : 10 Desember 2025

SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua
Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes
NIP. 197403061998031002

()

Anggota ,
Joko Susilo, SKM, M.Kes
NIP. 196412241988031002

()

Anggota ,
Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc
NIP. 198504152014022004

()

Yogyakarta, 10 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 penulis sendiri dan semua sumber yang dikutip maupun dirujuk telah penulis nyatakan dengan benar.

Nama : Annisa Hilmun Haibah

NIM : P71313124014

Tanda Tangan : 

Tanggal : 23 Desember 2025

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA TULIS ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Annisa Hilmun Haibah
NIM : P71313124014
Program Studi : Profesi
Dietisien Jurusan : Gizi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalty-Free Right*) atas Karya Tulis Ilmiah saya yang berjudul:

“Kajian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Produk Bakery Catering X”

Berdasarkan perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksektif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk (*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 : 23 Desember 2025

Yang menyatakan

 Annisa Hilmun Haibah)

ABSTRAK
**KAJIAN PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA
PRODUK BAKERY CATERING X**

Annisa Hilmun Haibah¹, Joko Susilo², Esty Rahma Asih³
Prodi Pendidikan Profesi Dietisien Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jalan Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : annisaHaibah31@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang. Industri pangan terus berkembang sehingga penerapan sistem pengendalian mutu, termasuk *Good Manufacturing Practices* (GMP), menjadi bagian penting untuk menjamin keamanan produk. Observasi awal pada unit *bakery* menunjukkan adanya ketidaksesuaian standar GMP, seperti kebersihan bangunan, fasilitas sanitasi yang kurang memadai, dan praktik higiene karyawan yang belum konsisten, hal ini berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi pada produk.

Tujuan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerapan GMP pada proses produksi *bakery*, mengidentifikasi ketidaksesuaian, menganalisis faktor penyebab ketidaksesuaian, serta menyusun rekomendasi perbaikan.

Metode. Metode yang digunakan adalah penelitian deskriptif dengan observasi lapangan, checklist penilaian GMP, dan analisis penyebab berdasarkan diagram *fishbone* dan menyusun rekomendasi perbaikan dengan metode 5W+1H.

Hasil. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan GMP secara umum berada pada kategori “Baik”, terutama pada aspek suplai air, higiene karyawan, pengendalian hama, dan pengendalian proses. Namun, ditemukan sejumlah ketidaksesuaian pada aspek bangunan dan fasilitas, label, dan personal hygiene. Analisis *fishbone* mengidentifikasi penyebab ketidaksesuaian berasal dari kurangnya kepedulian karyawan terhadap higiene, belum tersedianya SOP, serta fasilitas yang belum memenuhi standar. Rekomendasi perbaikan fokus peningkatan sanitasi, perbaikan fasilitas, penguatan SOP, dan pengawasan karyawan.

Kesimpulan. Penerapan GMP pada unit *bakery* Catering X tergolong baik, namun masih terdapat ketidaksesuaian pada aspek bangunan dan fasilitas. Penyebab utama terkait kurangnya kepedulian terhadap higiene, belum adanya SOP kebersihan yang baku, serta fasilitas yang belum sesuai standar. Perbaikan difokuskan pada peningkatan sanitasi, penataan fasilitas, penyusunan SOP, dan pengawasan karyawan.

Kata Kunci : GMP , *bakery*, keamanan pangan, *fishbone*, 5W+1H.

¹Prodi Pendidikan Profesi Dietisien Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

²Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

³Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

ABSTRACT
STUDY ON THE APPLICATION OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES
(GMP) IN X BAKERY CATERING PRODUCTS

Annisa Hilmun Haibah¹, Joko Susilo², Esty Rahma Asih³
Dietician Professional Education Study Program, Yogyakarta Ministry of Health
Tata Bumi Street No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman
Email : annisahaibah31@gmail.com

ABSTRAK

Background. The food industry continues to develop so that the implementation of quality control systems, including Good Manufacturing Practices (GMP), is an important part of ensuring product safety. Initial observations on the bakery unit showed that there were non-conformities to GMP standards, such as building cleanliness, inadequate sanitation facilities, and inconsistent employee hygiene practices, which had the potential to increase the risk of contamination of products.

Purpose. This study aims to determine the level of implementation of GMP in the bakery production process, identify non-conformities, analyze the factors that cause non-conformity, and prepare improvement recommendations.

Method. The methods used are descriptive research with field observations, GMP assessment checklists, and causal analysis based on fishbone diagrams and compiling improvement recommendations using the 5W+1H method.

Result. The results of the study show that the implementation of GMP is generally in the "Good" category, especially in the aspects of water supply, employee hygiene, pest control, and process control. However, a number of inconsistencies were found in the aspects of buildings and facilities, labels, and personal hygiene. The fishbone analysis identified the causes of non-conformity stemming from the lack of employee concern for hygiene, the lack of SOPs, and facilities that did not meet standards. Recommendations for improvement focus on improving sanitation, improving facilities, strengthening SOPs, and supervising employees.

Conclusion. The implementation of GMP in the X Catering bakery unit is relatively good, but there are still inconsistencies in the aspects of buildings and facilities. The main causes are related to the lack of attention to hygiene, the lack of standard hygiene SOPs, and facilities that are not up to standard. Improvements are focused on improving sanitation, structuring facilities, preparing SOPs, and supervising employees.

Keywords : GMP, bakery, food safety, fishbone, 5W+1H.

¹ Dietician Professional Education Study Program, Yogyakarta Ministry of Health

² Applied Bachelor of Nutrition and Dietetics Study Program of the Ministry of Health of Yogyakarta

³ Applied Bachelor of Nutrition and Dietetics Study Program of the Ministry of Health of Yogyakarta

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini tanpa halangan yang berarti. Penulisan Tugas Akhir ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar profesi Dietisien di Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Penulis 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. Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Pembimbing Utama
5. Esthy Rahman Asih, STP, M.Sc selaku Pembimbing Pendamping.
6. Dr. Agus Wijanarka, S.Si.T, M.Kes selaku Ketua Dewan Penguji.
7. Kedua orang tua penulis, ibu dan bapak tercinta, serta adik-adik tersayang yang selalu memberikan doa, dukungan, semangat, dan kasih sayang yang tidak pernah putus selama proses penyusunan Tugas Akhir ini.
8. Rekan angkatan Pendidikan Profesi Dietisien yang selalu memberikan dukungan, kebersamaan, serta semangat selama menjalani proses perkuliahan dan penyusunan Tugas Akhir.

Akhir kata, semoga Tugas Akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca yang memerlukan. Terima kasih.

Yogyakarta, Desember 2025

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
ABSTRAK	iv
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
BAB 1 PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Keaslian Penelitian	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	10
A. GMP	10
B. Ruang Lingkup GMP	11
C. Roti	16
D. Kerangka Teori.....	17
E. Kerangka Konsep.....	17
F. Pernyataan Penelitian.....	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
A. Jenis dan Desain Penelitian	19
B. Subjek dan Objek Penelitian	19
C. Tempat dan Waktu Penelitian	19
D. Aspek yang Dianalisis.....	20
E. Definisi Operasional	20
F. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data.....	21
G. Instrumen Penelitian.....	23

H. Prosedur Penelitian.....	24
I. Manajemen Data	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
A. Hasil Penelitian.....	29
B. Pembahasan.....	38
BAB V PENUTUP.....	111
A. Kesimpulan.....	111
B. Saran.....	112
DAFTAR PUSTAKA	115
LAMPIRAN.....	119

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penelitian Terkait	7
Tabel 2. Definisi Operasional	20
Tabel 3. Hasil Rekapitulasi Penerapan GMP	30
Tabel 4. Identifikasi Ketidaksesuaian Penerapan GMP	31
Tabel 5. Faktor Penyebab Ketidaksesuaian Penerapan GMP	32
Tabel 6. Hasil Rekomendasi Perbaikan (Analisis 5W+1H).....	35
Tabel 7. Rekomendasi Perbaikan (Analisis 5W+1H)	103

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Teori.....	17
Gambar 2. Kerangka Konsep	17
Gambar 3. Tempat Sampah.....	42
Gambar 4. Lantai Area Produksi.....	45
Gambar 5. Langit langit	48
Gambar 6. Ventilasi	49
Gambar 7. Perlatan.....	54
Gambar 8. Alat Mixer	55
Gambar 9. Karyawan	65
Gambar 10. Label Makanan.....	68
Gambar 11. Fishbone Parameter Tempat Sampah.....	86
Gambar 12. Fishbone Parameter Kebersihan lantai.....	87
Gambar 13. Fishbone Parameter Langit langit	88
Gambar 14. Fishbone Parameter Kontruksi pintu, jendela dan ventilasi.....	90
Gambar 15. Fishbone Parameter Kebersihan pintu, jendela dan ventilasi.....	91
Gambar 16. Fishbone Parameter P3K.....	92
Gambar 17. Fishbone Parameter Tata Letak Peralatan.....	93
Gambar 18. Fishbone Parameter Kebersihan Peralaan	95
Gambar 19. Fishbone Parameter Tempat cuci tangan	96
Gambar 20. Fishbone Parameter Penanggungjawab Higiene Sanitasi	97
Gambar 21. Fishbone Parameter Karyawan.....	98
Gambar 22. Fishbone Parameter Label Kemasan	99
Gambar 23. Fishbone Parameter Penyimpanan Perlatan	100
Gambar 23. Fishbone Parameter Pengawasan	101