

**EVALUASI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
DAN PENILAIAN RISIKO INDUSTRI RUMAH TANGGA BAKPIA DI
MASA NEW NORMAL**

INTISARI

Oleh:

DAFFA ANISA

18/425359/TP/12060

Bakpia merupakan makanan khas dan produk oleh-oleh dari Yogyakarta yang masih digemari oleh semua kalangan. Selama masa pandemi Covid-19 hingga masa new normal, industri rumah tangga bakpia merasakan kekhawatirannya dalam memproduksi bakpia yang aman dan terhindar dari bahaya yang berpotensi merusak produk. Hal ini dikarenakan sebagian besar proses produksi bakpia dilakukan secara manual sehingga bakpia memiliki risiko tinggi. Untuk itu, tujuan penelitian ini adalah mengevaluasi GMP dalam memenuhi keamanan pangan serta dikaitkan dengan protokol kesehatan (5M) dan menganalisis tingkatan risiko proses produksi bakpia dengan menghitung nilai Risk Priority Number (RPN) disertakan mitigasi risikonya. Penerapan GMP dinilai melalui formulir penilaian evaluasi yang dikembangkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Hasil dari penilaian GMP sebagai informasi untuk dilakukan penilaian risiko menggunakan *Failure Mode Effect Analysis* (FMEA). Hasil penelitian menunjukkan bahwa evaluasi GMP masuk dalam kategori baik. Protokol kesehatan (5M) dilaksanakan dengan sangat baik. Terdapat enam aktivitas risiko yaitu karyawan mengabaikan pemakaian penutup kepala dan celemek, kebersihan karyawan yang tidak sesuai standar, hasil pengovenan tidak konsisten, keterlambatan dalam merespon kecelakaan kerja, risiko pegelupasan pada dinding, dan pembersihan dan pencucian alat tidak terjadwal.

Kata kunci: Bakpia, FMEA, GMP, risiko

**EVALUATION OF IMPLEMENTATION GOOD MANUFACTURING PRACTICES
(GMP) AND RISK ASSESSMENT OF THE BAKPIA HOUSEHOLD INDUSTRY IN
NEW NORMAL PERIOD**

ABSTRACT

By:

DAFFA ANISA

18/425359/TP/12060

Bakpia is a typical food and souvenir product from Yogyakarta that is all groups still loves. During the Covid-19 pandemic and until the return to normalcy, the bakpia home industry was concerned about producing bakpia that was safe and free from hazards that could harm the product. This is because most of the bakpia production process is done manually, so bakpia has a high risk. For this reason, the purpose of this study was to evaluate GMP in meeting food safety and related health protocols (5M) and to analyze the bakpia production process's risk level by calculating the risk priority number including risk mitigation. GMP implementation is assessed through an evaluation form developed by the National Agency of Drug and Food control (BPOM). The GMP assessment results serve as risk assessment using Failure Mode Effect Analysis (FMEA). The results showed that the GMP evaluation was in a good category. The health protocol (5M) is implemented very well. There are six risk activities: employees ignoring the use of head coverings and aprons, employee hygiene that is not up to standard, inconsistent baking results, delays in responding to work accidents, risk of peeling on walls, and unscheduled cleaning and washing of tools.

Keywords: Bakpia, FMEA, GMP, risk