

## ABSTRAK

Proses produksi petis dilakukan secara manual dan mesin dengan tetap memanfaatkan tenaga manusia, dalam proses produksinya dimungkinkan petis dapat terkontaminasi oleh mikroorganisme atau cemaran lainnya sehingga dapat memengaruhi kualitas mutu makanan itu sendiri. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada produksi petis di Usaha Dagang Sekardangan Sidoarjo.

Desain penelitian yang digunakan adalah penelitian observasional deskriptif, dengan rancangan *crosssectional*. Populasi dan sampel penelitian ini adalah komponen yang terdapat di Usaha Dagang Murni Sekardangan Sidoarjo. Variabel dalam penelitian ini adalah 14 aspek yang terdapat pada *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan dianalisis secara deskriptif untuk melihat kesesuaian dengan pedoman BPOM. Pengumpulan data penelitian menggunakan observasi pada produksi petis di Usaha Dagang Sekardangan Sidoarjo.

Hasil penelitian menunjukkan dari 14 aspek GMP yang diamati, aspek yang mendapatkan kategori sesuai yakni aspek suplai air (100%), pengawasan oleh penanggungjawab (66,7%) dan penarikan produk (50%), dan 11 kategori tidak sesuai yakni lokasi (20%), bangunan dan fasilitas (46,7%), peralatan produksi (30%), fasilitas dan kegiatan higiene (11,1%), higiene karyawan (40%), pemeliharaan dan program higiene (21,4%) penyimpanan (0%), pengendalian proses (33,3%), pelabelan pangan (42,9%), pencatatan dan dokumentasi (0%), dan pelatihan karyawan (0%)

Secara keseluruhan penerapan GMP di Usaha Dagang Murni tidak sesuai (31,03%) dengan Peraturan Kepala BPOM RI Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Aspek yang belum sesuai dengan prinsip GMP sebaiknya perlu dilakukan perbaikan seperti membuat Standar Operasional Prosedur (SOP) pada setiap proses produksi petis yang sesuai dengan aspek GMP

**Kata Kunci:** petis, GMP, dan keamanan pangan