

## RINGKASAN

Mino adalah makanan yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu, gula jawa, dan beberapa rempah-rempah. Mino biasanya diproduksi dengan cara yang masih tradisional mulai dari proses pembuatan adonannya hingga proses pemanggangannya. Bahan dasar pembuatan mino adalah tepung terigu, gula jawa/gula merah, dan gula pasir. Adonan ada dua macam, adonan tepung terigu dan gula jawa sebagai isi, adonan tepung terigu dan gula pasir sebagai kulit. Dan kemudian adonan dicetak bulat-bulat untuk selanjutnya akan dipanggang. Proses pemanggangan menggunakan oven tradisional yang disebut gentong dengan bantuan panas dari kayu bakar. Serangkaian proses produksi yang masih tradisional tersebut memungkinkan adanya penurunan keamanan dan mutu produk sehingga penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) menjadi sangat penting. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk 1) mengetahui kondisi awal penerapan GMP di Rumah Produksi Estu. 2) mengetahui perubahan tingkat penerapan GMP di Rumah Produksi Estu setelah pendampingan.

Penelitian dilaksanakan di Rumah Produksi Estu, Kabupaten Banyumas, Provinsi Jawa Tengah. Kegiatan penelitian akan dilaksanakan selama 3 bulan dari Februari - April 2024. Teknik pengambilan sampel yang digunakan yaitu sampel jenuh atau sensus. Menurut Sugiyono (2017), teknik sampling jenuh adalah teknik penentuan sampel dimana semua anggota populasi digunakan menjadi sampel. Objek dalam penelitian ini adalah 14 aspek penerapan GMP berdasarkan BPOM (2012) yang meliputi lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan higiene serta sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program sanitasi dan higiene, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, pelatihan karyawan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan terdapat 17 variabel dengan skor 1 dan 2 yang tidak sesuai dengan standar BPOM (2012). Dari setiap variabel per parameter yang mendapatkan skor 1 dan 2 akan dianalisis lebih lanjut menggunakan *Root Cause Analysis* (RCA) dan diberi usulan perbaikan melalui FGD secara langsung dengan pihak UMKM. Perbaikan penerapan GMP kemudian dilakukan dan didapatkan hasil bahwa tingkat penerapan GMP pada rumah produksi Estu telah meningkat sebanyak 6 % dari yang awalnya 56,2 % menjadi 62,2%.

## SUMMARY

*Mino is a food made from the basic ingredients of wheat flour, palm sugar and several spices. Mino is usually produced in a traditional way, from the dough making process to the baking process. The basic ingredients for making mino are wheat flour, Javanese/brown sugar, and granulated sugar. There are two kinds of dough, wheat flour dough and palm sugar/brown sugar as the filling, wheat flour dough and granulated sugar as the skin. And then the dough is molded into rounds and then baked. The roasting process uses a traditional oven called a gentong with the help of heat from firewood. This series of traditional production processes allows for a decrease in product safety and quality, so the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) becomes very important. Therefore, this research was carried out with the aim of 1) knowing the initial conditions for implementing GMP at the Estu Production House. 2) find out changes in the level of GMP implementation at the Estu Production House after mentoring.*

*The research was carried out at the Estu Production House, Banyumas Regency, Central Java Province. Research activities will be carried out for 3 months from February - April 2024. The sampling technique used is a saturated sample or census. According to Sugiyono (2017), the saturated sampling technique is a sampling technique where all members of the population are used as samples. The objects of this research are 14 aspects of GMP implementation based on BPOM (2012) which include production locations and environments, buildings and facilities, production equipment, water supply, hygiene and sanitation facilities and activities, employee health and hygiene, maintenance and sanitation and hygiene programs, storage, process control, food labeling, supervision by the person in charge, product withdrawal, recording and documentation, employee training.*

*The research results show that in the implementation there are 17 variables with scores 1 and 2 that do not comply with BPOM standards (2012). Each variable per parameter that gets a score of 1 and 2 will be analyzed further using Root Cause Analysis (RCA) and suggestions for improvement will be given through FGD directly with the MSMEs. Improvements to the implementation of GMP were then carried out and the result was that the level of GMP implementation in estu production houses had increased by 6% from the initial 56.2% to 62.2%.*