

SKRIPSI

**ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMENGARUHI
PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICE*
DALAM MENINGKATKAN MUTU PANGAN PADA
INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN DI KOTA MAKASSAR**

NURAZMI AFIFAH



**DEPARTEMEN MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2023**

SKRIPSI

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMENGARUHI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICE* DALAM MENINGKATKAN MUTU PANGAN PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN DI KOTA MAKASSAR

sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh
gelar Sarjana Ekonomi

disusun dan diajukan oleh

**NURAZMI AFIFAH
A021191060**



kepada

**DEPARTEMEN MANAJEMEN
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
UNIVERSITAS HASANUDDIN
MAKASSAR
2023**

SKRIPSI

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMENGARUHI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICE* DALAM MENINGKATKAN MUTU PANGAN PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN DI KOTA MAKASSAR

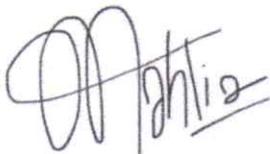
disusun dan diajukan oleh

NURAZMI AFIFAH
A021191060

telah diperiksa dan disetujui untuk diuji

Makassar, 31 Juli 2023

Pembimbing Utama



Prof. Dr. Hj. Mahlia Muis, S.E., M.Si., CWM
NIP 19660622 199303 2 003

Pembimbing Pendamping



Dr. Julius Jilbert, S.E., MIT
NIP 19730611 199802 1 001

Ketua Departemen Manajemen
Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Hasanuddin



Dr. Andi Aswan, S.E., MBA., M.Phil.
NIP 19770510 200604 1 003

SKRIPSI

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMENGARUHI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICE* DALAM MENINGKATKAN MUTU PANGAN PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN DI KOTA MAKASSAR

disusun dan diajukan oleh

NURAZMI AFIFAH
A021191060

telah dipertahankan dalam sidang ujian skripsi
pada tanggal **9 Agustus 2023** dan dinyatakan
telah memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui,

Panitia Penguji

No.	Nama Penguji	Jabatan	Tanda Tangan
1.	Prof. Dr. Hj. Mahlia Muis, S.E., M.Si., CWM	Ketua	1 
2.	Dr. Julius Jilbert, S.E., MIT	Sekretaris	2 
3.	Prof. Dr. Sumardi, S.E., M.Si.	Anggota	3 
4.	Daniella Cynthia Sampepajung, S.E., M.Sc.	Anggota	4 

Ketua Departemen Manajemen
Fakultas Ekonomi dan Bisnis
Universitas Hasanuddin



Dr. Andi Aswan, S.E., MBA., M.Phil.
NIP 19650307 199403 1 003

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini,

nama : Nurazmi Afifah
NIM : A021191060
jurusan/program studi : Manajemen

dengan ini menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa skripsi yang berjudul

**ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMENGARUHI PENERAPAN GOOD
MANUFACTURING PRACTICE DALAM MENINGKATKAN MUTU PANGAN
PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN DI KOTA MAKASSAR**

adalah karya ilmiah saya sendiri dan sepanjang pengetahuan saya di dalam naskah skripsi ini tidak terdapat karya ilmiah yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu perguruan tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar pustaka.

Apabila di kemudian hari ternyata di dalam naskah skripsi ini dapat dibuktikan terdapat unsur-unsur jiplakan, saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut dan diproses sesuai peraturan perundang-undangan yang berlaku (UU No. 20 Tahun 2003, pasal 25 ayat 2 dan pasal 70).

Makassar, 14 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Nurazmi Afifah

PRAKATA

Bismillahirrahmanirrahim

Puji dan syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah Swt, yang selalu ada dalam setiap langkah, atas karunia, hidayah, akal, pikiran, kekuatan, kesehatan dan segala kemudahannya sehingga penelitian ini dapat berjalan dengan lancar dan dapat terselesaikan hingga dengan tersusunnya skripsi ini. Salawat beserta salam senantiasa peneliti haturkan kepada utusan Allah, kepala keluarga penuh cinta, panglima perang paling handal, dan sosok yang paling patut diteladani sepanjang masa, yakni Nabi Besar Muhammad saw.

Skripsi dengan judul **“Analisis Faktor-Faktor yang Memengaruhi Penerapan *Good Manufacturing Practice* dalam Meningkatkan Mutu Pangan pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kota Makassar”** ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program sarjana strata satu (S1) pada Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Hasanuddin. Penulis menyadari bahwa selama proses penelitian dan penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bimbingan, dorongan dan bantuan baik materi maupun non-materi dari berbagai pihak, sehingga apa yang telah direncanakan dapat terealisasi dan diselesaikan dengan baik. Oleh karena itu perkenankanlah peneliti menghaturkan ucapan terimakasih kepada:

1. Bapak Prof. Dr. Abdul Rahman Kadir, M.Si., CIPM., CWM., CRA., CRP selaku Dekan dan Bapak Dr. Mursalim, SE., M.Si., CRA., CRP., CWM selaku Wakil Dekan Bidang Akademik dan Kemahasiswaan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Hasanuddin yang telah memberikan kemudahan kepada peneliti dalam perizinan penelitian.
2. Ibu Prof. Dr. Hj. Mahlia Muis, S.E., M.Si., CWM selaku pembimbing utama dan Bapak Dr. Julius Jilbert, S.E., MIT selaku pembimbing pendamping atas segala ilmu, arahan dan bimbingan yang telah diberikan kepada peneliti. Suatu kenikmatan luar biasa yang selalu peneliti syukuri hingga saat ini yakni menjadi salah satu dari mahasiswa bimbingan Ibu dan Bapak yang selalu meluangkan waktu dalam menemani peneliti selama proses menyelesaikan skripsi ini ditengah kesibukan beliau.

3. Bapak Prof. Dr. Sumardi, S.E., M.Si. dan Ibu Daniella Cynthia Sampepajung, S.E., M.Sc. selaku dosen penguji atas segala masukan dan saran yang membangun kepada peneliti sehingga peneliti lebih semangat untuk terus berusaha dalam melakukan perbaikan-perbaikan dalam penelitian dan penyusunan skripsi ini.
4. Seluruh staf Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Hasanuddin atas segala keikhlasan dalam memberikan bantuan dan pelayanan administrasi kepada peneliti.
5. Bapak dan Ibu para pelaku industri rumah tangga pangan di Kota Makassar atas keramahan dan kesediaan untuk terlibat sebagai responden dalam penelitian skripsi ini.
6. Orang tua tercinta, Ayah (Alm) Ardiansyah atas warisan petuah sederhana dan berharga yang diberikan kepada peneliti serta Ibu St. Mardani atas segala doa dan kasih sayang tanpa jeda juga tidak pernah bosan memotivasi peneliti agar semangat dalam menyelesaikan skripsi ini. Semoga setiap peluh beliau dalam mendidik peneliti dibalas dengan surga-Nya.
7. Kakak dan adik tersayang, Kakak Nanda Nahdhiyah, Kakak Muhammad Nur Alim dan Adik Muhammad Hidayat atas segala doa, dukungan, dan semangat untuk peneliti. Semoga kalian senantiasa dilimpahkan keberkahan, kesehatan, kebahagiaan dan dimudahkan dalam segala urusan.
8. Seluruh pihak-pihak lain yang tak dapat peneliti cantumkan satu per satu yang telah sangat membantu peneliti selama proses penyusunan skripsi ini.

Peneliti menyadari bahwa skripsi ini masih banyak kekurangan dan jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, peneliti sangat mengharapkan adanya kritik dan saran yang sifatnya membangun untuk melengkapi keterbatasan penelitian dan penulisan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi peneliti maupun pembaca.

Makassar, 14 Juli 2023



Nurazmi Afifah

ABSTRAK

ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMENGARUHI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICE* DALAM MENINGKATKAN MUTU PANGAN PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN DI KOTA MAKASSAR

Nurazmi Afifah
Mahlia Muis
Julius Jilbert

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh bukti empiris mengenai faktor-faktor yang berpengaruh terhadap penerapan *good manufacturing practice* pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kota Makassar, yaitu tingkat pendidikan formal, fasilitas pemerintah, keikutsertaan pelatihan, omset, dan modal. Objek penelitian ini adalah pelaku usaha industri rumah tangga pangan di Kota Makassar. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer yang berasal dari kuesioner yang dibagikan kepada responden. Sampel yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 77 responden. Data dalam penelitian ini dianalisis dengan menggunakan uji *Chi-square* dan uji koefisien korelasi Phi menggunakan SPSS 25 for Windows. Hasil penelitian menunjukkan bahwa faktor yang berpengaruh terhadap penerapan *good manufacturing practice* pada industri rumah tangga pangan di Kota Makassar yaitu tingkat pendidikan formal ($p\text{-value}= 0,000$, $r= 0,479$), fasilitas pemerintah ($p\text{-value}= 0,000$, $r= 0,712$), omset ($p\text{-value}= 0,017$, $r= 0,303$), dan modal ($p\text{-value}= 0,016$, $r = 0,302$). Sedangkan faktor yang tidak berpengaruh terhadap penerapan *good manufacturing practice* pada industri rumah tangga pangan di Kota Makassar yaitu keikutsertaan pelatihan ($p\text{-value}= 0,291$, $r= 0,182$).

Kata kunci: GMP, mutu pangan, IRTP, tingkat pendidikan formal, fasilitas pemerintah, keikutsertaan pelatihan, omset, modal

ABSTRACT

ANALYSIS OF FACTORS INFLUENCING THE APPLICATION OF GOOD MANUFACTURING PRACTICE TO IMPROVE FOOD QUALITY IN THE HOUSEHOLD FOOD INDUSTRY IN MAKASSAR CITY

Nurazmi Afifah
Mahlia Muis
Julius Jilbert

This study aims to obtain empirical evidence on the factors that influence the application of good manufacturing practice in the Household Food Industry (HFI) in Makassar City, including the level of formal education, government facilities, training participation, turnover, and capital. The object of this research is owners of household food industry in Makassar City. The data used in this study were primary data derived from questionnaires distributed to respondents. The sample used in this study was 77 respondents. The data in this study were analyzed using the Chi-square test and the Phi correlation coefficient test using SPSS 25 for Windows. The results showed that the factors that influence the application of good manufacturing practice in the household food industry in Makassar City are the level of formal education (p-value= 0.000, r= 0.479), government facilities (p-value= 0.000, r= 0.712), turnover (p-value= 0.017, r= 0.303), and capital (p-value= 0.016, r= 0.302). Meanwhile, the factor that does not affect the application of good manufacturing practice in the household food industry in Makassar City is training participation (p-value= 0.291, r= 0.182).

Keywords: GMP, food quality, HFI, level of formal education, government facilities, training participation, turnover, capital

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN KEASLIAN	v
PRAKATA	vi
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	6
1.3 Tujuan Penelitian	7
1.4 Kegunaan Penelitian	7
1.4.1 Kegunaan Teoritis	7
1.4.2 Kegunaan Praktis	7
1.5 Sistematika Penulisan.....	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	10
2.1 Sistem Jaminan Mutu	10
2.2 <i>Good Manufacturing Practice (GMP)</i>	11
2.2.1 Konsep <i>Good Manufacturing Practice (GMP)</i>	11
2.2.2 Manfaat Penerapan <i>Good Manufacturing Practice (GMP)</i>	11
2.3 Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP).....	13
2.4 GMP untuk Industri Rumah Tangga Pangan	15
2.3.1 Ruang Lingkup.....	16
2.3.2 Tingkat Ketidaksesuaian	21
2.5 Faktor-Faktor yang Memengaruhi Perilaku	22
2.6 Tinjauan Empiris	29
2.7 Kerangka Pemikiran.....	43
2.8 Hipotesis.....	44

BAB III METODE PENELITIAN	46
3.1 Rancangan Penelitian	46
3.2 Tempat dan Waktu Penelitian	47
3.3 Populasi dan Sampel Penelitian	47
3.3.1 Populasi Penelitian	47
3.3.2 Sampel Penelitian	47
3.4 Jenis dan Sumber Data	48
3.4.1 Data Primer	48
3.4.2 Data Sekunder	49
3.5 Teknik Pengumpulan Data	49
3.5.1 Penelitian Pustaka	49
3.5.2 Kuesioner	49
3.6 Variabel Penelitian dan Definisi Operasional	49
3.6.1 Variabel Penelitian	49
3.6.2 Definisi Operasional	50
3.7 Instrumen Penelitian	52
3.8 Analisis Data	52
3.8.1 Analisis Univariat	55
3.8.2 Analisis Bivariat	55
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	59
4.1 Hasil Penelitian	59
4.1.1 Hasil Analisis Univariat	59
4.1.2 Hasil Analisis Bivariat	62
4.2 Pembahasan	70
4.2.1 Faktor yang Berpengaruh terhadap Penerapan <i>Good Manufacturing Practice</i> pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kota Makassar	70
4.2.2 Faktor yang Tidak Berpengaruh terhadap Penerapan <i>Good Manufacturing Practice</i> pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kota Makassar	76
BAB V PENUTUP	78
5.1 Kesimpulan	78
5.2 Saran	78
5.3 Keterbatasan Penelitian	79
DAFTAR PUSTAKA	80
LAMPIRAN	85

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
2.1	Jenis pangan pada IRTP	13
2.2	Klasifikasi level penerapan GMP pada IRTP	22
2.3	Ringkasan Penelitian Terdahulu	36
3.1	Definisi operasional	50
3.2	<i>Coding</i>	53
3.3	Interpretasi kriteria korelasi	58
4.1	Distribusi frekuensi responden berdasarkan tingkat pendidikan formal	59
4.2	Distribusi frekuensi responden berdasarkan fasilitas pemerintah	59
4.3	Distribusi frekuensi responden berdasarkan keikutsertaan pelatihan	60
4.4	Distribusi frekuensi responden berdasarkan omset	60
4.5	Distribusi frekuensi responden berdasarkan modal	61
4.6	Distribusi frekuensi responden berdasarkan penerapan <i>good manufacturing practice</i>	61
4.7	Hubungan tingkat pendidikan formal dengan penerapan <i>good manufacturing practice</i>	62
4.8	<i>Chi-square tests</i> tingkat pendidikan formal dengan penerapan <i>good manufacturing practice</i>	63

4.9	Hubungan fasilitas pemerintah dengan penerapan <i>good manufacturing practice</i>	64
4.10	<i>Chi-square tests</i> fasilitas pemerintah dengan penerapan <i>good manufacturing practice</i>	64
4.11	Hubungan keikutsertaan pelatihan dengan penerapan <i>good manufacturing practice</i>	65
4.12	<i>Chi-square tests</i> keikutsertaan pelatihan dengan penerapan <i>good manufacturing practice</i>	66
4.13	Hubungan omset dengan penerapan <i>good manufacturing practice</i>	67
4.14	<i>Chi-square tests</i> omset dengan penerapan <i>good manufacturing practice</i>	68
4.15	Hubungan modal dengan penerapan <i>good manufacturing practice</i>	69
4.16	<i>Chi-square tests</i> modal dengan penerapan <i>good manufacturing practice</i>	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1.1	Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Pangan di Indonesia tahun 2019-2021	2
1.2	Sebaran Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Pangan berdasarkan wilayah di Indonesia tahun 2021	3
2.1	Kerangka Pemikiran	43

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1	Biodata	86
2	Kuesioner penelitian	87
3	Hasil analisis univariat	93
4	Hasil analisis bivariat	95

BAB I

PENDAHULUAN

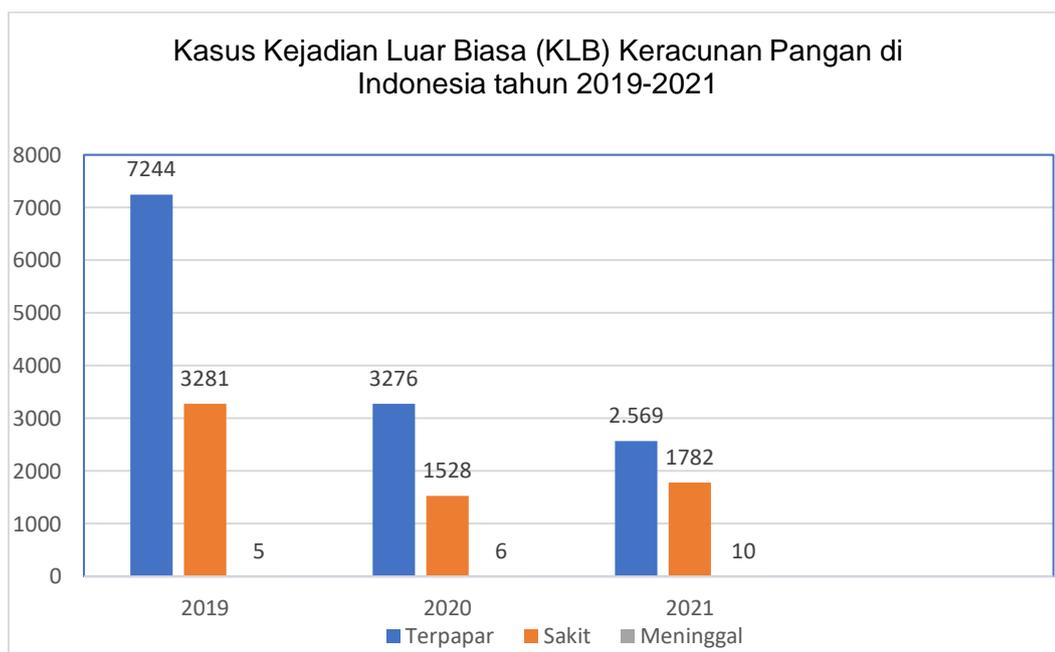
1.1 Latar Belakang

Kualitas atau mutu produk menjadi salah satu kunci keberhasilan bagi berbagai sistem produksi yang nantinya menjadi faktor kunci bagi keberhasilan suatu usaha (Hetami dkk., 2021), tidak terkecuali dengan kualitas dan mutu produk pada sektor pangan. Usaha-usaha yang bergerak di bidang produksi pangan, harus mampu melakukan aktivitas usahanya secara lebih baik dalam rangka menghasilkan produk pangan berkualitas tinggi dengan harga yang wajar dan bersaing.

Masalah jaminan mutu dan keamanan pangan juga dituntut untuk terus berkembang dan menyesuaikan dengan persyaratan dan keinginan konsumen serta dengan tingkat kehidupan dan kesejahteraan manusia. Konsumen pada saat ini telah menyadari bahwa mutu dan keamanan pangan tidak hanya bisa dijamin dengan hasil uji pada produk akhir di laboratorium saja, namun konsumen juga lebih menitikberatkan pada aspek pemakaian bahan baku yang baik, penanganan atau manajemen pangan dengan baik, pengelolaan dan pendistribusian pangan dengan baik sehingga menimbulkan persepsi konsumen bahwa produk yang dihasilkan adalah produk akhir pangan yang baik pula (Mamuaja, 2016).

Berdasarkan deklarasi *Food and Agricultural Organization (FAO)* dan *World Health Organization (WHO)* Persatuan Bangsa-Bangsa pada tahun 1992 dan kembali dideklarasikan pada tahun 2014, hal yang paling ditekankan adalah bahwa pangan yang aman dan memiliki nilai gizi cukup menjadi hak atas setiap

individu di dunia. Namun faktanya, setiap tahun terdapat lebih dari 600 juta orang atau 1 dari 10 orang yang terkena penyakit bawaan makanan. Anak-anak di bawah usia lima tahun sangat berisiko tinggi karena 120.000 dari mereka meninggal akibat makanan yang tidak aman, yang terdiri dari 30% dari total kematian bawaan makanan setiap tahunnya (WHO, 2021).



Gambar 1.1 Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan pangan di Indonesia tahun 2019-2021 (sumber: Laporan Tahunan BPOM RI 2019-2021, diakses 14 Desember 2022)

Di Indonesia, menurut laporan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia pada tahun 2019-2021 terdapat ribuan kasus keracunan pangan yang dilaporkan baik yang terpapar, sakit, maupun meninggal dunia.

Sementara itu, berdasarkan wilayah di Indonesia, sebaran kejadian luar biasa keracunan pangan pada tahun 2019 terjadi pada 21 provinsi dan kasus terbanyak terdapat pada provinsi Sumatera Barat dengan persentase 18.2%. Pada tahun 2020 diperoleh laporan kejadian luar biasa keracunan pangan pada 17 provinsi di Indonesia dengan kasus tertinggi berada pada provinsi DKI Jakarta

sebanyak 13.33%. Sedangkan pada tahun 2021, sebanyak 22 provinsi teridentifikasi kejadian luar biasa keracunan pangan dengan kasus tertinggi terjadi di provinsi Sulawesi Selatan sebanyak 18%.

Selama tiga tahun berturut-turut yakni tahun 2019-2021, Sulawesi Selatan termasuk provinsi dengan kasus keracunan pangan yang tinggi di Indonesia. Untuk tahun 2019 berada pada posisi kedua, tahun 2020 berada pada posisi kesebelas, dan tahun 2021 berada pada posisi pertama.



Gambar 1.2 Sebaran Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan pangan berdasarkan wilayah di Indonesia tahun 2021 (sumber: Laporan Tahunan BPOM RI 2021, diakses 14 Desember 2022)

Data tersebut dapat mengindikasikan bahwa masih kurangnya kesadaran mengenai pentingnya peningkatan mutu dan keamanan pangan oleh pelaku usaha pangan. Padahal, aspek keamanan dan mutu pangan merupakan aspek penting dari pangan dan menjadi prasyarat dasar bagi pangan di Indonesia (Egayanti, 2018). Selain dari dampak yang ditimbulkan terhadap kesehatan manusia yang juga dapat menyebabkan kematian, permasalahan mengenai keamanan pangan juga memberi dampak yang serius terhadap aspek ekonomi. Hal ini terkait dengan biaya juga kerugian yang terjadi akibat permasalahan keamanan pangan dan risiko tersebut menjadi tanggungan semua pihak yang berkepentingan; baik pihak rumah tangga (konsumen), industri, maupun pihak pemerintah (Hariyadi, 2015).

Untuk alasan itulah pemerintah pusat telah menerbitkan ketentuan umum tentang mutu dan keamanan pangan yang tertuang secara eksplisit dalam Undang-Undang dan regulasi (peraturan) yang dapat digunakan sebagai landasan maupun rujukan dalam pelaksanaan pembinaan dan pengawasan mutu serta keamanan pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia sebagai pihak yang melakukan pembinaan kepada pemerintah daerah, sementara itu pembinaan dan pengawasan produk pangan IRT diserahkan kepada pemerintah daerah kota/kabupaten melalui dinas terkait (Purba dkk., 2014).

Salah satu program dan pedoman kelayakan dasar yang disusun oleh pemerintah yakni berupa *Good Manufacturing Practice (GMP)* atau cara berproduksi makanan yang baik (CPMB). Pedoman tersebut berisi cara memproduksi makanan yang baik yang bertujuan agar produsen dapat menghasilkan produk makanan yang bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen. Sehingga produk tersebut terjamin mutunya dan aman dikonsumsi

oleh masyarakat (Mamuaja, 2016). Khusus untuk Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP), terdapat pedoman khusus yaitu Pedoman CPPB IRT yang meliputi penjelasan persyaratan-persyaratan apa saja yang harus dipenuhi oleh IRTP terkait dalam penanganan bahan pangan di seluruh mata rantai produksi pangan mulai dari bahan baku sampai produk akhir (Purba dkk., 2014).

Namun dalam penerapannya, baik pemilik usaha maupun karyawan IRTP juga mempunyai faktor-faktor yang dapat memengaruhi sesuai atau tidaknya penerapan *Good Manufacturing Practice* dalam upaya pemenuhan persyaratan mutu dan keamanan pangan. Sebagaimana Dewi dkk. (2019) yang melakukan penelitian mengenai *Strategi Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan Good Manufacturing Practice pada UMKM Berdaya Saing di Kota Bandung*, menggunakan beberapa faktor-faktor yang diduga memiliki hubungan dengan penerapan GMP diantaranya tingkat pendidikan, umur pemilik atau pimpinan, umur usaha, frekuensi mengikuti pelatihan keamanan pangan, omset perusahaan, serta adanya fasilitasi atau bantuan Pemerintah. Berdasarkan penelitian tersebut, ditemukan bahwa tingkat pendidikan formal pimpinan UMKM, frekuensi mengikuti pelatihan mutu dan keamanan pangan, omset usaha dan adanya fasilitasi/bantuan pemerintah merupakan faktor-faktor yang berkorelasi positif dengan penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)*, sementara umur pimpinan/pemilik usaha berkorelasi secara negatif terhadap penerapan GMP. Penelitian tersebut juga melakukan observasi pada sejumlah UMKM dan diperoleh sebanyak 50% UMKM berada pada level IV yang berarti terdapat >5 penyimpangan kategori serius dan >1 penyimpangan kategori kritis, 33,33% UMKM berada pada level III, 10% UMKM berada pada level II, dan 6,67% berada pada level I.

Berdasarkan hasil penelitian tersebut, dapat diketahui bahwa sebagian besar usaha belum sepenuhnya menerapkan persyaratan keamanan pangan sebagaimana yang terdapat pada pedoman *good manufacturing practice*. Padahal dengan pemenuhan persyaratan mutu dan keamanan pangan, perusahaan akan menghasilkan pangan yang bermutu, aman, dan layak dikonsumsi, sehingga pada akhirnya dapat menjadi faktor pendukung meningkatnya derajat kesehatan masyarakat dalam hal ini konsumen produk (Purba dkk., 2014).

Oleh karena itu, berdasarkan uraian di atas dan melihat fenomena yang terjadi di lapangan, maka menarik bagi peneliti untuk meneliti tentang “**Analisis Faktor-Faktor yang Memengaruhi Penerapan *Good Manufacturing Practice* dalam Meningkatkan Mutu Pangan pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kota Makassar**” untuk mengetahui strategi dalam mewujudkan pangan yang bermutu sehingga pada akhirnya dapat berkontribusi dalam peningkatan kualitas sumber daya manusia dan daya saing bangsa.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, adapun perumusan masalah dalam penulisan skripsi ini adalah sebagai berikut:

1. Apakah tingkat pendidikan formal berpengaruh terhadap penerapan *good manufacturing practice*?
2. Apakah fasilitas pemerintah berpengaruh terhadap penerapan *good manufacturing practice*?
3. Apakah keikutsertaan pelatihan berpengaruh terhadap penerapan *good manufacturing practice*?
4. Apakah omset berpengaruh terhadap penerapan *good manufacturing practice*?

5. Apakah modal berpengaruh terhadap penerapan *good manufacturing practice*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah diuraikan sebelumnya, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Untuk mengetahui dan menguji secara empiris pengaruh tingkat pendidikan formal terhadap penerapan *good manufacturing practice*
2. Untuk mengetahui dan menguji secara empiris pengaruh fasilitas pemerintah terhadap penerapan *good manufacturing practice*
3. Untuk mengetahui dan menguji secara empiris pengaruh keikutsertaan pelatihan terhadap penerapan *good manufacturing practice*
4. Untuk mengetahui dan menguji secara empiris pengaruh omset terhadap penerapan *good manufacturing practice*
5. Untuk mengetahui dan menguji secara empiris pengaruh modal terhadap penerapan *good manufacturing practice*

1.4 Kegunaan Penelitian

1.4.1 Kegunaan Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah khasanah ilmu pengetahuan dalam ilmu manajemen, khususnya manajemen operasional pada industri manufaktur sektor pangan sehingga dapat berguna tidak saja bagi peneliti dan para pihak yang terkait dalam hal ini tetapi juga bagi para pihak yang membutuhkan informasi mengenai *good manufacturing practice*.

1.4.2 Kegunaan Praktis

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sarana untuk memperdalam dan menambah wawasan serta pengalaman tentang penerapan *good*

manufacturing practice dan faktor-faktor yang dapat memengaruhi dalam penerapannya pada Industri Rumah Tangga Pangan.

2. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan sebagai bahan pertimbangan dalam menjalankan usaha sehingga dapat melakukan evaluasi mengenai penerapan *good manufacturing practice*.

3. Bagi Akademisi

Penelitian ini diharapkan dapat berkontribusi dalam memberikan sumbangan pemikiran untuk pengembangan ilmu ekonomi, khususnya pada program studi manajemen terutama manajemen operasional serta menjadi referensi untuk penelitian berikutnya pada bidang yang sejenis.

1.5 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan yang digunakan dalam penyusunan skripsi ini terdiri dari lima bab yang disusun secara sistematis sebagai berikut:

BAB I PENDAHULUAN

Bab ini berisi latar belakang penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, kegunaan penelitian, serta sistematika penulisan.

BAB II TINJAUAN PUSTAKA

Bab ini berisi landasan teori dan konsep terkait penelitian, juga membahas penelitian terdahulu yang sejenis.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisi rancangan penelitian, tempat dan waktu penelitian, populasi dan sampel penelitian, jenis dan sumber data, teknik pengumpulan data, variabel penelitian dan definisi operasional, instrumen penelitian, serta teknik analisis data.

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini berisi hasil penelitian beserta analisis data setelah dilakukan pengolahan data serta pembahasan terhadap hasil penelitian.

BAB V PENUTUP

Bab ini berisi kesimpulan hasil penelitian, saran dan keterbatasan penelitian.

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Sistem Jaminan Mutu

Dalam perkembangannya, sistem jaminan mutu telah mengalami beberapa kali evolusi mulai dari konsep mutu kuno hingga konsep mutu modern. Konsep jaminan mutu merupakan konsep awal yang menjadi cikal bakal konsep yang lebih komprehensif lagi yang dikenal dengan *Total Quality Management* (Muhandri dan Kadarisman, 2012). Sebagai pendekatan manajemen, TQM bertujuan untuk mencapai peningkatan fungsi perusahaan untuk membuat serta menyediakan layanan dan produk yang memenuhi kebutuhan pelanggan akan kualitas, kuantitas, waktu dan biaya dimana seluruh pihak dalam perusahaan terlibat dalam pengendalian mutu. (Khan dkk., 2020)

Namun, implementasi TQM yang terbatas pada loyalitas penuh perusahaan dipandang belum cukup untuk membangun Sistem Manajemen Mutu (SMM) di perusahaan sehingga diperlukan perangkat manajemen yang baik dan terdokumentasikan misalnya *Standard Operating Procedures (SOP)*, instruksi kerja, dan *check list* (Muhandri dan Kadarisman, 2012).

SMM yang menggunakan prinsip sistem yang didokumentasikan saat ini telah banyak digunakan pada industri pangan, diantaranya *Six Sigma* yaitu sistem mutu yang berfokus pada pengurangan cacat produk, ISO 9000 tentang sistem manajemen mutu produk, ISO 22000 dan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* tentang sistem manajemen keamanan pangan yang dalam penerapan HACCP, diperlukan pemenuhan program *Pre-requisite* (persyaratan dasar) yakni *Sanitasi Standar Operasional Prosedur (SSOP)* dan *Good Manufacturing Practice (GMP)* (Yani dan Safitri, 2021)

2.2 Good Manufacturing Practice (GMP)

2.2.1 Konsep Good Manufacturing Practice (GMP)

Good Manufacturing Practice (GMP) adalah seperangkat pedoman untuk industri, khususnya pada industri yang bergerak di bidang pangan, yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas produksi dan memastikan keselamatan serta keamanan pengguna akhir produk yang diproduksinya (Daputra dkk., 2020). Sistem *Good Manufacturing Practice (GMP)* memastikan konsistensi standar kualitas produk yang dihasilkan (Fitriana dkk., 2020) juga mencegah atau mengurangi kemungkinan kontaminasi produk dari sumber internal dan eksternal. *Good Manufacturing Practice (GMP)* adalah sistem yang fleksibel di mana kesalahan, kekurangan, perbaikan dan penambahan dibuat sebagai hasil audit (Kizen dan Arkun, 2018).

Indonesia telah mengeluarkan regulasi yang berkaitan pada *Good Manufacturing Practice (GMP)* yang dikenal dengan Pedoman CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik) dan telah diresmikan pada tahun 2010 melalui Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010. Lebih khusus untuk produk industri rumah tangga, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia juga telah meresmikan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga melalui Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012.

2.2.2 Manfaat Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP)

Good Manufacturing Practice (GMP) dapat dijadikan sebagai pedoman untuk memproduksi produk yang aman dan bermutu dengan memperkenalkan penerapan prinsip-prinsip penjaminan mutu dalam semua langkah yang terlibat dalam kegiatan pengumpulan, persiapan, pengujian dan distribusi (Ahmed,

2009). GMP menjelaskan metode, peralatan, fasilitas, dan kontrol untuk memproduksi makanan olahan dan mengacu pada praktik dan prosedur yang dilakukan oleh pengolah makanan yang dapat mempengaruhi keamanan produk makanan yang dalam pelaksanaannya dapat merujuk pada orang, peralatan, proses dan lingkungan dalam proses produksi (Tesfaye dkk., 2020). Standar Operasional Prosedur (SOP) yang digunakan pada ruang produksi harus berlandaskan pada konsep manajemen mutu terpadu yakni penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) atau *Good Manufacturing Practice (GMP)* agar produk yang diproduksi adalah produk yang aman, sehat, utuh, halal serta bermutu. Standar Operasional Prosedur (SOP) yang digunakan dengan berlandaskan GMP didalam suatu perusahaan mampu mengoptimalkan kualitas dan mutu produk di dalam suatu pabrik. Hal ini dikarenakan dengan adanya SOP, ruang produksi pangan selalu ditinjau dan diperiksa produknya sesuai dengan ketentuan yang telah ditetapkan, sehingga kualitas produk yang dihasilkan terjamin (Sari dkk., 2020).

Keamanan makanan dapat selalu dicapai dengan penerapan dan kepatuhan terhadap *Good Manufacturing Practice* (Malavi dkk., 2018). GMP menjadi langkah awal menuju keamanan pangan sebagai rangkaian prinsip yang harus dipenuhi untuk memastikan bahwa produk memenuhi prasyarat keamanan dan mutu (Tesfaye dkk., 2020).

Dengan adanya penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* diharapkan dapat memberikan manfaat bagi perusahaan khususnya industri rumah tangga pangan dengan menjamin kualitas dan keamanan pangan yang dihasilkan oleh IRTP, dapat meningkatkan kepercayaan dan kepuasan pelanggan dalam keamanan produk dan produksi, dapat meningkatkan reputasi produk, dapat mengurangi kerugian dan pemborosan sehingga dapat

meningkatkan produktivitas dan efisiensi serta menjadi pendukung dalam pengendalian kualitas (Madilo dkk., 2022; Daputra dkk., 2020).

2.3 Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP)

Menurut definisi Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, yang dimaksud dengan industri rumah tangga adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis. Adapun jenis pangan yang termasuk dalam Industri Rumah Tangga Pangan menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga ialah sebagai berikut (BPOM, 2018):

Tabel 2.1 Jenis pangan pada IRTP

No	Jenis Pangan	Contoh Produk
1	Hasil olahan daging kering	Abon sapi, dendeng daging
2	Hasil olahan perikanan termasuk moluska, krustase dan ekinodermata	Abon ikan, keripik ikan, udang kering (ebi)
3	Hasil olahan unggas dan telur	Abon ayam, dendeng
4	Hasil olahan, buah, sayur, dan rumput laut	Keripik bayam, keripik jamur, emping melinjo/labu, dodol rumput laut
5	Tepung dan hasil olahannya	Kue kering, rempeyek
6	Minyak	Minyak kelapa, minyak wijen
7	Gula, kembang gula, coklat	Gula merah, sirup
8	Kopi dan teh kering	Kopi bubuk, serbuk the
9	Bumbu dan rempah	Bumbu kering, bawang goreng
10	Minuman serbuk dan botanikal	Serbuk minuman jahe, wedang uwuh kering
11	Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi	Bumbu pecel, kacang goreng, marning jagung

Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) sebagai pelaku usaha wajib menerapkan norma, standar, prosedur, dan kriteria Keamanan Pangan. Dalam

rangka meningkatkan keamanan dan mutu pangan, tenaga Penyuluh Keamanan Pangan (PKP) dan *District Food Inspector (DFI)* Kabupaten/Kota akan mengadakan dan memberikan bimbingan serta penyuluhan keamanan pangan kepada IRTP (Jarwati, 2009 (dalam Yulianti, 2017)). Tenaga Penyuluh Keamanan Pangan (PKP) Tenaga Kesehatan yang ditugaskan oleh Bupati/Walikota *c.q* Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota tersebut merupakan orang-orang yang memiliki Sertifikat Penyuluh Keamanan Pangan. Hal ini dilakukan karena diperlukan tenaga PKP yang handal dalam memberikan pemahaman terkait Keamanan Pangan kepada pelaku usaha untuk menjamin produk pangan IRTP yang akan beredar aman bermutu dan bergizi, sehingga pemenuhan komitmen sertifikat penyuluhan keamanan pangan dapat terpenuhi (Kemenkes, 2019).

Sebagaimana yang tersurat dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, bahwa pemerintah pusat dan pemerintah daerah menjamin terwujudnya penyelenggaraan keamanan pangan di setiap rantai pangan secara terpadu. Pemerintah pusat atau pemerintah daerah juga wajib membina dan mengawasi pelaksanaan penerapan norma, standar, prosedur, dan kriteria keamanan pangan serta memfasilitasi sertifikasi standar dan atau izin edar produk pangan.

Izin edar produk pangan olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga wajib tersertifikasi yang dikenal dengan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Sehubungan akan dilakukannya percepatan dan peningkatan penanaman modal dan berusaha, diadakan penataan kembali sistem pelayanan perizinan salah satunya SPP-IRT. Dalam hal ini perizinan dilakukan melalui sistem pelayanan perizinan berusaha terintegrasi secara elektronik (*Online Single Submission-OSS*). SPP-IRT diberikan oleh

Bupati/Walikota c.q Unit Pelayanan Terpadu Satu Pintu. SPP-IRT diberikan setelah IRTP memenuhi komitmen yaitu Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan dan Pemenuhan Aspek Higiene Sanitasi dan Dokumentasi (Kemenkes, 2019).

Keberadaan izin edar produk pangan olahan sangat penting baik bagi pelaku usaha maupun bagi konsumen. Dengan adanya izin edar tersebut, produk pangan olahan kemasan yang diedarkan di pasaran dinyatakan sebagai produk yang legal, sehingga produk yang sudah legal akan mendapatkan kepercayaan konsumen dan pasar. Adapun dari sisi konsumen, manfaat izin edar produk pangan olahan adalah konsumen dapat merasa aman dalam mengonsumsi produk pangan karena dijamin keamanannya, bebas cemaran kimia, biologi dan fisika. Konsumen juga dapat memperoleh informasi tentang produk juga terhindar dari segala bentuk kerugian (Nurchahyo, 2018).

2.4 GMP untuk Industri Rumah Tangga Pangan

Pelaku Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) harus memenuhi persyaratan-persyaratan dalam penanganan bahan pangan dengan tujuan agar produk yang dihasilkan adalah produk pangan yang bermutu, aman untuk dikonsumsi, juga sesuai dengan apa yang diharapkan konsumen. Dengan pemenuhan persyaratan tersebut, hasil yang diharapkan dari IRTP adalah upaya pemenuhan persyaratan mutu dan keamanan pangan. Setelah melakukan penerapan GMP, pemenuhan persyaratan mutu dan keamanan pangan produksi IRTP selanjutnya dikonfirmasi melalui pemeriksaan oleh tenaga FDI (*Food District Inspector*) dari Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota untuk mendapatkan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) (Purba dkk, 2013)

2.3.1 Ruang Lingkup

Menurut peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan pangan mencakup seluruh mata rantai produksi yaitu mulai dari bahan baku sampai produk akhir. Persyaratan tersebut tercantum dalam *Good Manufacturing Practice (GMP)* yang meliputi 14 parameter. Pemaparan penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan selanjutnya berdasarkan uraian berikut (BPOM, 2012a):

a. Lokasi dan Lingkungan Produksi

Dalam menetapkan lokasi IRTP perlu mempertimbangkan keadaan dan kondisi lingkungan yang mungkin dapat menjadi sumber pencemaran potensial dan telah mempertimbangkan berbagai tindakan pencegahan yang mungkin dapat dilakukan untuk melindungi pangan yang diproduksinya. Lingkungan produksi seharusnya selalu dipertahankan dalam keadaan bersih dengan tidak membiarkan sampah menumpuk di sekitar lingkungan produksi, terdapat tempat sampah yang selalu dalam kondisi tertutup, jalan yang dipelihara tidak berdebu serta saluran pembuangan air yang berfungsi dengan baik.

b. Bangunan dan Fasilitas

Dalam hal bangunan dan fasilitas, pangan harus dijamin agar tidak tercemar oleh bahaya fisika, biologi, dan kimia selama dalam proses produksi serta mudah dibersihkan dan disanitasi. Konstruksi ruangan yang meliputi lantai, dinding atau pemisah ruangan, atap dan langit-langit, pintu, jendela, lubang angin atau ventilasi dan permukaan tempat kerja serta penggunaan bahan gelas terbuat dari bahan yang tahan lama, mudah dipelihara dan dibersihkan atau didesinfeksi.

c. Peralatan Produksi

Peralatan produksi yang digunakan terbuat dari bahan yang kuat, mudah dipindahkan atau dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan serta memudahkan pemantauan dan pengendalian hama. Peralatan produksi tidak menimbulkan pencemaran yang menimbulkan bahaya. IRTP juga perlu memerhatikan permukaan peralatan produksi yang kontak langsung dengan pangan harus halus, yaitu tidak bercelah atau berlubang, tidak mengelupas, tidak berkarat dan tidak menyerap air. Untuk tata letaknya, peralatan produksi diletakkan sesuai dengan urutan prosesnya sehingga memudahkan bekerja secara higiene, memudahkan pembersihan dan perawatan serta mencegah kontaminasi silang.

d. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air

Sumber air yang digunakan untuk proses produksi merupakan air bersih dan tersedia dalam jumlah yang cukup memenuhi seluruh kebutuhan proses produksi serta memenuhi persyaratan kualitas air bersih dan/atau air minum.

e. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

Selama proses produksi, IRTP memfasilitasi penyediaan fasilitas higiene dan sanitasi yang terawat dengan baik, termasuk sarana higiene karyawan seperti fasilitas untuk cuci tangan dan toilet/jamban yang tersedia dalam jumlah cukup dan dalam keadaan bersih untuk menjamin kebersihan karyawan guna mencegah kontaminasi terhadap bahan pangan. Fasilitas higiene dan sanitasi tersebut diletakkan di dekat ruang produksi, dilengkapi air bersih dan sabun cuci tangan, alat pengering tangan seperti handuk, lap atau kertas serap yang bersih juga tempat sampah yang tertutup. Untuk sarana toilet/jamban didesain dan dikonstruksi dengan memperhatikan persyaratan higiene, sumber air yang mengalir dan saluran pembuangan serta terjaga dalam keadaan bersih dan

tertutup. Sarana pembuangan air dan limbah juga harus diperhatikan untuk didesain dan dikonstruksi sehingga dapat mencegah resiko pencemaran pangan dan air bersih.

f. Kesehatan dan Higiene Karyawan

Karyawan yang bekerja di bagian pangan dipastikan dalam keadaan sehat. Karyawan yang sakit atau baru sembuh dari sakit dan diduga masih membawa penyakit tidak diperkenankan masuk ke ruang produksi. Karyawan harus selalu menjaga kebersihan badan serta pakaian kerja. Karyawan yang bekerja di ruang produksi tidak melakukan kegiatan makan dan minum, merokok, meludah, bersin atau batuk ke arah pangan atau melakukan tindakan lain di tempat produksi yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan. Karyawan juga tidak mengenakan perhiasan seperti giwang/anting, cincin, gelang, kalung, arloji/jam tangan, bros dan peniti atau benda lainnya yang dapat membahayakan keamanan pangan yang diolah.

g. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

Terkait pemeliharaan dan pembersihan lingkungan, bangunan, dan peralatan produksi dijaga agar selalu dalam keadaan terawat dengan baik dan berfungsi sebagaimana mestinya. Peralatan produksi juga harus dibersihkan secara teratur untuk menghilangkan sisa-sisa pangan dan kotoran. IRTP juga perlu memerhatikan adanya program higiene dan sanitasi yang dapat menjamin semua bagian dari tempat produksi telah bersih dan melakukan program higienie dan sanitasi tersebut secara berkala serta dipantau ketepatan dan keefektifannya. Diperlukan pula program pengendalian hama untuk mencegah dan memberantas produk industri rumah tangga pangan dari serangan hama.

h. Penyimpanan

Adapun hal-hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan ialah penyimpanan bahan dan produk akhir, bahan berbahaya, wadah dan pengemas, label pangan, dan peralatan produksi. Untuk penyimpanan bahan dan produk akhir dilakukan secara terpisah dalam ruangan yang bersih, sesuai dengan suhu penyimpanan. Selain itu tempat penyimpanan juga mempunyai penerangan yang cukup serta bebas dari hama. Penyimpanan bahan berbahaya disimpan dalam ruang tersendiri dan diawasi agar tidak mencemari pangan. Penyimpanan wadah dan pengemas serta label pangan disimpan dengan rapi dan terpisah dari bahan baku dan produk akhir. Peralatan produksi khususnya yang belum digunakan disimpan pada posisi yang menghadap ke bawah agar terlindung dari debu.

i. Pengendalian Proses

Untuk menghasilkan produk yang bermutu dan aman, proses produksi harus dikendalikan dengan benar dengan penetapan spesifikasi bahan yang sesuai, penetapan komposisi dan formulasi bahan yang akurat, penetapan cara produksi yang baku, penetapan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan yang memenuhi persyaratan, penetapan keterangan lengkap tentang produk yang akan dihasilkan termasuk nama produk, tanggal produksi, tanggal kadaluwarsa.

j. Pelabelan Pangan

Label ditulis dengan jelas dan informatif untuk memudahkan konsumen dalam memilih, menangani, menyimpan, mengolah dan mengonsumsi pangan. Label pangan memuat nama produk, komposisi, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat IRTP, tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa, kode produksi, nomor P-IRT dan tidak boleh mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi.

k. Pengawasan oleh Penanggungjawab

Penanggung jawab dalam proses produksi diperlukan untuk mengawasi seluruh tahap proses produksi yang mempunyai pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan praktik higiene dan sanitasi pangan serta proses produksi pangan yang ditanganinya serta melakukan pengawasan secara rutin yang mencakup pengawasan bahan dan proses. Penanggung jawab juga perlu melakukan tindakan koreksi jika ditemukan penyimpangan selama tahap proses produksi.

l. Penarikan Produk

Penarikan produk pangan dilakukan ketika terdapat produk yang telah diedarkan namun diduga sebagai penyebab timbulnya penyakit/keracunan pangan. Tindakan menghentikan peredaran tersebut dilakukan dengan tujuan mencegah timbulnya korban yang lebih banyak. Penarikan produk juga dapat dilakukan apabila terdapat produk yang tidak memenuhi persyaratan/peraturan perundang-undangan di bidang pangan. Perlindungan terhadap masyarakat dari produk yang tidak memenuhi persyaratan keamanan pangan perlu dilakukan sebagai bentuk perlindungan terhadap konsumen.

m. Pencatatan dan Dokumentasi

Pencatatan dan dokumentasi yang baik diperlukan untuk memudahkan penelusuran masalah yang berkaitan dengan proses produksi dan distribusi, mencegah produk melampaui batas kedaluwarsa, meningkatkan keefektifan sistem pengawasan pangan. Catatan dan dokumen yang ada dijaga agar tetap akurat dan mutakhir.

n. Pelatihan Karyawan

Pimpinan dan karyawan IRTP harus mempunyai pengetahuan dasar mengenai prinsip-prinsip dan praktik higiene dan sanitasi pangan serta proses pengolahan pangan yang ditanganinya agar mampu mendeteksi risiko yang

mungkin terjadi dan bila perlu mampu memperbaiki penyimpangan yang terjadi serta dapat memproduksi pangan yang bermutu dan aman. Pemilik/penanggung jawab harus sudah pernah mengikuti penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) serta menerapkannya dan mengajarkan pengetahuan juga keterampilannya kepada karyawan yang lain.

2.3.2 Tingkat Ketidaksesuaian

Pedoman *Good Manufacturing Practice (GMP)* pada Industri Rumah Tangga Pangan menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan terdiri atas 4 (empat) tingkatan ketidaksesuaian, yaitu "harus" (*shall*), "seharusnya" (*should*), "sebaiknya" (*may*) dan "dapat" (*can*), yang diberlakukan terhadap semua lingkup yang terkait dengan proses produksi, pengemasan, penyimpanan dan atau pengangkutan pangan IRT dengan rincian (BPOM, 2012a):

- a. Dikatakan ketidaksesuaian kritis apabila termasuk kategori persyaratan "harus" dimana persyaratan tersebut menunjukkan apabila tidak dipenuhi akan memengaruhi keamanan produk secara langsung dan/atau merupakan persyaratan yang wajib dipenuhi.
- b. Dikatakan ketidaksesuaian serius apabila termasuk kategori persyaratan "seharusnya" dimana persyaratan tersebut menunjukkan apabila tidak dipenuhi mempunyai potensi memengaruhi keamanan produk.
- c. Dikatakan ketidaksesuaian mayor apabila termasuk kategori persyaratan "sebaiknya" dimana persyaratan tersebut menunjukkan apabila tidak dipenuhi mempunyai potensi memengaruhi efisiensi pengendalian keamanan produk.

- d. Dikatakan ketidaksesuaian minor apabila termasuk kategori persyaratan “dapat” dimana persyaratan tersebut menunjukkan apabila tidak dipenuhi mempunyai potensi memengaruhi mutu produk .

Tabel 2.2 Klasifikasi level penerapan GMP pada IRTP

Level IRTP	Jumlah Penyimpangan (Maksimal)			
	Minor (MI)	Mayor (MA)	Serius (SE)	Kritis (KR)
Level I	1	1	0	0
Level II	1	2-3	0	0
Level III	NA*	≥4	1-4	0
Level IV	NA	NA	≥5	≥1

*NA = tidak relevan

Sumber: BPOM, 2012b

2.5 Faktor-Faktor yang Memengaruhi Perilaku

Menurut definisi pada Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), perilaku merupakan suatu tanggapan ataupun reaksi dari setiap individu terhadap suatu rangsangan atau lingkungan. Perilaku merupakan suatu respon yang berasal dari diri sendiri terhadap suatu obyek atau benda yang ada disekitarnya (Notoatmodjo, 2014 dalam (Prakoso & Fatah, 2017)). Terdapat banyak teori yang menjelaskan faktor yang memengaruhi perilaku, salah satu diantara teori tersebut yang menjadi acuan ialah Teori Lawrence Green.

Berdasarkan teori dasar yang dikembangkan oleh Lawrence Green (1991) dalam (Darmawan, 2016) terdapat dua faktor pokok yang memengaruhi seseorang atau masyarakat yaitu faktor perilaku (*behavior causes*) dan faktor diluar perilaku (*non-behavior causes*). Faktor perilaku (*behavior causes*) dipengaruhi oleh 3 faktor yakni: faktor-faktor predisposisi, artinya faktor-faktor yang mempermudah terjadinya perilaku seseorang. Faktor-faktor ini terwujud dalam pengetahuan, sikap, kepercayaan, dan faktor sosiodemografi serta

beberapa karakteristik individu, misalnya umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, dan pekerjaan. Selain itu dipengaruhi pula oleh faktor-faktor pendukung, yakni faktor-faktor yang memfasilitasi suatu perilaku. Yang termasuk di dalamnya adalah sarana dan prasarana serta lingkungan. Faktor perilaku juga dipengaruhi oleh faktor pendorong, yakni faktor-faktor yang mendorong atau memperkuat terjadinya suatu perilaku. Faktor-faktor ini terwujud dalam sikap dan perilaku petugas yang merupakan kelompok referensi perilaku masyarakat serta pengadaan pelatihan (Pakpahan dkk., 2021; Aini, 2019).

Beberapa faktor perilaku (*behavior causes*) yang diduga memengaruhi penerapan *good manufacturing practice* dalam Industri Rumah Tangga Pangan selanjutnya dijelaskan berdasarkan uraian berikut:

a. Tingkat Pendidikan Formal

Menurut Nurkaromah dkk. (2017) pendidikan berperan dalam meningkatkan kualitas manusia dalam berbagai aspek kehidupan. Pendidikan formal atau yang disebut sebagai pendidikan sekolah terdiri atas beberapa jenjang yaitu dasar, menengah dan tinggi. Pendidikan dasar dan menengah diselenggarakan di Sekolah Dasar (SD) atau Madrasah Ibtidaiyah (MI), Sekolah Menengah Pertama (SMP) atau Madrasah Tsanawiyah (MTs) sederajat, Sekolah Menengah Atas (SMA) atau Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) ataupun Madrasah Aliyah (MA) atau sederajat. Sedangkan pendidikan tinggi dilakukan di Perguruan Tinggi. Tingkat pendidikan didefinisikan sebagai suatu proses jangka panjang dengan menggunakan prosedur sistematis dan terorganisir, yang mana tenaga kerja manajerial mempelajari pengetahuan konseptual dan teoritis untuk tujuan-tujuan umum (Hermawan, 2017)

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Yulianti (2017), variabel pendidikan karyawan berpengaruh nyata terhadap respon (kepatuhan). IRTP dengan

karyawan yang secara umum berpendidikan SMA lebih patuh 4,151 kali dibandingkan IRTP dengan karyawan yang secara umum berpendidikan SMP. Hal ini juga dapat berarti bahwa semakin tinggi tingkat pendidikan formal karyawan pada IRTP maka semakin mengerti akan pentingnya penerapan *good manufacturing practice* dalam memproduksi suatu produk pangan.

Sejalan dengan penelitian tersebut, penelitian yang dilakukan oleh Dewi dkk. (2019) juga menunjukkan hasil yang sama bahwa tingkat pendidikan menjadi salah satu faktor yang berkorelasi positif dengan penerapan GMP. Hasil analisis menggunakan analisis bivariat korelasi menunjukkan bahwa tingkat hubungan antara penerapan GMP dengan tingkat pendidikan formal adalah nyata dan cukup kuat. Handayani dkk. (2015) dalam penelitiannya menemukan bahwa dengan uji *chi square* terdapat perbedaan yang signifikan pada perilaku penjamah makanan menurut pendidikan yang berarti terdapat hubungan yang bermakna terkait variabel tingkat pendidikan formal.

Adapun penelitian yang dilakukan oleh Madilo dkk. (2022) yakni data yang dianalisis menggunakan koefisien korelasi Pearson tersebut menunjukkan hasil bahwa tingkat pendidikan mempunyai pengaruh positif terhadap penerapan GMP. Begitu pula dengan penelitian yang dilakukan oleh Guntur dkk. (2020), data yang diolah dengan menggunakan analisis linier berganda menunjukkan hasil bahwa nilai koefisien untuk variabel independen pendidikan formal bernilai positif yang menunjukkan bahwa hubungan variabel independen (pendidikan formal) dan variabel dependen (tingkat penerapan GMP) adalah hubungan searah yang berarti jika terjadi peningkatan pada pendidikan formal maka akan terjadi peningkatan di tingkat penerapan GMP atau variabel dependennya.

b. Fasilitas dari Pemerintah

Sarana fisik termasuk dalam faktor yang berpengaruh terhadap seseorang yang dapat dilihat pada praktik atau tindakannya. Tersedianya fasilitas-fasilitas berpengaruh terhadap perilaku seseorang kelompok masyarakat. Perilaku yang terbentuk akibat pengaruh ketersediaan fasilitas tersebut akan sesuatu hal dapat bersifat positif atau negatif. Sarana dapat diartikan sebagai fasilitas yang utama, sedangkan prasarana sebagai fasilitas penunjang dari sarana (Notoatmodjo, 2018 (dalam Aini, 2019)). Sarana adalah segala sesuatu yang dapat dipakai sebagai alat dalam mencapai maksud atau tujuan; alat; media. Sedangkan prasarana secara etimologis berarti alat tidak langsung untuk mencapai tujuan (Sopian, 2019). Sarana dapat pula diartikan segala sesuatu yang dapat dipakai sebagai alat dalam mencapai tujuan, sedangkan prasarana adalah segala sesuatu yang menunjang terselenggaranya suatu proses (Aini, 2019).

Berdasarkan penelitian Dewi dkk. (2019), hasilnya menunjukkan bahwa adanya fasilitas atau bantuan dari pemerintah menjadi salah satu faktor yang berkorelasi positif dengan penerapan GMP dengan tingkat hubungan yang nyata dan kuat.

Sejalan dengan penelitian tersebut, Yuwono dkk. (2012) telah melakukan penelitian yang hasilnya menunjukkan bahwa terdapat pengaruh faktor eksternal termasuk pembinaan dan pengawasan pemerintah. Penelitian ini melakukan perbandingan antara Kelompok BM yang berhenti menerapkan GMP dengan kelompok LM yang lanjut menerapkan GMP, 60% dari kelompok BM menyatakan bahwa pemerintah kurang berperan dalam melakukan pembinaan, 80% menyatakan pemerintah kurang berperan dalam melakukan pengawasan, dan 86% menyatakan pemerintah kurang berperan dalam melakukan penegakan hukum. Sedangkan pada Kelompok LM, 45,45% menyatakan pemerintah

berperan baik dalam melakukan pembinaan dan 100% menyatakan pemerintah berperan baik dalam melakukan pengawasan.

c. Keikutsertaan Pelatihan

Pelatihan merupakan suatu proses pendidikan jangka pendek dengan memanfaatkan prosedur yang sistematis dan terorganisir, dimana personil non manajerial mempelajari kemampuan dan pengetahuan teknis untuk tujuan tertentu. Pelatihan atau *training* sebagai proses sistematis pengubahan tingkah laku para karyawan dalam suatu arah dengan tujuan meningkatkan pengetahuan dan keterampilan seorang pegawai atau tenaga kerja dalam melaksanakan tugas atau pekerjaan tertentu, dalam hal ini terkait dengan penerapan *good manufacturing practice* (Rohmah, 2018).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Dewi dkk. (2019), pada variabel frekuensi mengikuti pelatihan mutu dan keamanan pangan menjadi salah satu faktor yang berkorelasi positif dengan penerapan GMP. Hasil analisis dengan menggunakan analisis bivariat korelasi menunjukkan bahwa tingkat hubungan antara penerapan GMP dengan frekuensi mengikuti pelatihan mutu dan keamanan pangan adalah nyata dan kuat.

Sejalan dengan penelitian tersebut, Handayani dkk. (2015) dalam penelitiannya menemukan bahwa dengan uji *Chi-Square* terdapat perbedaan yang signifikan pada perilaku penjamah makanan menurut pernah atau tidaknya melakukan penyuluhan hal ini berarti terdapat hubungan yang bermakna terkait variabel penyuluhan. Madilo dkk. (2022) dalam penelitiannya menggunakan analisis menggunakan koefisien korelasi Pearson juga menunjukkan hasil bahwa keikutsertaan pelatihan mempunyai pengaruh positif terhadap penerapan GMP.

Hal yang berbeda ditemukan pada penelitian oleh Hidayati dkk. (2021) dan Noercahyono (2021) kedua penelitian tersebut menyatakan bahwa tidak terdapat

pengaruh yang signifikan terkait variabel keikutsertaan dalam pelatihan dengan penerapan GMP. Hidayati dkk. (2021) dalam penelitiannya memaparkan bahwa setelah melakukan analisis dengan uji *Chi-Square* untuk melihat hubungan antar variabel penelitian, hasilnya diperoleh bahwa tidak ada hubungan antara keikutsertaan pelatihan terhadap CPPB.

Sehubungan dengan itu, penelitian Noercahyono (2021) juga menemukan bahwa pada variabel pelatihan karyawan tidak terdapat adanya pengaruh secara signifikan terhadap skor IRTP. Noercahyono menjelaskan, pelatihan karyawan yang tidak adanya pengaruh signifikan pada uji hipotesis parsial tersebut dikarenakan sarana industri rumah tangga yang diteliti tidak memiliki karyawan, sehingga sering ditemukan pemilik industri rumah tangga juga merangkap sebagai karyawan dan penanggung jawab industri rumah tangga pangan, pada uji hipotesis secara simultan, pelatihan karyawan ada membawa pengaruh secara signifikan, hal ini menunjukkan bila ada perubahan hasil penilaian aspek pelatihan karyawan akan mempengaruhi hasil penilaian terhadap aspek lainnya.

Menurut Sani dan Siow (2014), pelatihan yang efektif dan berkelanjutan tentang keamanan dan kebersihan makanan harus diberikan kepada semua karyawan layanan makanan untuk memastikan keamanan makanan yang disediakan.

d. Omset

Berdasarkan pengertian yang terdapat dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia, omset diartikan sebagai jumlah uang hasil penjualan barang (dagangan) tertentu pada satu periode masa jual. (Fahmeyzan dkk., 2018). Omset merupakan keuntungan yang diperoleh atas penjualan dari suatu produk

sebelum dikurangi dengan biaya lainnya. Omset dapat diartikan pula sebagai pendapatan kotor dari penjualan produk (Yanto dkk., 2020)

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Dewi dkk. (2019), omset memiliki tingkat hubungan yang nyata dan kuat dengan penerapan GMP. Guntur dkk. (2020) dalam penelitiannya dengan menggunakan analisis linier berganda menunjukkan hasil bahwa nilai koefisien untuk variabel independen pendapatan bernilai positif sehingga dapat diartikan bahwa hubungan variabel independen (pendapatan) dan variabel dependen (tingkat penerapan GMP) adalah hubungan searah yang berarti jika terjadi peningkatan pada pendapatan maka akan terjadi peningkatan di tingkat penerapan GMP atau variabel dependennya.

Berbeda dengan hasil penelitian tersebut, penelitian yang dilakukan oleh Yulianti (2017) menunjukkan hasil bahwa omset tidak memiliki pengaruh terhadap penerapan GMP. Pada penelitian yang dianalisis menggunakan analisis regresi linier berganda tersebut didapatkan bahwa omset memiliki nilai sig sebesar 0,548 lebih dari 0,05 yang berarti variabel tersebut tidak berpengaruh nyata terhadap respon (kepatuhan).

e. Modal

Modal merupakan salah satu faktor produksi dalam suatu kegiatan usaha yang akan menentukan produktivitas perusahaan dan akan berdampak terhadap pendapatan perusahaan. (Sudirman dkk., 2015). Modal dari suatu usaha dapat bersumber dari modal sendiri maupun modal dari luar termasuk bantuan dari pemerintah dan lembaga keuangan baik bank dan bukan bank (Purwanti, 2013). Modal harus dimaksimalkan dengan baik kegunaannya dan merupakan kebutuhan yang kompleks karena berhubungan dengan keputusan pengeluaran dalam kegiatan usaha yang berguna untuk meningkatkan pendapatan serta mencapai keuntungan yang maksimum (Sudirman dkk., 2015).

Dalam penelitian yang dilakukan oleh Yulianti (2017), diperoleh bahwa dengan menggunakan analisis regresi linier berganda, modal memiliki nilai sig sebesar 0,027 yang kurang dari 0,05, sehingga diperoleh bahwa variabel modal berpengaruh nyata terhadap respon (kepatuhan).

Penelitian yang dilakukan oleh Sari (2017) mengatakan bahwa PT. Kappa Carrageenan Nusantara (KCN) secara umum belum menerapkan *Good Manufacturing Practice (GMP)* pada produksinya. Hal ini dikarenakan adanya kendala dalam penerapan GMP di PT. KCN yaitu faktor biaya atau modal, sehingga belum ada kebijakan perusahaan untuk menerapkan GMP dan membuat rendahnya kesadaran para pekerja menjaga kebersihan.

Sehubungan dengan itu, penelitian yang dilakukan oleh Kurniasih dkk. (2020) menjelaskan bahwa produk UMKM belum mendapatkan sertifikasi SKP karena kurangnya penerapan dan pemahaman terkait GMP dan SSOP. Hal ini disebabkan karena adanya permasalahan internal yang sering dihadapi oleh UMKM yaitu rendahnya sumberdaya manusia dan keterbatasan modal.

Menurut Fajarwaty dan Jukes (2022), salah satu faktor yang diduga dapat menyebabkan kegagalan dalam kepatuhan UKM makanan dalam menerapkan *good manufacturing practice* adalah adanya keinginan untuk memaksimalkan keuntungan dan meminimalkan biaya.

2.6 Tinjauan Empiris

Tinjauan empiris adalah kajian yang didapatkan dari penelitian yang telah dilakukan sebelumnya oleh peneliti lain. Tinjauan empiris mengemukakan beberapa konsep yang relevan dan terkait dengan penelitian yang dilakukan.

Beberapa penelitian yang telah melakukan kajian di bidang *Good Manufacturing Practice (GMP)* dan faktor-faktor yang berpengaruh dalam

penerapannya yang menjadi dasar pada penelitian ini selanjutnya dipaparkan di bawah ini.

Penelitian Hidayati dkk. (2021) yang meneliti tentang *Faktor yang Berhubungan dengan Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) yang dilakukan untuk mengetahui faktor apa yang berhubungan dengan CPPB-IRT pada industri rumah tangga pangan di Kecamatan Kota Baru, Kota Jambi* dengan menganalisis variabel bebas yaitu pengetahuan dan keikutsertaan pelatihan penjamah menyatakan bahwa ada hubungan antara pengetahuan terhadap CPPB-IRT namun tidak ada hubungan antara keikutsertaan pelatihan terhadap CPPB. Hasil penelitian menggunakan uji *Chi-Square* menyatakan ada perbedaan proporsi responden yang memiliki pengetahuan kurang baik (80,4%) terhadap CPPB-IRT lebih tinggi dibandingkan dengan responden pengetahuan baik (50,0%) terhadap CPPB-IRT. Hasil analisis diperoleh ada hubungan antara pengetahuan terhadap CPPB-IRT dengan $p\text{-value} = 0,038$ dan $PR = 4,111$ (95% CI = 1,148-14,727) yang dapat diartikan bahwa pengetahuan kurang baik memiliki risiko 4,111 kali lebih besar mengalami CPPB-IRT yang buruk. Untuk keikutsertaan pelatihan terdapat perbedaan proporsi responden yang tidak mengikuti pelatihan (76,5%) terhadap CPPB-IRT lebih tinggi dibandingkan dengan responden yang mengikuti pelatihan (55,6%) terhadap CPPB-IRT. Sehingga dari analisis diperoleh bahwa tidak ada hubungan antara keikutsertaan pelatihan terhadap CPPB dengan $p\text{-value} = 0,230$ dan $PR = 2,600$ (95% CI = 0,601-11,256). Penelitian tersebut juga melakukan observasi dengan menggunakan formulir pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga dan didapatkan 44 responden berada pada level III dan IV yang artinya sebagian besar masih kurang dalam memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditetapkan.

Noercahyono (2021) melakukan penelitian mengenai *Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB-IRT) Di Wilayah Kerja Dinas Kesehatan Kota Depok Tahun 2021*. Variabel yang diteliti ialah kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi serta pelatihan karyawan. Hasilnya menunjukkan bahwa dari hasil penelitian variabel pelatihan karyawan tidak terdapat adanya pengaruh secara signifikan terhadap skor IRTP. Sedangkan pada variabel kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi terdapat adanya pengaruh secara signifikan terhadap skor IRTP. Sesuai ketentuan, apabila nilai signifikansi $< p 0,05$ berarti ada pengaruh, sedangkan apabila nilai signifikansi $> p 0,05$ berarti tidak ada pengaruh. Nilai signifikansi pada variabel pelatihan karyawan adalah sebesar 0,475 hal ini menunjukkan tidak ada pengaruh terhadap penentuan skor industri rumah tangga pangan, sedangkan pada variabel kesehatan dan higiene karyawan, nilai signifikansi menunjukkan nilai sebesar 0,003, sementara pada variabel pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi nilai signifikansi menunjukkan nilai sebesar 0,039 yang berarti terdapat pengaruh terhadap skor industri rumah tangga pangan. Penelitian ini juga melakukan pengecekan pada ketidaksesuaian penerapan GMP dan ditemukan sebanyak 18 (delapan belas) sarana IRTP atau 12,4% berada pada Level I, sebanyak 1 (satu) sarana IRTP atau 0,068% berada pada Level II, sebanyak 6 (enam) sarana IRTP atau 4,13% berada pada Level III dan sebanyak 120 sarana IRTP 82,75% berada pada Level IV.

Selanjutnya penelitian yang telah dilakukan oleh Guntur dkk. (2020) tentang *Kajian Sistem Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan GMP (Good Manufacture Practise) di UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) Kota Jambi*. Penelitian tersebut menggunakan variabel pendidikan formal, pendidikan nonformal, jumlah tenaga kerja, pendapatan, aspek pengetahuan, dan aspek sikap sebagai variabel dependen. Variabel dianalisis dengan menggunakan

analisis linier berganda dan hasilnya mengatakan bahwa nilai koefisien untuk variabel independen pendidikan formal bernilai positif sebesar 0,010, untuk variabel independen pendidikan nonformal bernilai positif sebesar 0,041, untuk variabel independen jumlah tenaga kerja bernilai positif sebesar 0,831, untuk variabel independen pendapatan bernilai positif sebesar 0,648, untuk variabel independen aspek pengetahuan bernilai positif sebesar 1,090 dan untuk variabel independen aspek sikap bernilai positif sebesar 1,093. Aspek sikap merupakan faktor dominan yang berinteraksi dengan tingkat penerapan GMP di UMKM Pangan Olahan Pertanian Kota Jambi. Setelah dilakukan observasi terkait ketidaksesuaian penerapan GMP, terdapat 12 (52,17%) yang berada pada level 4 dimana terdapat ≥ 1 penyimpangan kritis, dan terdapat 6 UMKM (26,09%) yang berada pada level I dimana terdapat 0 s/d 1 penyimpangan minor dan 0 s/d 2 penyimpangan mayor.

Ditinjau dari penelitian yang dilakukan oleh Dewi dkk. (2019) tentang *Strategi Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan Good Manufacturing Practice pada UMKM Berdaya Saing di Kota Bandung*, penelitian ini menggunakan beberapa faktor peubah yang diduga memiliki hubungan dengan penerapan GMP, yaitu: tingkat pendidikan, umur pemilik atau pimpinan, umur usaha, frekuensi mengikuti pelatihan keamanan pangan, omset perusahaan, serta adanya fasilitasi atau bantuan Pemerintah. Peneliti melakukan observasi terkait penerapan GMP pada 30 usaha terlebih dahulu dan hasilnya adalah 15 usaha berada pada level IV (50%), 10 usaha level III (33,33%), tiga usaha level II (10%), dan dua UMKM pada level I (6,67%). Tahap selanjutnya adalah melakukan analisis dengan menggunakan metode analisis bivariat korelasi *Pearson Product Moment (PPM)* dan hasilnya menyatakan bahwa terdapat 3 variabel dengan tingkat hubungan yang nyata dan kuat yaitu variabel frekuensi mengikuti pelatihan mutu dan keamanan pangan dengan nilai koefisien diterminan 47,24%, omset dengan nilai koefisien

diterminan 4,85%, dan adanya fasilitasi atau bantuan pemerintah dengan nilai koefisien diterminan 44,48%. Terdapat 2 variabel dengan tingkat hubungan yang nyata dan cukup kuat yaitu variabel tingkat pendidikan formal dengan nilai koefisien diterminan 25,84% dan Umur pimpinan usaha dengan nilai koefisien diterminan 26,04%. Serta terdapat 1 variabel dengan tingkat hubungan yang tidak nyata yaitu variabel umur usaha dengan nilai koefisien diterminan 4,42%

Yulianti (2017) juga telah melakukan *Kajian Implementasi Persyaratan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Wilayah DKI Jakarta* dengan menggunakan beberapa variabel yang berbeda yaitu pada pengetahuan karyawan, pendidikan karyawan, pengetahuan pemilik, pendidikan pemilik, cara distribusi, lokasi distribusi, tempat produksi, omset, modal, dan luas tempat produksi (m^2). Berdasarkan hasil analisis regresi linier berganda diperoleh terdapat 3 variabel yang memiliki pengaruh nyata terhadap respon (kepatuhan). Diantaranya modal memiliki nilai sig sebesar 0,027, cara distribusi memiliki nilai sig sebesar 0,015, dan pendidikan karyawan memiliki nilai sig sebesar 0,034. Untuk variabel-variabel lain yang memiliki nilai sig di atas 0,05 dinyatakan tidak memiliki pengaruh nyata terhadap respon (kepatuhan). Variabel-variabel tersebut antara lain pengetahuan karyawan memiliki nilai sig sebesar 0,899, luas tempat produksi (m^2) memiliki nilai sig sebesar 0,683, pendidikan pemilik memiliki nilai sig sebesar 0,623, lokasi distribusi memiliki nilai sig sebesar 0,335, tempat produksi memiliki nilai sig sebesar 0,920, omset memiliki nilai sig sebesar 0,548, dan pengetahuan pemilik yang memiliki nilai sig sebesar 0,370.

Dalam penelitian Handayani dkk. (2015) mengenai *Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem*, terdapat 8 variabel bebas yang diteliti yaitu umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, masa kerja, riwayat pernah mengikuti penyuluhan keamanan pangan, pengetahuan, sikap, dan dukungan pengelola IRTP. Hasil analisis

dengan menggunakan Uji statistik *Chi-Square* menyatakan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan pada perilaku penjamah makanan menurut pendidikan dengan nilai $p=0,032$, penyuluhan dengan nilai $p=0,006$, pengetahuan dengan nilai $p=0,001$, sikap dengan nilai $p=0,001$ dan dukungan pengelola dengan nilai $p<0,001$. Sedangkan untuk variabel umur, jenis kelamin, lama kerja dan ketersediaan fasilitas tidak ditemukan adanya hubungan yang bermakna.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Yuwono dkk. (2012) tentang *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Cara Produksi yang Baik dan Standar Prosedur Operasi Sanitasi Pengolahan Fillet Ikan di Jawa*, diperoleh hasil yang menyatakan bahwa secara garis besar terdapat 2 faktor yang berpengaruh terhadap penerapan GMP yang diteliti pada kelompok yang berhenti menerapkan GMP dan yang lanjut menerapkan GMP yaitu faktor internal dan faktor eksternal. Faktor internal mencakup tingkat pengetahuan dan Pengalaman, sedangkan faktor eksternal mencakup kebijakan pemerintah di bidang sosial, kebijakan pemerintah di bidang fisik, pembinaan dan pengawasan pemerintah, dan permintaan pasar.

Adapun penelitian yang dilakukan oleh Madilo dkk. (2022) tentang *Assessing Producers' Knowledge in Good Manufacturing Practices during the Production of a Traditionally Fermented Food (Ga Kenkey) in the Ho Municipality, Ghana* diperoleh bahwa dengan menggunakan metode analisis koefisien korelasi Pearson hasil penelitian menunjukkan bahwa variabel tingkat pendidikan memiliki pengaruh secara signifikan terhadap pengetahuan dan penerapan GMP. Variabel pelatihan juga menunjukkan hasil yang signifikan dalam memengaruhi pengetahuan dan penerapan GMP. Hal ini disimpulkan melalui hasil analisis yang menunjukkan nilai $p<0,05$.

Sani dan Siow (2014) melakukan penelitian tentang *Knowledge, Attitudes And Practices of Food Handlers on Food Safety in Food Service Operations at The Universiti Kebangsaan Malaysia* dengan menganalisis aspek sosiodemografi, pengetahuan, sikap dan praktik penjamah makanan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan yang signifikan pada aspek pengetahuan, sikap, dan praktik terhadap penerapan GMP para penjamah makanan. Ditemukan pula bahwa sebagian besar responden tidak pernah mengikuti pelatihan terkait keamanan pangan. Oleh karena itu diperlukan pengadaan pelatihan yang efektif dan berkelanjutan tentang keamanan dan kebersihan makanan kepada semua karyawan layanan makanan untuk memastikan keamanan makanan yang disediakan.

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Fajarwaty dan Jukes (2022) tentang *Assessing Food Safety Compliance for Food SMEs In Indonesia* menyimpulkan bahwa masalah keamanan pangan Indonesia, seperti yang terjadi di negara berkembang lainnya, rumit dan berlapis-lapis. Usaha kecil dan menengah (UKM) adalah sumber utama masalah kepatuhan. Kegagalan kepatuhan pada UKM makanan dikaitkan dengan kurangnya pengetahuan dan kesadaran peraturan, serta keinginan untuk memaksimalkan keuntungan sambil meminimalkan biaya, kurangnya sumber daya pemerintah untuk kontrol keamanan makanan, dan tidak adanya sistem pendaftaran pedagang kaki lima. Sikap yang lebih konstruktif terhadap UKM diperlukan oleh pemerintah untuk mendapatkan pendekatan yang lebih baik dalam pengendalian dan penguatan keamanan pangan pada usaha kecil.

Tabel 2.3 Ringkasan Penelitian Terdahulu

No.	Penulis/Topik/Judul Buku/Artikel	Tujuan Penelitian/Penulisan Buku/Artikel	Konsep/Teori/Hipotesis	Variabel Penelitian dan Teknik Analisis	Hasil Penelitian/Isi Buku
1	Madilo dkk., 2022, <i>Assessing Producers' Knowledge in Good Manufacturing Practices during the Production of a Traditionally Fermented Food (Ga Kenkey) in the Ho Municipality, Ghana</i>	Untuk mengevaluasi pengetahuan dan praktik produsen Ga Kenkey dalam GMP dan faktor yang memengaruhinya.	<i>Good Manufacturing Practice (GMP)</i>	Variabel bebas: 1. Faktor sosiodemografi 2. Pelatihan 3. Pengalaman Teknik analisis: Koefisien korelasi Pearson	Terdapat hubungan antara pendidikan, pelatihan, dan pengalaman terhadap pengetahuan dan praktik GMP.
2	Fajarwaty dan Jukes, 2022, <i>Assessing Food Safety Compliance for Food SMEs In Indonesia</i>	Untuk menilai tantangan yang dihadapi oleh UKM dalam kepatuhan keamanan pangan dan untuk mengenali kesenjangan utama dan mengusulkan rekomendasi strategis.	<i>Good Manufacturing Practice (GMP)</i>	Variabel penelitian: 1. Profil dan aspek keamanan pangan UKM 2. Tantangan dalam kepatuhan keamanan pangan bagi UKM Teknik analisis: Tinjauan literatur	Kegagalan kepatuhan penerapan GMP pada UKM makanan kemungkinan besar disebabkan oleh kurangnya pengetahuan peraturan dan kesadaran akan pentingnya prinsip keamanan pangan, kurangnya perhatian yang tepat dari pemerintah, dan motif ilegal untuk mencapai keuntungan maksimum dengan minimum biaya produksi.

Lanjutan Tabel 2.3

No.	Penulis/Topik/Judul Buku/Artikel	Tujuan Penelitian/Penulisan Buku/Artikel	Konsep/Teori/Hipotesis	Variabel Penelitian dan Teknik Analisis	Hasil Penelitian/Isi Buku
3	Hidayati dkk., 2021, Faktor yang Berhubungan dengan Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)	Untuk mengetahui faktor apa yang berhubungan dengan CPPB-IRT pada industri rumah tangga pangan di Kecamatan Kota Baru, Kota Jambi.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) (Badan Pengawas Obat dan Makanan) 2. Teori Perilaku Lawrence Green 	<p>Variabel bebas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pengetahuan 2. Keikutsertaan Pelatihan Penjamah <p>Teknik analisis: Uji Chi-Square</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ada hubungan antara pengetahuan terhadap CPPB-IRT dimana pengetahuan kurang baik memiliki risiko 4,111 kali lebih besar mengalami CPPB-IRT yang buruk. 2. Tidak ada hubungan antara keikutsertaan pelatihan terhadap CPPB
4	Noercahyono, 2021, Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB-IRT) Di Wilayah Kerja Dinas Kesehatan Kota Depok Tahun 2021	Mengevaluasi penerapan metode produksi pangan yang baik sehingga dapat diketahui seberapa besar pengaruh unsur-unsur yang diteliti terhadap penentuan skor industri rumah tangga.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) (BPOM) 2. Teori Perilaku Lawrence Green 	<p>Variabel bebas:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kesehatan dan Higiene Karyawan 2. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi 3. Pelatihan Karyawan <p>Teknik analisis: Analisis regresi linier berganda</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kesehatan dan hygiene karyawan memiliki andil pengaruh terhadap penentuan skor industri rumah tangga pangan. 2. Hasil penelitian terhadap aspek pemeliharaan dan program higiene sanitasi, ditemukan ada pengaruh terhadap skor IRTP. 3. Variabel pelatihan karyawan tidak terdapat adanya pengaruh secara signifikan terhadap skor IRTP.

Lanjutan Tabel 2.3

No.	Penulis/Topik/Judul Buku/Artikel	Tujuan Penelitian/Penulisan Buku/Artikel	Konsep/Teori/Hipotesis	Variabel Penelitian dan Teknik Analisis	Hasil Penelitian/Isi Buku
5	Guntur dkk., 2020, Kajian Sistem Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan GMP (<i>Good Manufacture Practise</i>) di UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) Kota Jambi	Menganalisis penerapan GMP, menganalisis faktor-faktor yang terkait dengan penerapan GMP dan menganalisis faktor yang paling dominan berinteraksi dengan penerapan GMP di UKM makanan olahan pertanian di Kota Jambi.	Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) (BPOM)	Variabel bebas: 1. Pendidikan Formal (PF) 2. Pendidikan Nonformal (PN) 3. Jumlah Tenaga Kerja (JTK) 4. Pendapatan (PDT) 5. Aspek Pengetahuan (AP) 6. Aspek Sikap (AS) Teknik analisa: Analisis linier berganda	1. Terdapat 12 UMKM (52,17%) berada pada level IV dimana terdapat ≥ 1 penyimpangan kritis, sementara hanya terdapat 6 UMKM (26,09%) yang berada pada level I dimana terdapat 0 s/d 1 penyimpangan minor dan 0 s/d 2 penyimpangan mayor. 2. Faktor yang berhubungan dengan penerapan GMP di UMKM Pangan Olahan Pertanian Kota Jambi yaitu pendapatan (Signifikan 0,013), jumlah tenaga kerja (Signifikan 0,046), aspek pengetahuan (Signifikan 0,002) dan aspek sikap (Signifikan 0,001).
6	Dewi dkk., 2019, Strategi Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan <i>Good Manufacturing Practice</i> pada UMKM Berdaya	1. Mengidentifikasi penerapan prinsip GMP 2. Mengidentifikasi faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan GMP 3. Merancang alternatif strategi peningkatan mutu dan keamanan	Petunjuk Teknis Penilaian Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. (Kemenperin)	Variabel bebas: 1. Tingkat Pendidikan 2. Umur pemilik/pimpinan UMKM 3. Umur usaha 4. Frekuensi mengikuti pelatihan keamanan pangan	Faktor-faktor yang berkorelasi positif dengan penerapan <i>Good Manufacturing Practice (GMP)</i> adalah variabel tingkat pendidikan formal pimpinan UMKM, frekuensi mengikuti pelatihan mutu dan keamanan pangan, omset usaha dan adanya fasilitasi/bantuan pemerintah, sementara umur pimpinan/pemilik usaha berkorelasi secara negatif

Lanjutan Tabel 2.3

No.	Penulis/Topik/Judul Buku/Artikel	Tujuan Penelitian/Penulisan Buku/Artikel	Konsep/Teori/Hipotesis	Variabel Penelitian dan Teknik Analisis	Hasil Penelitian/Isi Buku
	Saing di Kota Bandung	pangan olahan hasil pertanian dalam mendukung daya saing UMKM di Kota Bandung.		5. Omset perusahaan 6. Adanya fasilitasi/bantuan Pemerintah. Teknik analisis: Analisis bivariat korelasi <i>Pearson Product Moment (PPM)</i>	terhadap penerapan GMP.
8	Yulianti, R.S., 2017, Kajian Implementasi Persyaratan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Wilayah DKI Jakarta	1. Mempelajari gambaran IRTP di DKI Jakarta dalam penerapan CPPB-IRT di unit usahanya. 2. Mengetahui faktor-faktor yang berhubungan terhadap penerapan CPPB oleh IRTP.	1. Keamanan Pangan 2. Industri Rumah Tangga Pangan 3. Cara Produksi Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga Pangan (CPPB-IRT) 4. Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) Hipotesis H0: peubah bebas Xi tidak berpengaruh nyata terhadap respon H1: peubah bebas Xi berpengaruh nyata terhadap respon	Variabel bebas: 1. Pengetahuan karyawan 2. Pendidikan karyawan 3. Pengetahuan pemilik 4. Pendidikan pemilik 5. Cara distribusi 6. Lokasi distribusi 7. Tempat produksi 8. Omset 9. Modal 10. Luas tempat produksi (m ²) Teknik analisis: Analisis regresi berganda	1. Hasil pemeriksaan 30 sarana produksi, sebanyak 25 IRTP mengalami penurunan level dikarenakan IRTP yang tidak konsisten dalam menerapkan CPPB-IRT. Penurunan level IRTP ini menjadi hanya 5 IRTP (17%) level I, 3 IRTP (10%) level III dan 22 IRTP (73%) level IV. 2. Tiga parameter ketidaksesuaian dengan temuan terbanyak yaitu parameter 26, 36 dan 37 yaitu 47%, 57% dan 53%. 3. Faktor yang berhubungan dengan penerapan CPPB-IRT berdasarkan analisis regresi linier berganda yaitu modal, cara distribusi dan pendidikan karyawan.

Lanjutan Tabel 2.3

No.	Penulis/Topik/Judul Buku/Artikel	Tujuan Penelitian/Penulisan Buku/Artikel	Konsep/Teori/Hipotesis	Variabel Penelitian dan Teknik Analisis	Hasil Penelitian/Isi Buku
9	Handayani dkk., 2015, Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem	7. Mengetahui faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan CPPB pada industri rumah tangga pangan (IRTP) di Kabupaten Karangasem.	Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) (BPOM)	Variabel bebas: <ol style="list-style-type: none"> 1. Umur 2. Jenis kelamin 3. Tingkat pendidikan 4. Masa kerja 5. Riwayat pernah mengikuti penyuluhan keamanan pangan 6. Pengetahuan 7. Sikap 8. Dukungan pengelola IRTP. Teknik analisis: Analisis univariat, bivariat dan multivariat. Uji statistik chi square, uji regresi poisson dengan metode eliminasi enter.	Perilaku penjamah makanan dalam penerapan CPPB IRTP masih rendah dan dipengaruhi oleh pengetahuan dan sikap penjamah makanan serta dukungan dari pengelola IRTP.

Lanjutan Tabel 2.3

No.	Penulis/Topik/Judul Buku/Artikel	Tujuan Penelitian/Penulisan Buku/Artikel	Konsep/Teori/Hipotesis	Variabel Penelitian dan Teknik Analisis	Hasil Penelitian/Isi Buku
11	Yuwono dkk., 2012, Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Cara Produksi yang Baik dan Standar Prosedur Operasi Sanitasi Pengolahan Fillet Ikan di Jawa	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mengkaji faktor-faktor yang mempengaruhi keberlanjutan penerapan CPB dan SPOS pengolahan fillet ikan di unit pengolahan fillet yang saat ini berhenti menerapkannya 2. Mengkaji kondisi terkini penerapan CPB dan SPOS pengolahan fillet ikan di unit pengolahan fillet yang berhenti menerapkannya. 	<p><i>Good Manufacturing Practice (GMP)</i> atau Cara Produksi yang Baik (CPB) dan <i>Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)</i> atau Standar Prosedur Operasi Sanitasi (SPOS). (Kementerian Kelautan dan Perikanan)</p>	<p>Variabel bebas:</p> <p>Faktor Internal</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tingkat Pengetahuan 2. Pengalaman <p>Faktor Eksternal</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kebijakan Pemerintah di Bidang Sosial 2. Kebijakan Pemerintah di Bidang Fisik 3. Pembinaan dan Pengawasan Pemerintah 4. Permintaan Pasar <p>Teknik analisis:</p> <p>Metode deskripsi dan analisis pra-syarat.</p>	<p>Faktor-faktor yang mempengaruhi keberlanjutan penerapan CPB dan SPOS pengolahan fillet ikan oleh responden kelompok BM adalah faktor internal, yaitu rendahnya tingkat pengetahuan dan kurangnya pengalaman. Selain itu, faktor eksternal tampaknya juga tidak mendukung. Hal ini antara lain dapat dilihat dari kurangnya sosialisasi, kurangnya fasilitas sumber air bersih, es dan rantai dingin, kurangnya pembinaan, lemahnya pengawasan dan penegakan hukum, serta tidak adanya permintaan pasar. Selain itu, pada faktor karakteristik inovasi, responden kelompok BM mempersepsikan secara negatif inovasi penerapan CPB dan SPOS pengolahan fillet ikan, yaitu tidak dirasakannya keuntungan relatif, tidak sesuai penerapan CPB dan SPOS pengolahan fillet ikan dengan nilai-nilai yang dianut dan rumitnya penerapan CPB dan SPOS pengolahan fillet ikan.</p>

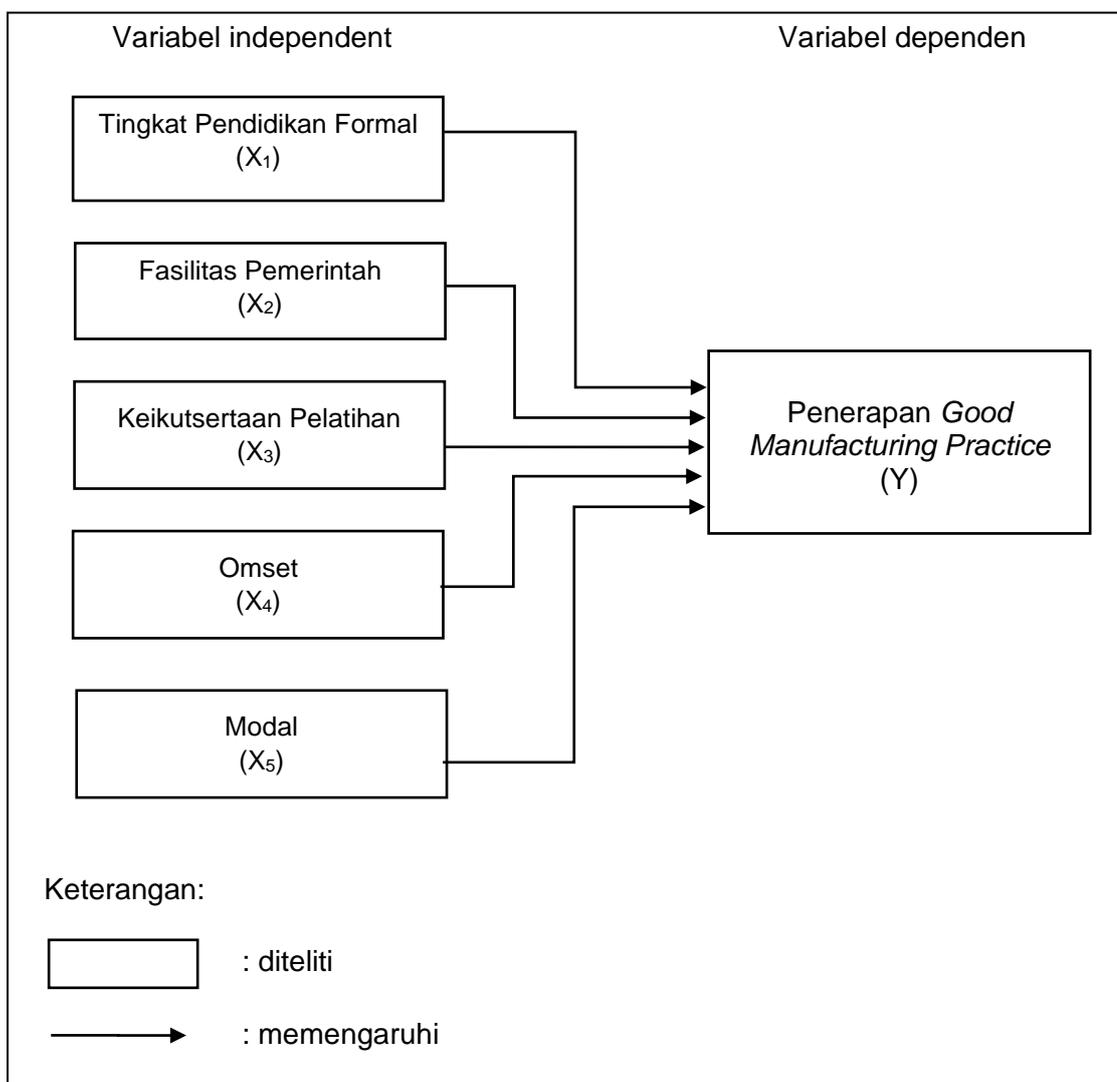
Lanjutan Tabel 2.3

No.	Penulis/Topik/Judul Buku/Artikel	Tujuan Penelitian/Penulisan Buku/Artikel	Konsep/Teori/Hipotesis	Variabel Penelitian dan Teknik Analisis	Hasil Penelitian/Isi Buku
12	Sani dan Siow, 2014, <i>Knowledge, Attitudes And Practices of Food Handlers on Food Safety in Food Service Operations at The Universiti Kebangsaan Malaysia</i>	Untuk mengetahui tingkat pengetahuan, sikap dan praktik penjamah makanan dalam menyediakan jasa makanan di kampus utama Universiti Kebangsaan Malaysia (UKM) terkait keamanan pangan.	<i>Good Manufacturing Practice (GMP)</i> dan <i>Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)</i>	Variabel bebas: <ol style="list-style-type: none"> 1. Faktor sosiodemografi 2. Pengetahuan 3. Sikap 4. Praktik Teknik analisis: Uji <i>Spearman Rho</i>	Terdapat hubungan yang signifikan pada aspek pengetahuan, sikap, dan praktik terhadap penerapan GMP. Diperlukan pengadaan pelatihan yang efektif dan berkelanjutan tentang keamanan dan kebersihan makanan kepada semua karyawan layanan makanan untuk memastikan keamanan makanan yang disediakan.

2.7 Kerangka Pemikiran

Kerangka pemikiran merupakan alur pikir peneliti sebagai dasar-dasar pemikiran untuk memperkuat sub fokus yang dari penelitian ini. Kerangka berpikir sendiri mempunyai maksud agar terbentuknya suatu alur penelitian yang jelas dan dapat diterima secara akal. Kerangka berfikir adalah sintesa mengenai hubungan antar variabel yang kemudian disusun dari berbagai teori yang telah dideskripsikan (Sugiyono, 2013).

Secara sederhana, kerangka pemikiran untuk penelitian ini dijelaskan pada gambar berikut.



Gambar 2.1 Kerangka pemikiran

2.8 Hipotesis

Berdasarkan uraian di atas, maka dapat dirumuskan hipotesis penelitian sebagai berikut:

- a. Pengaruh tingkat pendidikan formal terhadap penerapan *good manufacturing practice*

H_0 = Tidak terdapat pengaruh antara tingkat pendidikan formal terhadap penerapan *good manufacturing practice*

H_1 = Terdapat pengaruh antara tingkat pendidikan formal terhadap penerapan *good manufacturing practice*

- b. Pengaruh fasilitas pemerintah terhadap penerapan *good manufacturing practice*

H_0 = Tidak terdapat pengaruh antara fasilitas pemerintah terhadap penerapan *good manufacturing practice*

H_1 = Terdapat pengaruh antara fasilitas pemerintah terhadap penerapan *good manufacturing practice*

- c. Pengaruh keikutsertaan pelatihan terhadap penerapan *good manufacturing practice*

H_0 = Tidak terdapat pengaruh antara keikutsertaan pelatihan terhadap penerapan *good manufacturing practice*

H_1 = Terdapat pengaruh antara keikutsertaan pelatihan terhadap penerapan *good manufacturing practice*

- d. Pengaruh omset terhadap penerapan *good manufacturing practice*

H_0 = Tidak terdapat pengaruh antara omset terhadap penerapan *good manufacturing practice*

H_1 = Terdapat pengaruh antara omset terhadap penerapan *good manufacturing practice*

e. Pengaruh modal terhadap penerapan *good manufacturing practice*

H_0 = Tidak terdapat pengaruh antara modal terhadap penerapan *good manufacturing practice*

H_1 = Terdapat pengaruh antara modal terhadap penerapan *good manufacturing practice*.