

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, M. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Yogyakarta: Aswaja Pressindo
- Agung, A. A. P. & Yuesti, A. (2017). *Metodologi Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Yogyakarta: AB Publisher
- Ahmed, A. (2009). Good manufacturing practices. *ISBT Science Series*, 4: 6-10.
- Aini, L. N. (2019). *Faktor-faktor yang mempengaruhi Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Kabupaten Magetan*. Skripsi tidak diterbitkan. Madiun: Stikes Bhakti Husada Mulia.
- Asih, E. R., & Arsil, Y. (2019). Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada IRT Bawang Goreng Kota Pekanbaru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dinamisia*, 3(2), 221-227.
- [BPOM RI]. (2012a). Peraturan Kepala BPOM RI No: HK. 03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Jakarta (ID): BPOM RI
- [BPOM RI]. (2012b). Peraturan Kepala BPOM RI No: HK. 03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Jakarta (ID): BPOM RI
- [BPOM RI]. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Jakarta (ID): BPOM RI
- Daputra, A., Wahyudi, T., & Usianti, S. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practice Dan Work Improvement In Small Enterprise pada Usaha Kecil dan Menengah Sebagai Pemenuhan Standar Kesehatan. *Jurnal TIN Universitas Tanjungpura*, 4(2).
- Darmawan, N. (2016). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Kunjungan Masyarakat terhadap Pemanfaatan Pelayanan Posyandu di Desa Pemecutan Kelod Kecamatan Denpasar Barat. *Jurnal Dunia Kesehatan*, 5(2), 76442.
- David, W., & Djamaris, A. (2018). *Metode Statistik untuk Ilmu dan Teknologi Pangan*. Jakarta: UB Press Penerbitan Univeritas Bakrie
- Dewi, A. A. K. (2017). *Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makakan di Pasar Senggol Tabanan Tahun 2017*. Denpasar: Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar
- Dewi, A. R. R., Hubeis, M., & Cahyadi, E. R. (2019). Strategi Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices pada UMKM Berdaya Saing di Kota Bandung. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(2), 127-133.

- Egayanti, Y. (2018). Peningkatan Penjaminan Keamanan dan Mutu Pangan untuk Pencegahan Stunting dan Peningkatan Mutu SDM Bangsa dalam Rangka Mencapai Tujuan Pembangunan Berkelanjutan. *PROSIDING Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi ke XI*.
- Fahmeyzan, D., Soraya, S., & Etmy, D. (2018). Uji normalitas data omzet bulanan pelaku ekonomi mikro desa senggigi dengan menggunakan skewness dan kurtosis. *Jurnal Varian*, 2(1), 31-36.
- Fitriana, R., Kurniawan, W., & Siregar, J. G. (2020). Pengendalian Kualitas Pangan Dengan Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Proses Produksi Dodol Betawi (Studi Kasus UKM Mc). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1).
- Guntur, G., Nurhayati, N., & Rosyani, R. (2020). The Assessment of Agricultural Processed Food Safety Systems Through The Application of GMP (Good Manufacture Practise) in SMEs (Small and Medium Mikro Businessses), Jambi City: Food Safety Systems. *Jurnal Pembangunan Berkelanjutan*, 3(2), 47-52.
- Handayani, N. M. A., Adhi, K. T., & Duarsa, D. P. (2015). Faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan cara pengolahan pangan yang baik pada industri rumah tangga pangan di Kabupaten Karangasem. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3(2), 155-161.
- Hariyadi, P. (2018). Keamanan Pangan: Tantangan Ganda Bagi Pembangunan Kesehatan Masyarakat. *Prosiding Pengabmas*, 1(1), 1-4.
- Hermawan, M. A. (2017). PENGARUH TINGKAT PENDIDIKAN DAN PENGALAMAN KERJA TERHADAP PRODUKTIVITAS KERJA DALAM PERSPEKTIF EKONOMI ISLAM (Studi pada Karyawan PT. Indokom Samudra Persada). Skripsi tidak diterbitkan. Lampung: UNIVERSITAS ISLAM NEGERI RADEN INTAN
- Hetami, A. A., Fourqoniah, F., Aransyah, M. F., Wediawati, T., Arsyad, A. W., Farmawati, W. K., & Derama, T. (2021). PENINGKATAN DAN PENGEMBANGAN MUTU PRODUK PENGRAJIN KERAJINAN TANGAN DI KOTA SAMARINDA. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(6), 3591-3601.
- Hidayati, F. (2021). Faktor yang Berhubungan dengan Cara Produksi Pangan Yang Baik pada Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). *Jurnal Endurance: Kajian Ilmiah Problema Kesehatan*, 6(3), 526-535.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan. (2019). Kurikulum Pelatihan Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) bagi Tenaga Kesehatan di Wilayah Kerjanya. Jakarta (ID): Kemenkes RI.
- [Kemenperin RI] Kementerian Perindustrian. (2010). Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices). Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010. Jakarta (ID): Kemenperin RI.

- Khan, R. A., Mirza, A., & Khushnood, M. (2020). THE ROLE OF TOTAL QUALITY MANAGEMENT PRACTICES ON OPERATIONAL PERFORMANCE OF THE SERVICE INDUSTRY. *International journal for quality research*, 14(2).
- Kim, H. Y. (2017). Statistical notes for clinical researchers: Chi-squared test and Fisher's exact test. *Restorative dentistry & endodontics*, 42(2), 152-155.
- Kizen, A., & Arkun, G. (2018). Investigation of Compliance on Good Manufacturing Practices (GMP) and Hygiene Conditions in Enterprises That Supply Mass Catering Services. *International Journal of Food Engineering Research*, 4(1), 25-36.
- Kurniasih, R. A. (2020). Penerapan GMP dan SSOP di UMKM Ranafra Tegal Untuk Memperoleh Sertifikat Kelayakan Pengolahan. In *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP 2020* (Vol. 1, No. 1).
- Madilo, F. K., Letsyo, E., Oppong, B. A., Buachi, Y. B., Klutse, C. M., & Parry-Hanson Kunadu, A. (2022). Assessing Producers' Knowledge in Good Manufacturing Practices during the Production of a Traditionally Fermented Food (Ga Kenkey) in the Ho Municipality, Ghana. *Journal of Food Quality*, 2022.
- Malavi, D. N., Muzhingi, T., & Abong, G. O. (2018). Good manufacturing practices and microbial contamination sources in orange fleshed sweet potato puree processing plant in Kenya. *International Journal of Food Science*, 2018.
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press
- [Mensesneg RI] Menteri Sekretaris Negara Republik Indonesia. (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Jakarta (ID): Mensesneg.
- [Mensesneg RI] Menteri Sekretaris Negara Republik Indonesia. (2020). Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja. Jakarta (ID): Mensesneg.
- Muhandri, T., & Kadarisman, D. (2012). *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Naomi, M. E. (2021). *Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penggunaan Informasi Akuntansi Pada Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (UMKM) di Kota Tangerang* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Negara, I. C., & Prabowo, A. (2018). Penggunaan uji chi-square untuk mengetahui pengaruh tingkat pendidikan dan umur terhadap pengetahuan Penasun mengenai hiv-aids di provinsi dki jakarta. In *Prosiding Seminar Nasional Matematika dan Terapannya* (Vol. 3).
- Noercahyono, A. (2022). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB-IRT) di Wilayah Kerja Dinas Kesehatan Kota Depok Tahun 2021:

- Evaluation of the Implementation of Good Food Production (CPPB-IRT) in the Work Area of the Health Office of Depok City in 2021. *Indonesian Scholar Journal of Medical and Health Science*, 1(10), 370-379.
- Nurcahyo, E. (2018). Pengaturan dan Pengawasan Produk Pangan Olahan Kemasan. *Jurnal Magister Hukum Udayana*, 7(3), 402-417.
- Nurkaromah, K., Pitoewas, B., & Yanzi, H. (2017). Hubungan Tingkat Pendidikan dengan Persepsi Orang Tua Terhadap Lulusan Perguruan Tinggi. *Jurnal Kultur Demokrasi*, 5(2).
- Pakpahan, M., Siregar, D., Susilawaty, A., Tasnim, T., Ramdany, R., Manurung, E. I., & Maisyarah, M. (2021). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Yayasan Kita Menulis.
- Prakoso, G. D., & Fatah, M. Z. (2017). Analisis pengaruh sikap, kontrol perilaku, dan norma subjektif terhadap perilaku safety. *Jurnal Promkes: The Indonesian Journal of Health Promotion and Health Education*, 5(2), 193-204.
- Priantoro, H. (2017). Hubungan Beban Kerja dan Lingkungan Kerja dengan Kejadian Burnout Perawat Dalam Menangani Pasien BPJS. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 16(03), 9-16.
- Purba, D. F., Nuraida, L., & Koswara, S. (2014). Efektivitas program peningkatan mutu dan keamanan pangan industri rumah tangga pangan (IRTP) di Kabupaten Cianjur. *Jurnal Standardisasi*, 16(2), 103-112.
- Purnomo, (2014). *Koefisien Korelasi Cramer dan Koefisien Korelasi PHI serta Penerapannya*. Skripsi tidak diterbitkan. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Purwanti, E. (2013). Pengaruh Karakteristik Wirausaha, Modal Usaha, Strategi Pemasaran terhadap Perkembangan UMKM di Desa Dayaan dan Kalilondo Salatiga. *Among Makarti*, 5(1).
- Rahmadi, R. (2011). *Pengantar Metodologi Penelitian*. Banjarmasin: Antasari Press
- Ridha, N. (2017). Proses penelitian, masalah, variabel dan paradigma penelitian. *Hikmah*, 14(1), 62-70.
- Rohmah, N. F. (2018). Pelatihan dan pengembangan sumber daya manusia. *Intizam, Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 2(1), 1-11.
- Sani, N. A., & Siow, O. N. (2014). Knowledge, attitudes and practices of food handlers on food safety in food service operations at the Universiti Kebangsaan Malaysia. *Food control*, 37, 210-217.
- Sari, A. N., Pramono, Y. B., & Dwiloka, B. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dengan Metode Skoring pada Analisis Kadar Air, Total Mikroba, dan Bakteri Patogen di CV. Halt Manufaktur Tegal. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 4-12.

- Sari, M. (2017). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Produksi Refined Carrageenan dari Rumput Laut Jenis Kappaphycus alvarezii DI PT. KAPPA CARRAGEENAN NUSANTARA, PASURUAN, JAWA TIMUR.
- Sopian, A. (2019). Manajemen sarana dan Prasarana. *Raudhah Proud to be professionals: jurnal tarbiyah islamiyah*, 4(2), 43-54.
- Sudirman, I. W., & Putra, I. P. D. (2015). Pengaruh modal dan tenaga kerja terhadap pendapatan dengan lama usaha sebagai variabel moderating. *E-Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana*, 4(9), 44571.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sukmana, F., & Bulaili, J. L. (2015). Rekomendasi Solusi pada Computer Maintenance Management System Menggunakan Association Rule, Koefisien Korelasi Phi dan Chi-Square. In *Prosiding Seminar Nasional Manajemen Teknologi XXII* (pp. 1-8).
- Tesfaye, M., Beze, A., & Degefa, K. (2020). Assessment of Good Manufacturing Practices in Ethiopia Dairy Industry. *Nutrition & Food Science International Journal*. 10(1).
- WHO (World Health Organization). (2021). *Webinar: Burden of foodborne diseases - how can we estimate it, and why do we need it?* World Health Organization, Geneva. (Online) (<https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/06/29/default-calendar/webinar-burden-of-foodborne-diseases-how-can-we-estimate-it-and-why-do-we-need-it>)
Diakses pada 14 Desember 2022.
- Yani, A. S., & Safitri, R. W. (2021). Pengaruh Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Penyusunan Sanitasi Standar Operasional Prosedur (SSOP) terhadap Proses Pengolahan Cumi Beku yang Dimoderasi oleh Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada PT. Sanjaya Internasional Fishery. *Jurnal EBI*, 3(1).
- Yanto, Y. (2020). Pengaruh Pemeriksaan Pajak, Omset, Dan Sanksi Perpajakan Terhadap Kepatuhan Wajib Pajak Hotel Dan Restoran Di Kabupaten Jepara. *Jurnal Akuntansi dan Perpajakan*, 6(1), 39-51.
- Yulianti, R. S. (2017). *Kajian Implementasi Persyaratan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Wilayah DKI Jakarta*. Skripsi tidak diterbitkan. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Yusup, F. (2018). Uji validitas dan reliabilitas instrumen penelitian kuantitatif. *Tarbiyah: Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 7(1).
- Yuwono, B., Zakaria, F. R., & Pandjaitan, N. K. (2012). Faktor-faktor yang mempengaruhi penerapan cara produksi yang baik dan standar prosedur operasi sanitasi pengolahan fillet ikan di Jawa. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 7(1), 10-19.

LAMPIRAN

Lampiran 1

BIODATA

Identitas Diri

Nama	: Nurazmi Afifah
Tempat, Tanggal Lahir	: Parepare, 21 Maret 2000
Jenis Kelamin	: Perempuan
Alamat Rumah	: Jl. KH. Daeng No. 49, Kabupaten Majene
No. HP	: 082349843246
Alamat E-mail	: nurazmiae1@gmail.com

Riwayat Pendidikan

1. TK Negeri Pembina (2006)
2. SD Negeri No. 2 Kampung Baru (2006-2012)
3. SMP Negeri 3 Majene (2012-2015)
4. SMA Negeri 5 Parepare (2015-2018)

Riwayat Prestasi

1. Terbaik 4 bidang Olimpiade Ekonomi Islam Forum Silaturahmi Studi Ekonomi Islam Regional Sulawesi Selatan, Barat, dan Maluku tahun 2021
2. Pendanaan Program Mahasiswa Wirausaha (PWM) tahun 2022
3. Pendanaan Penelitian Dosen Penasehat Akademik (PDPA) tahun 2022
4. Pendanaan Program Hibah Kompetisi Internal Peningkatan Kinerja Utama (HIBAH KIPKU) FEB-UNHAS tahun 2022

Pengalaman

- a. Organisasi
 1. Koordinator Departemen Sumber Daya Insani Kelompok Studi Ekonomi Islam (KSEI) Forum Studi Ekonomi Islam (FoSEI) Universitas Hasanuddin Tahun 2021-2022
 2. Majelis Syuro Organisasi Kelompok Studi Ekonomi Islam (KSEI) Forum Studi Ekonomi Islam (FoSEI) Universitas Hasanuddin Tahun 2022-2023
- b. Kerja
 1. Tim program kampus mengajar Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset dan Teknologi tahun 2023 di SD Negeri Tamalanrea

Demikian biodata ini dibuat dengan sebenarnya.

Makassar, 14 Juli 2023



Nurazmi Afifah

Lampiran 2**KUESIONER PENELITIAN**

1	Apakah telah memiliki Sertifikasi Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)	<input type="radio"/> Ya	<input type="radio"/> Belum
2	Status Responden	<input type="radio"/> Pemilik <input type="radio"/> Karyawan <input type="radio"/> Pemilik merangkap karyawan	
3	Kelompok Pangan	<input type="radio"/> Hasil olahan daging kering	<input type="radio"/> Gula, kembang gula, coklat
		<input type="radio"/> Hasil olahan perikanan termasuk moluska, krustase dan ekinodermata	<input type="radio"/> Kopi dan teh kering
		<input type="radio"/> Hasil olahan unggas dan telur	<input type="radio"/> Bumbu dan rempah
		<input type="radio"/> Hasil olahan, buah, sayur, dan rumput laut	<input type="radio"/> Minuman serbuk dan botanikal
		<input type="radio"/> Tepung dan hasil olahannya	<input type="radio"/> Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan, dan umbi
		<input type="radio"/> Minyak	<input type="radio"/> _____
6	Jumlah karyawan		
7	Jenjang pendidikan rata-rata karyawan	<input type="radio"/> SD/Sederajat <input type="radio"/> SMP/Sederajat <input type="radio"/> SMA/Sederajat	<input type="radio"/> Diploma (D1/D2/D3/D4) <input type="radio"/> Strata (S1/S2/S3)
8	Apakah ada fasilitas (barang/jasa) yang disediakan	<input type="radio"/> Ya	<input type="radio"/> Tidak

	oleh pemerintah kepada IRTP?		
9	Jika "Ya", tuliskan apa fasilitas yang disediakan oleh pemerintah		
10	Apakah Anda sudah pernah mengikuti Pelatihan Keamanan Pangan?	<input type="radio"/> Ya	<input type="radio"/> Belum
11	Jika "Ya", apakah Anda rutin mengikuti pelatihan 1x dalam satu tahun?	<input type="radio"/> Ya	<input type="radio"/> Tidak
11	Berapakah omset yang dihasilkan IRTP Anda per bulan?	<input type="radio"/> Kurang dari 1 juta <input type="radio"/> 1 – 5 juta <input type="radio"/> 6 – 10 juta	<input type="radio"/> 11 – 15 juta <input type="radio"/> 16 – 20 juta <input type="radio"/> Lebih dari 20 juta
12	Berapakah modal yang digunakan IRTP Anda?	<input type="radio"/> Kurang dari 10 juta <input type="radio"/> 11 – 19 juta <input type="radio"/> 20 – 29 juta	<input type="radio"/> 30 – 39 juta <input type="radio"/> 40 – 49 juta <input type="radio"/> Lebih dari 50 juta
13	Darimana saja sumber modal total (alat, bangunan, bahan,dll) yang Anda peroleh untuk menjalankan IRTP ini?		<input type="radio"/> Modal Sendiri <input type="radio"/> Modal bersama (keluarga, rekanan, dan lain-lain) <input type="radio"/> Pinjaman Bank

PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICE

No.	Sarana Produksi	Jawaban	
		Ya	Tidak
A.	LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI		
1	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, kotor dan berdebu		
B.	BANGUNAN DAN FASILITAS		
2	Ruang produksi sempit , sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan		
3	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, kotor , berdebu dan atau berlendir		
4	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat , kotor, dan berdebu		
C.	PERALATAN PRODUKSI		
5	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor		
6	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan kotor , dan tidak menjamin efektifnya sanitasi.		
7	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang berat bersih / isi bersih tidak tersedia atau tidak teliti .		
D.	SUPLAI AIR ATAU SARANA PENYEDIAAN AIR		
8	Air bersih tidak tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi		
9	Air berasal dari suplai yang tidak bersih		
E.	FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI		
10	Sarana untuk pembersihan / pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tidak tersedia dan tidak terawat dengan baik.		
11	Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap		

	dengan sabun dan alat pengering tangan.		
12	Sarana toilet/jamban kotor tidak terawat dan terbuka ke ruang produksi.		
13	Tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup.		
F.	KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN		
14	Karyawan di bagian produksi pangan ada yang tidak merawat kebersihan badannya dan atau ada yang sakit		
15	Karyawan di bagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja dan / atau mengenakan perhiasan		
16	Karyawan tidak mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan/ alat yang kotor, dan sesudah ke luar dari toilet/jamban.		
17	Karyawan bekerja dengan perilaku yang tidak baik (seperti makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan.		
18	Tidak ada Penanggungjawab higiene karyawan		
G	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI		
19	Bahan kimia pencuci tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur , disimpan di dalam wadah tanpa label		
20	Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala		
21	Hewan peliharaan terlihat berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan.		
22	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang.		
H	PENYIMPANAN		
23	Bahan pangan, bahan pengemas disimpan bersama-sama dengan produk akhir dalam satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembab dan		

	gelap dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding.		
24	Peralatan yang bersih disimpan di tempat yang kotor.		
I	PENGENDALIAN PROSES		
25	IRTP tidak memiliki catatan; menggunakan bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya, dan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan persyaratan penggunaannya.		
26	IRTP tidak mempunyai atau tidak mengikuti bagan alir produksi pangan.		
27	IRTP tidak menggunakan bahan kemasan khusus untuk pangan.		
28	Bahan Tambahan Pangan (BTP) tidak diberi penandaan dengan benar		
29	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang BTP tidak tersedia atau tidak teliti.		
J	PELABELAN PANGAN		
30	Label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT		
31	Label mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi		
K	PENGAWASAN OLEH PENANGGUNG JAWAB		
32	IRTP tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)		
33	IRTP tidak melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi		
L	PENARIKAN PRODUK		
34	Pemilik IRTP tidak melakukan penarikan produk pangan yang tidak aman		

M	PENCATATAN DAN DOKUMENTASI		
35	IRTP tidak memiliki dokumen produksi		
36	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi.		
N	PELATIHAN KARYAWAN		
37	IRTP tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan		

Lampiran 3

Output SPSS Hasil Analisis Univariat

1. Tingkat Pendidikan Formal

		Tingkat Pendidikan Formal		Valid	Cumulative
		Frequency	Percent	Percent	Percent
Valid	Sekolah Dasar dan Menengah	40	51.9	51.9	51.9
	Sekolah Tinggi	37	48.1	48.1	100.0
	Total	77	100.0	100.0	

2. Fasilitas Pemerintah

		Fasilitas Pemerintah		Valid	Cumulative
		Frequency	Percent	Percent	Percent
Valid	Tidak ada	34	44.2	44.2	44.2
	Ada	43	55.8	55.8	100.0
	Total	77	100.0	100.0	

3. Keikutsertaan Pelatihan

		Keikutsertaan Pelatihan		Valid	Cumulative
		Frequency	Percent	Percent	Percent
Valid	Tidak rutin	73	94.8	94.8	94.8
	Rutin	4	5.2	5.2	100.0
	Total	77	100.0	100.0	

4. Omset

		Omset		Valid	Cumulative
		Frequency	Percent	Percent	Percent
Valid	Kurang dari Rp10.000.000	59	76.6	76.6	76.6
	Lebih dari Rp10.000.000	18	23.4	23.4	100.0
	Total	77	100.0	100.0	

5. Modal

		Modal		Valid	Cumulative
		Frequency	Percent	Percent	Percent
Valid	Kurang dari Rp10.000.000	33	42.9	42.9	42.9
	Lebih dari Rp10.000.000	44	57.1	57.1	100.0
	Total	77	100.0	100.0	

6. Penerapan *good manufacturing practice*

		Penerapan GMP		Cumulative
		Frequency	Percent	Percent
Valid	Level 3 & 4	29	37.7	37.7
	Level 1 & 2	48	62.3	62.3
	Total	77	100.0	100.0

Lampiran 4

Output SPSS Hasil Analisis Bivariat

- Hubungan tingkat pendidikan formal dengan penerapan *good manufacturing practice* pada industri rumah tangga pangan di Kota Makassar

Tingkat Pendidikan Formal * Penerapan GMP Crosstabulation

		Penerapan GMP			Total
		Level 3 & 4	Level 1 & 2		
Tingkat Pendidikan Formal	Sekolah Dasar dan Menengah	Count	24	16	40
		Expected Count	15.1	24.9	40.0
		% of Total	31.2%	20.8%	51.9%
	Sekolah Tinggi	Count	5	32	37
		Expected Count	13.9	23.1	37.0
		% of Total	6.5%	41.6%	48.1%
Total		Count	29	48	77
		Expected Count	29.0	48.0	77.0
		% of Total	37.7%	62.3%	100.0%

Chi-Square Tests

	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)		Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	17.692 ^a	1	.000			
Continuity Correction ^b	15.767	1	.000			
Likelihood Ratio	18.860	1	.000			
Fisher's Exact Test				.000		.000
Linear-by-Linear Association	17.462	1	.000			
N of Valid Cases	77					

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 13.94.

b. Computed only for a 2x2 table

Symmetric Measures

	Value	Approximate Significance
Nominal by Nominal	Phi	.479 .000
	Cramer's V	.479 .000
N of Valid Cases	77	

		Risk Estimate		
		95% Confidence Interval		
		Value	Lower	Upper
Odds Ratio for Tingkat Pendidikan Formal (Sekolah Dasar dan Menengah / Sekolah Tinggi)		9.600	3.085	29.871
For cohort Penerapan GMP = Level 3 & 4		4.440	1.891	10.425
For cohort Penerapan GMP = Level 1 & 2		.463	.310	.690
N of Valid Cases		77		

2. Hubungan fasilitas pemerintah dengan penerapan *good manufacturing practice* pada industri rumah tangga pangan di Kota Makassar

			Fasilitas Pemerintah * Penerapan GMP Crosstabulation		
			Penerapan GMP		
			Level 3 & 4	Level 1 & 2	Total
Fasilitas Pemerintah	Tidak ada	Count	26	8	34
		Expected Count	12.8	21.2	34.0
		% of Total	33.8%	10.4%	44.2%
	Ada	Count	3	40	43
		Expected Count	16.2	26.8	43.0
		% of Total	3.9%	51.9%	55.8%
Total		Count	29	48	77
		Expected Count	29.0	48.0	77.0
		% of Total	37.7%	62.3%	100.0%

Chi-Square Tests					
	Value	df	Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
Pearson Chi-Square	39.056 ^a	1	.000		
Continuity Correction ^b	36.152	1	.000		
Likelihood Ratio	43.146	1	.000		
Fisher's Exact Test				.000	.000
Linear-by-Linear Association	38.549	1	.000		
N of Valid Cases	77				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 12.81.

b. Computed only for a 2x2 table

Symmetric Measures

		Value	Approximate Significance
Nominal by Nominal	Phi	.712	.000
	Cramer's V	.712	.000
N of Valid Cases		77	

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for Fasilitas Pemerintah (Tidak ada / Ada)	43.333	10.518	178.522
For cohort Penerapan GMP = Level 3 & 4	10.961	3.622	33.166
For cohort Penerapan GMP = Level 1 & 2	.253	.137	.466
N of Valid Cases	77		

3. Hubungan keikutsertaan pelatihan dengan penerapan *good manufacturing practice* pada industri rumah tangga pangan di Kota Makassar

Keikutsertaan Pelatihan * Penerapan GMP Crosstabulation

		Penerapan GMP			Total
		Level 3 & 4	Level 1 & 2		
Keikutsertaan Pelatihan	Tidak rutin	Count	29	44	73
		Expected Count	27.5	45.5	73.0
		% of Total	37.7%	57.1%	94.8%
	Rutin	Count	0	4	4
		Expected Count	1.5	2.5	4.0
		% of Total	0.0%	5.2%	5.2%
Total		Count	29	48	77
		Expected Count	29.0	48.0	77.0
		% of Total	37.7%	62.3%	100.0%

	Chi-Square Tests		Asymptotic Significance (2-sided)		Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
	Value	df				
Pearson Chi-Square	2.549 ^a	1		.110		
Continuity Correction ^b	1.138	1		.286		
Likelihood Ratio	3.912	1		.048		
Fisher's Exact Test					.291	.144
Linear-by-Linear Association	2.516	1		.113		
N of Valid Cases	77					

a. 2 cells (50,0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 1,51.

b. Computed only for a 2x2 table

Symmetric Measures

	Value	Approximate Significance
Nominal by Nominal	.182	.110
Phi	.182	.110
Cramer's V	.182	.110
N of Valid Cases	77	

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
For cohort Penerapan GMP = Level 1 & 2	.603	.500	.726
N of Valid Cases	77		

4. Hubungan omset dengan penerapan *good manufacturing practice* pada industri rumah tangga pangan di Kota Makassar

Omset * Penerapan GMP Crosstabulation

Omset		Penerapan GMP		
		Level 3 & 4	Level 1 & 2	Total
Kurang dari Rp10.000.000	Count	27	32	59
	Expected Count	22.2	36.8	59.0
	% of Total	35.1%	41.6%	76.6%
Lebih dari Rp10.000.000	Count	2	16	18
	Expected Count	6.8	11.2	18.0
	% of Total	2.6%	20.8%	23.4%
Total	Count	29	48	77
	Expected Count	29.0	48.0	77.0
	% of Total	37.7%	62.3%	100.0%

Chi-Square Tests					
			Asymptotic Significance (2-sided)	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
	Value	df			
Pearson Chi-Square	7.054 ^a	1	.008		
Continuity Correction ^b	5.655	1	.017		
Likelihood Ratio	8.082	1	.004		
Fisher's Exact Test				.011	.006
Linear-by-Linear Association	6.962	1	.008		
N of Valid Cases	77				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 6,78.

b. Computed only for a 2x2 table

Symmetric Measures

		Value	Approximate Significance
Nominal by Nominal	Phi	.303	.008
	Cramer's V	.303	.008
N of Valid Cases		77	

Risk Estimate

	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for Omset (Kurang dari Rp10.000.000 / Lebih dari Rp10.000.000)	6.750	1.423	32.014
For cohort Penerapan GMP = Level 3 & 4	4.119	1.083	15.664
For cohort Penerapan GMP = Level 1 & 2	.610	.459	.812
N of Valid Cases	77		

5. Hubungan modal dengan penerapan *good manufacturing practice* pada industri rumah tangga pangan di Kota Makassar

Modal * Penerapan GMP Crosstabulation

		Penerapan GMP		
		Level 3 & 4	Level 1 & 2	Total
Modal	Kurang dari Rp10.000.000	Count	18	15
		Expected Count	12.4	20.6
		% of Total	23.4%	19.5%
	Lebih dari Rp10.000.000	Count	11	33
		Expected Count	16.6	27.4
		% of Total	14.3%	42.9%
				57.1%

		Penerapan GMP			
		Level 3 & 4	Level 1 & 2	Total	
		Count	29	48	77
	Expected Count		29.0	48.0	77.0
	% of Total		37.7%	62.3%	100.0%

	Chi-Square Tests				
	Value	df	Asymptotic	Exact Sig. (2-sided)	Exact Sig. (1-sided)
			Significance (2-sided)		
Pearson Chi-Square	7.011 ^a	1	.008		
Continuity Correction ^b	5.809	1	.016		
Likelihood Ratio	7.047	1	.008		
Fisher's Exact Test				.010	.008
Linear-by-Linear Association	6.920	1	.009		
N of Valid Cases	77				

a. 0 cells (.0%) have expected count less than 5. The minimum expected count is 12.43.

b. Computed only for a 2x2 table

	Symmetric Measures		
	Value	Approximate Significance	
Nominal by Nominal	Phi	.302	.008
	Cramer's V	.302	.008
N of Valid Cases		77	

	Risk Estimate		
	Value	95% Confidence Interval	
		Lower	Upper
Odds Ratio for Modal (Kurang dari Rp10.000.000 / Lebih dari Rp10.000.000)	3.600	1.369	9.468
For cohort Penerapan GMP = Level 3 & 4	2.182	1.198	3.972
For cohort Penerapan GMP = Level 1 & 2	.606	.402	.914
N of Valid Cases	77		