

Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) Pada Penyajian Roti Maryam *Ready To Eat* Di Teras Maryam Samarinda

Muhammad Nur Fadilah¹, Endrik Andika²

¹ Program Studi Administrasi Bisnis, Fakultas Ilmu sosial dan Ilmu Politik, Universitas Mulawarman

² Fakultas Ilmu sosial dan Ilmu Politik, Universitas Mulawarman
e-mail: muhammadnurfadilah7325@gmail.com¹, endrikandika@ac.id²

Abstract

Perkembangan usaha makanan *ready to eat* skala rumahan menuntut penerapan higiene dan sanitasi pangan yang baik untuk menjaga kualitas dan keamanan produk. Salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah melalui penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada proses penyajian makanan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada penyajian roti maryam *ready to eat* di usaha Teras Maryam Samarinda. Penelitian menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan observasi langsung terhadap proses penyajian produk. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi, dokumentasi, dan studi pustaka. Aspek yang diamati meliputi lingkungan penyajian, kebersihan penjamah makanan, peralatan penyajian, proses penyajian, pengemasan produk, dan produk akhir. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar aspek GMP telah diterapkan dengan baik, terutama pada kebersihan peralatan, proses penyajian, pengemasan produk, dan kondisi produk akhir. Namun, masih terdapat beberapa aspek yang perlu ditingkatkan, seperti penggunaan alat pelindung diri oleh penjamah makanan dan kebersihan lingkungan sekitar area penyajian. Secara keseluruhan, penerapan GMP pada usaha roti maryam *ready to eat* di lingkungan kos-kosan dapat membantu menjaga kualitas dan keamanan pangan meskipun masih memiliki keterbatasan pada fasilitas dan kondisi tempat usaha.

Keywords: *Good Manufacturing Practice* (GMP), Roti Maryam, *Ready To Eat*, Higiene Sanitasi

PENDAHULUAN

Perkembangan usaha makanan siap saji (*ready to eat*) di Indonesia mengalami peningkatan yang cukup pesat, terutama pada usaha skala kecil dan rumahan. Kemudahan pemasaran melalui media sosial serta meningkatnya minat masyarakat terhadap makanan praktis menjadi faktor yang mendorong berkembangnya usaha kuliner *ready to eat*. Salah satu produk yang cukup diminati masyarakat adalah roti maryam karena memiliki cita rasa yang khas, tekstur yang lembut, serta memiliki berbagai variasi *topping* yang menarik bagi konsumen (A. S. Putri et al., 2025).

Dalam usaha makanan siap saji, proses penyajian produk menjadi salah satu faktor penting yang perlu diperhatikan. Penyajian makanan yang kurang higienis dapat memengaruhi kualitas produk dan berpotensi menyebabkan kontaminasi pangan yang dapat membahayakan kesehatan konsumen (Communication & Detection, 2016). Kebersihan tempat penyajian, sanitasi peralatan, kebersihan penjamah makanan, serta penggunaan kemasan yang sesuai perlu diperhatikan untuk menjaga keamanan pangan. Penerapan higiene dan sanitasi pangan yang

baik sangat penting dilakukan untuk menjaga mutu dan keamanan produk pangan yang dikonsumsi masyarakat (Pamukti & Juwitaningtyas, 2021).

Good Manufacturing Practice (GMP) merupakan salah satu pedoman yang digunakan untuk menjaga mutu dan keamanan pangan melalui penerapan sanitasi, kebersihan, serta pengelolaan pangan yang baik. GMP tidak hanya diterapkan pada industri pangan skala besar, tetapi juga penting diterapkan pada usaha mikro dan rumahan (Fadhila et al., 2024). Penerapan GMP yang baik dapat membantu menjaga kualitas produk, meningkatkan keamanan pangan, serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan (Sandrasari et al., 2018)(Sandrasari et al., 2018).

Usaha roti maryam *ready to eat* Teras Maryam merupakan usaha mikro skala rumahan yang dijalankan di lingkungan kos di Samarinda. Usaha ini beroperasi dengan sistem pemesanan secara *online* melalui media sosial dan layanan pesan antar. Meskipun dijalankan dalam ruang yang terbatas, proses penyajian tetap harus memperhatikan aspek higiene dan sanitasi agar kualitas produk tetap terjaga. Beberapa aspek yang perlu diperhatikan meliputi kebersihan alat penyajian, sanitasi tangan penjamah makanan, penyimpanan *topping*, serta proses pengemasan produk sebelum diterima oleh konsumen.

Penelitian mengenai penerapan GMP pada usaha pangan sebelumnya lebih banyak berfokus pada proses produksi dan pengolahan pangan dalam skala industri maupun usaha besar. Sementara itu, penelitian mengenai penerapan GMP pada proses penyajian makanan *ready to eat* pada usaha skala rumahan masih belum banyak dilakukan, khususnya pada usaha roti maryam. Berdasarkan kondisi tersebut, proses penyajian makanan *ready to eat* pada usaha skala kecil masih berpotensi mengalami permasalahan terkait kebersihan alat, sanitasi penjamah makanan, dan penanganan produk sebelum diterima konsumen (F. R. Putri & Amalia, 2023). Kondisi tersebut dapat memengaruhi kualitas dan keamanan pangan apabila tidak dilakukan sesuai dengan prinsip GMP (Fuad et al., 2021).

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk menjaga kualitas dan keamanan pangan pada usaha *ready to eat* adalah dengan menerapkan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada proses penyajian produk. Penerapan GMP dilakukan melalui pengendalian kebersihan peralatan, sanitasi tempat penyajian, penggunaan kemasan yang sesuai, serta penanganan makanan secara higienis agar produk tetap aman dan berkualitas saat diterima oleh konsumen (ROSADAH et al., 2022).

Usaha makanan siap saji skala rumahan memiliki risiko kontaminasi pangan yang cukup tinggi apabila proses pengolahan dan penyajian tidak dilakukan secara higienis. Menurut Winarno (2018), keamanan pangan menjadi faktor penting dalam menjaga kualitas produk serta melindungi konsumen dari risiko penyakit akibat makanan yang terkontaminasi. Oleh karena itu, setiap usaha pangan perlu menerapkan standar higiene dan sanitasi yang baik dalam seluruh proses penyajian produk (Winarno, 2018).

Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada usaha pangan bertujuan untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan aman, higienis, dan layak dikonsumsi. Menurut Thaheer (2021), GMP merupakan pedoman dasar dalam pengelolaan pangan yang mencakup aspek kebersihan lingkungan, sanitasi peralatan, kesehatan penjamah makanan, hingga proses pengemasan produk. Penerapan GMP yang baik dapat membantu usaha pangan menjaga mutu produk secara konsisten dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap keamanan pangan (Thaheer, 2021).

Selain faktor kebersihan lingkungan, perilaku penjamah makanan juga menjadi salah satu faktor penting dalam menjaga keamanan pangan. Menurut Yuliarti (2019), penjamah makanan yang tidak menerapkan perilaku higienis seperti mencuci tangan sebelum kontak dengan makanan berpotensi menyebabkan kontaminasi mikroorganisme pada produk pangan. Oleh karena itu, penggunaan alat pelindung diri seperti sarung tangan, masker, dan apron menjadi bagian penting dalam penerapan higiene sanitasi pangan (Yuliarti, 2019).

Pada usaha pangan *ready to eat*, proses pengemasan produk juga memiliki peran penting

dalam menjaga kualitas makanan sebelum diterima oleh konsumen. Menurut Siregar dan Harahap (2022), penggunaan kemasan food grade dan tertutup rapat dapat membantu melindungi makanan dari debu, bakteri, dan kontaminasi lingkungan selama proses distribusi. Pengemasan yang baik juga dapat meningkatkan daya tarik produk serta menjaga kualitas makanan tetap stabil (Siregar & Harahap, 2022).

Kebersihan peralatan yang digunakan dalam proses penyajian makanan menjadi salah satu indikator penting dalam penerapan GMP. Menurut Kusuma (2020), peralatan yang tidak dibersihkan dengan baik dapat menjadi sumber kontaminasi silang yang memengaruhi keamanan pangan. Oleh karena itu, proses pencucian dan penyimpanan peralatan harus dilakukan secara higienis untuk meminimalkan risiko pencemaran makanan (Kusuma, 2020).

Perkembangan usaha kuliner berbasis online juga mendorong meningkatnya kebutuhan terhadap penerapan standar keamanan pangan pada usaha mikro dan rumahan. Menurut Hidayat dan Lestari (2023), meningkatnya penggunaan layanan pesan antar makanan menyebabkan konsumen semakin memperhatikan aspek kebersihan dan kualitas produk yang diterima. Kondisi tersebut menuntut pelaku usaha kuliner untuk menerapkan praktik sanitasi dan pengelolaan pangan yang lebih baik agar mampu bersaing di pasar kuliner digital (Hidayat & Lestari, 2023).

Penerapan GMP pada usaha pangan skala kecil tidak hanya berpengaruh terhadap keamanan produk, tetapi juga dapat meningkatkan keberlanjutan usaha. Menurut Nurhayati (2021), usaha pangan yang mampu menjaga kualitas dan keamanan produknya cenderung memiliki tingkat kepercayaan konsumen yang lebih tinggi sehingga dapat meningkatkan loyalitas pelanggan dan daya saing usaha. Dengan demikian, penerapan GMP menjadi salah satu faktor penting dalam mendukung perkembangan usaha pangan skala rumahan secara berkelanjutan (Nurhayati, 2021).

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada penyajian roti maryam *ready to eat* di Teras Maryam, Samarinda.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan observasi langsung terhadap proses penyajian roti maryam *ready to eat* di Samarinda. Penelitian dilakukan pada usaha roti maryam skala rumahan Teras Maryam yang berada di lingkungan kos di Samarinda, Kalimantan Timur, pada bulan April 2026.

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh melalui observasi langsung terhadap proses penyajian produk, kebersihan alat penyajian, sanitasi tempat penyajian, penggunaan kemasan, serta penanganan produk sebelum diterima oleh konsumen. Data sekunder diperoleh dari jurnal ilmiah dan referensi yang berkaitan dengan penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP), higiene, dan sanitasi pangan.

Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, dokumentasi, dan studi pustaka. Observasi dilakukan dengan mengamati secara langsung proses penyajian roti maryam *ready to eat*. Dokumentasi dilakukan dengan mengambil gambar yang berkaitan dengan proses penyajian produk dan kebersihan alat yang digunakan. Studi pustaka dilakukan untuk memperoleh informasi dan teori yang berkaitan dengan penerapan GMP pada usaha pangan.

Analisis data dilakukan secara deskriptif dengan membandingkan kondisi proses penyajian roti maryam *ready to eat* dengan prinsip-prinsip *Good Manufacturing Practice* (GMP). Hasil observasi kemudian dianalisis untuk mengetahui kesesuaian penerapan GMP pada proses penyajian produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Hasil Observasi

Penilaian penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada penyajian roti maryam *ready to eat* di lingkungan kos-kosan dilakukan berdasarkan beberapa aspek yang meliputi lingkungan penyajian, kebersihan penjamah makanan, peralatan penyajian, proses penyajian, pengemasan produk, dan produk akhir. Setiap aspek dinilai menggunakan indikator observasi dengan kategori hasil berupa “ya” dan “tidak”, yang kemudian diklasifikasikan ke dalam penilaian “baik”, “cukup”, dan “kurang” sesuai dengan kondisi yang ditemukan di lapangan.

Hasil observasi penerapan GMP pada penyajian roti maryam *ready to eat* di lingkungan kos-kosan dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Hasil Observasi GMP Pada Penyajian Roti Maryam

No	Aspek GMP	Indikator	Hasil Observasi	Keterangan
1.	Lingkungan Penyajian	Area bersih dari sampah dan debu	Ya	Baik
		Jarak dari sumber kontaminasi (kamar mandi/sampah)	Ya	Cukup
2.	Kebersihan penjamah makanan	Cuci tangan sebelum kontak makanan	Ya	Baik
		Menggunakan sarung tangan/apron	Tidak	Kurang
		Kontak langsung tangan dengan makanan	Tidak	Cukup
3.	Peralatan penyajian	Peralatan bersih sebelum digunakan	Ya	Baik
		Peralatan tidak diletakkan di lantai	Ya	Baik
		Kondisi peralatan layak pakai	Ya	Baik
4.	Proses Penyajian	Makanan tidak terlalu lama terbuka	Ya	Baik
		Menggunakan alat bantu (spatula/jepit)	Ya	Baik
		Minim kontak langsung dengan tangan	Ya	Baik
5.	Pengemasan produk	Kemasan bersih dan food grade	Ya	Baik

		Makanan tertutup rapat	Ya	Baik
		Tidak terpapar debu saat pengemasan	Ya	Baik
	Produk akhir	Produk siap konsumsi	Ya	Baik
		Tampilan produk bersih dan layak makan	Ya	Baik

Berdasarkan hasil observasi yang disajikan pada Tabel 1, penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada penyajian roti maryam *ready to eat* di lingkungan kos-kosan menunjukkan bahwa sebagian besar aspek telah diterapkan dengan baik. Pada aspek lingkungan penyajian, area jualan berada dalam kondisi relatif bersih dari sampah dan debu, namun jarak dengan sumber kontaminasi seperti kamar mandi dan area pembuangan sampah masih tergolong cukup sehingga berpotensi menimbulkan risiko kontaminasi lingkungan. Pada aspek kebersihan penjamah makanan, penjamah telah melakukan cuci tangan sebelum kontak dengan makanan yang termasuk kategori baik, akan tetapi penggunaan sarung tangan atau apron belum diterapkan sehingga aspek ini masih tergolong kurang, meskipun kontak langsung tangan dengan makanan dapat diminimalkan dan berada pada kategori cukup

Selanjutnya, pada aspek peralatan penyajian, seluruh indikator menunjukkan hasil yang baik, ditandai dengan kondisi peralatan yang bersih sebelum digunakan, tidak diletakkan di lantai, serta masih dalam kondisi layak pakai. Pada aspek proses penyajian, hasil observasi juga menunjukkan kategori baik karena makanan tidak dibiarkan terlalu lama terbuka, penggunaan alat bantu seperti spatula atau penjepit telah dilakukan, serta kontak langsung dengan tangan dapat diminimalkan. Pada aspek pengemasan produk, seluruh indikator berada pada kategori baik, ditandai dengan penggunaan kemasan yang bersih dan *food grade*, makanan tertutup rapat, serta tidak terpapar debu selama proses pengemasan. Sementara itu, pada aspek produk akhir, roti maryam yang dihasilkan berada dalam kondisi siap konsumsi dengan tampilan yang bersih dan layak makan. Secara keseluruhan, penerapan GMP pada penyajian roti maryam *ready to eat* di lingkungan kos-kosan dapat dikategorikan baik, meskipun masih terdapat aspek yang perlu ditingkatkan terutama terkait penggunaan alat pelindung diri oleh penjamah makanan.

B. Dokumentasi Hasil Observasi

Dokumentasi hasil observasi dilakukan untuk memperkuat data penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada penyajian roti maryam *ready to eat* di lingkungan kos-kosan. Dokumentasi meliputi kondisi lingkungan penyajian, peralatan yang digunakan, proses penyajian, pengemasan produk, hingga produk akhir.



Gambar 1. Dapur Penyajian

Gambar 1 menunjukkan kondisi lingkungan penyajian roti maryam di area kos-kosan. Area penyajian cukup tertata dan peralatan diletakkan pada tempat yang mudah dijangkau, meskipun kondisi dinding dan area sekitar masih perlu peningkatan kebersihan.



Gambar 2. Peralatan Penyajian

Peralatan yang digunakan dalam penyajian terdiri dari wajan, spatula, kompor, dan penjepit makanan. Peralatan terlihat dalam kondisi layak pakai dan digunakan untuk meminimalkan kontak langsung dengan makanan.



Gambar 3. Proses Pemanggang Roti Maryam

Proses pemangangan roti maryam dilakuka dengan alat masak yang layak pakai dan dalam kondisi bersih. Penjamahan makanan menggunakan spatula saat membalik roti maryam untuk menjaga kebersihan produk.



Gambar 4. Pengemasan Roti Maryam

Roti maryam dipindahkan ke dalam kemasan agar menggunakan alat bantu agar produk tetap terjaga kebersihannya. Kemasan yang digunakan juga berada dalam kondisi bersih sebelum digunakan.



Gambar 5. Produk Akhir Roti Maryam

Produk akhir disajikan dengan tambahan topping dan dikemas dalam wadah tertutup sebelum diberikan kepada konsumen. Tampilan produk terlihat rapi dan siap dikonsumsi.

Berdasarkan dokumentasi hasil observasi, proses penyajian roti maryam *ready to eat* di lingkungan kos-kosan telah menerapkan beberapa aspek *Good Manufacturing Practice* (GMP) seperti penggunaan peralatan yang layak, pengemasan produk yang cukup baik, serta upaya meminimalkan kontak langsung dengan makanan. Namun, kebersihan lingkungan dan penggunaan alat pelindung diri masih perlu ditingkatkan untuk mendukung penerapan GMP yang lebih optimal.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan, penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada penyajian roti maryam *ready to eat* di Teras Maryam Samarinda secara umum telah diterapkan dengan cukup baik. Hal tersebut ditunjukkan melalui kondisi peralatan penyajian yang layak pakai dan bersih, penggunaan alat bantu selama proses penyajian, pengemasan produk yang tertutup dan bersih, serta kondisi produk akhir yang layak konsumsi. Penerapan aspek-aspek tersebut menunjukkan bahwa usaha pangan skala rumahan tetap dapat menerapkan prinsip higiene dan sanitasi pangan dalam proses penyajian produk *ready to eat*. Namun, masih terdapat beberapa aspek yang perlu ditingkatkan, terutama pada kebersihan lingkungan sekitar area penyajian dan penggunaan alat pelindung diri seperti sarung tangan atau apron oleh penjamah makanan. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa penerapan GMP pada usaha pangan skala kecil masih memiliki keterbatasan yang dipengaruhi oleh kondisi tempat usaha dan fasilitas yang tersedia. Meskipun demikian, upaya penerapan higiene dan sanitasi yang telah dilakukan dapat membantu menjaga kualitas dan keamanan pangan bagi konsumen. Penerapan GMP pada usaha roti maryam *ready to eat* di lingkungan kos-kosan memiliki peluang untuk terus dikembangkan melalui peningkatan kesadaran terhadap pentingnya higiene pangan, penggunaan alat pelindung diri secara konsisten, serta penataan area penyajian yang lebih higienis. Penelitian selanjutnya diharapkan dapat dilakukan dengan cakupan yang lebih luas serta menambahkan analisis mikrobiologi atau uji keamanan pangan untuk memperoleh hasil yang lebih mendalam terkait penerapan GMP pada usaha pangan skala rumahan.

DAFTAR PUSTAKA

- Communication, S., & Detection, T. (2016). I Nternational J Ournal Of V Eterinary S Cience. *International Journal Of Veterinary Science*, 5(1), 44–47.
- Fadhila, R., Maksum, M., & Supartono, W. (2024). Evaluasi Implementasi Cara Produksi Pangan Yang Baik (Cpnb) Untuk Industri Rumah Tangga Produksi Bolen Evaluation Of The Implementation Of Good Manufacturing Practices (Gmp) For The Household Industry Bolen Production. *Jurnal Agroindustri Halal*, 10(2), 239–249.
- Fuad, M. A. Z., Iranawati, F., & Kartikaningsih, H. (2021). Evaluation Of Good Manufacturing Practices (Gmps) In Traditional Fish Cracker Home Industries In Pangkahkulon-Gresik, East Java, Indonesia. *Iop Conference Series: Earth And Environmental Science*, 890. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/890/1/012050>
- Hidayat, R., & Lestari, D. (2023). Higiene Dan Sanitasi Pada Usaha Kuliner Online. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Kusuma, A. P. (2020). Sanitasi Dan Keamanan Pangan Pada Industri Rumah Tangga. Yogyakarta: Deepublish.
- Nurhayati, S. (2021). Manajemen Mutu Dan Keamanan Pangan Pada Ukm. Bandung: Cv Media Sains Indonesia.
- Pamukti, K. B., & Juwitaningtyas, T. (2021). Evaluasi Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi Industri Dan Higiene Karyawan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 1–12. <https://journals2.usm.ac.id/index.php/jtphp/article/view/4550/2396>
- Putri, A. S., Aulia Azizanuari, Ramadhani Salsabila A., & Safwanuzzaki Alfandi. (2025). Studi Potensi Pengembangan Usaha Mikro Kecil Dan Menengah (Ukm) Makanan Berbasis Roti Toast: Analisis Nilai Jual Dan Makanan Praktis. *Peshum : Jurnal Pendidikan, Sosial Dan Humaniora*, 4(3), 3732–3735. <https://doi.org/10.56799/Peshum.V4i3.8378>
- Putri, F. R., & Amalia, R. (2023). Analysis Of Good Manufacturing Practices (Gmps) Implementation In Gudeg Smes To Improve Food Safety Product. *Agroindustrial Journal*, 9(2), 77. <https://doi.org/10.22146/Aij.V9i2.84158>
- Rosadah, M. A., Febriawati, H., Ramon, A., Oktarianita, O., & Angraini, W. (2022). Evaluasi Hygiene Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga (Iprt) Di Wilayah Kerja Puskesmas Kuala Lempuing. *Journal Of Nursing And Public Health*, 10(2), 117–126. <https://doi.org/10.37676/Jnph.V10i2.3146>
- Sandrasari, D. A., Kholil, K., & Utomo, L. (2018). Kajian Pengembangan Industri Rumahan Ikan Asap Di Kabupaten Kendal Melalui Penerapan Gmp (Good Manufacturing Practice) Diny. *Jurnal Industri Kreatif Dan Kewirausahaan*, 1(2), 124–131.
- Siregar, M., & Harahap, N. (2022). Pengemasan Pangan Dan Keamanan Produk Ready To Eat. Medan: Umsu Press.
- Thaheer, H. (2021). Sistem Manajemen Haccp Dan Keamanan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Winarno, F. G. (2018). Keamanan Pangan Dan Praktik Higiene Sanitasi. Bogor: M-Brio Press.
- Yuliarti, N. (2019). Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman. Yogyakarta: Andi Offset.