

# **KAJIAN PENERAPAN HACCP, GMP DAN ASPEK KESIAPAN PENERAPAN SNI SERI 9000 PADA UKM CAKE SALAK KILO BALIKPAPAN**

**Ilmayanti dan Anton Rahmadi**  
**Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas**  
**Mulawarman, Kalimantan Timur.**

## **ABSTRAK**

Dalam menerapkan aspek-aspek keamanan pangan, industri makanan dituntut untuk menghasilkan produk bermutu dan aman. Sebagai lanjutan dari program pendampingan UKM menuju standar HACCP, GMP, dan SNI seri 9000, penelitian ini dilakukan dengan tujuan menganalisa permasalahan yang ditemui, memperbaiki penerapan HACCP dan GMP serta mengkaji kesiapan penerapan SNI pada UKM Cake Salak Kilo Balikpapan. Metode penelitian adalah identifikasi permasalahan secara deskriptif dari aspek-aspek HACCP dan GMP, mencari solusi teoritis yang tepat untuk diaplikasikan, mengimplementasikan solusi tersebut. Proses pengambilan data dilakukan dengan cara observasi dan praktek. Analisis data dan tindakan perbaikan dilakukan dengan berpedoman pada ISO 9001:2008. Kajian terhadap aspek HACCP meliputi hygiene, sanitasi dan tindakan pengendalian. Kajian terhadap aspek GMP meliputi lingkungan, bangunan produksi, fasilitas, kebersihan dan kesehatan, pemeriksaan bahan baku dan produk akhir, penanganan limbah dan penyimpanan. Kajian terhadap aspek kesiapan penerapan SNI meliputi proses sistem manajemen mutu, pengendalian dokumen dan rekaman, pemantauan, pengelolaan sumber daya, fokus pelanggan, kebijakan, pedoman, sasaran dan rekaman mutu, pengukuran, analisis dan perbaikan. Hasil dari kajian terhadap aspek HACCP dan GMP telah memenuhi persyaratan bagi UKM Cake Salak Kilo Balikpapan. Namun, UKM tersebut perlu melakukan perbaikan pada tindakan pengendalian bahaya pada proses penanganan bahan baku dan penanganan limbah. Dilihat dari aspek kesiapan penerapan SNI, UKM tersebut masih perlu memperbaiki sistem manajemen sumber daya, pengendalian dokumen dan rekaman, serta fokus pelanggan.

Kata kunci : HACCP, GMP, SNI, UKM