

Peran *Good Manufacturing Practice* dalam Meningkatkan Mutu Produk dan Daya Saing UD. Elsheha Perspektif Ekonomi Islam

Uswatun Hasanah¹, Siti Habibatur Rahma¹

¹ Sekolah Tinggi Agama Islam Al-Utsmani, Bondowoso, Indonesia

Received: 06/04/2026	Revised: 10/06/2026	Received: 17/07/2026
Abstract	The implementation of Good Manufacturing Practice (GMP) is an important strategy to improve product quality and strengthen the competitiveness of food Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs). However, studies on GMP implementation through an in-depth qualitative approach at the MSME level, particularly in relation to improving product quality and business competitiveness from an Islamic economic perspective, are still relatively limited. This study aims to analyze the implementation of GMP at UD. Elsheha, evaluate its compliance with the principles of Good Processed Food Production Practices (CPPOB), and examine its role in improving product quality and business competitiveness. The study used a qualitative approach with a case study design through observation, semi-structured interviews, and documentation. Data analysis was carried out through data reduction, data presentation, and conclusion drawing, while data validity was tested using source triangulation. The results of the study indicate that UD. Elsheha has implemented most of the GMP principles, including raw material control, sanitation, environmental cleanliness, process control, storage, and product distribution. However, improvements are still needed in the consistency of the use of personal protective equipment, documentation systems, the development of standard operating procedures, and product traceability. The implementation of GMP contributes to improved product quality, production process consistency, consumer trust, and business competitiveness. From an Islamic economic perspective, GMP implementation reflects the principles of halal, thayyiban, amanah, and ihsan, demonstrating producer responsibility in producing safe, high-quality, and sustainable products.	
Keywords	Good Manufacturing Practice; Product Quality; Business Competitiveness; Islamic Economics	
Corresponding Author: Siti Habibatur Rahma Sekolah Tinggi Agama Islam Al-Utsmani, Bondowoso, Indonesia; rahmasitihabibatur@gmail.com		

1. PENDAHULUAN

Industri pangan adalah salah satu sektor strategis yang memiliki peran penting dalam mendukung pertumbuhan ekonomi dan memenuhi kebutuhan dasar masyarakat. Tuntutan terhadap produk pangan yang aman, berkualitas, dan kompetitif meningkat sebagai akibat dari pertumbuhan populasi, perubahan dalam pola konsumsi masyarakat, dan kemajuan dalam teknologi pengolahan pangan. Saat ini, konsumen tidak hanya mempertimbangkan rasa dan harga, tetapi juga keamanan, kebersihan, dan



kualitas produk yang dikonsumsi. Oleh karena itu, produsen makanan harus dapat menerapkan sistem produksi yang dapat secara konsisten menjamin kualitas produk, sehingga mereka dapat mempertahankan kepercayaan konsumen dan keberlanjutan bisnis (Rohmah et al., 2023; WHO, 2022). Dalam konteks persaingan usaha yang semakin kompetitif, mutu produk menjadi salah satu faktor utama yang menentukan keberlangsungan suatu usaha karena berpengaruh terhadap kepuasan konsumen, loyalitas pelanggan, serta peluang pengembangan pasar (FAO, n.d. 2022).

Keamanan pangan merupakan komponen penting dalam upaya untuk meningkatkan kualitas produk. Kontaminasi biologis, kimia, dan fisik dapat terjadi pada produk makanan yang diproduksi tanpa pengendalian proses yang baik. Kontaminasi ini dapat menurunkan kualitas produk dan membahayakan kesehatan konsumen (Practice, 2022). Oleh karena itu, sistem produksi yang dapat mengendalikan setiap tahapan proses secara terstandar harus diterapkan oleh semua pelaku usaha pangan. Sistem tersebut tidak hanya membantu memenuhi peraturan, tetapi juga merupakan alat penting untuk meningkatkan kepercayaan konsumen, meningkatkan efisiensi proses produksi, dan meningkatkan daya saing bisnis. Oleh karena itu, sistem jaminan mutu sangat penting bagi bisnis pangan yang ingin berkembang secara berkelanjutan (BPOM RI, 2018).

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau Praktik Produksi Pangan yang Baik (GMP) adalah sistem utama yang digunakan untuk memastikan keamanan dan kualitas produk pangan. GMP adalah seperangkat standar yang mengatur semua langkah dalam proses produksi, termasuk lingkungan dan kondisi bangunan, sanitasi dan higiene tenaga kerja, penggunaan peralatan, pengendalian proses, penyimpanan, pengemasan, dan dokumentasi. GMP digunakan untuk mengurangi kemungkinan kontaminasi selama proses produksi sehingga produk yang dihasilkan memenuhi standar keamanan, kualitas, dan kelayakan konsumsi (BPOM RI, 2018). Implementasi GMP dapat membantu meningkatkan konsistensi proses produksi, mengurangi kesalahan operasional, meningkatkan efisiensi, dan meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Selain berfungsi sebagai program prasyarat sebelum penerapan sistem keamanan pangan yang lebih komprehensif, seperti analisis risiko dan titik kontrol kritis (HACCP) (Rohmah et al., 2023; Rani & Hadithya, 2024).

Dalam perspektif ekonomi Islam, penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) sejalan dengan konsep *halalan thayyiban*, yaitu menghasilkan produk yang tidak hanya halal dari aspek bahan baku, proses, dan distribusinya, tetapi juga memenuhi unsur keamanan, kebersihan, kualitas, serta memberikan kemanfaatan bagi masyarakat (Takami & Aghwan, 2024). Konsep *thayyib* menekankan bahwa produk pangan harus aman dikonsumsi, higienis, berkualitas, dan tidak menimbulkan mudarat bagi konsumen, sehingga melengkapi aspek kehalalan dalam sistem produksi pangan (Wahyudi et al., 2021). Prinsip tersebut menunjukkan bahwa kegiatan produksi merupakan bentuk tanggung jawab

moral produsen dalam menjaga hak konsumen untuk memperoleh produk yang aman, sehat, dan berkualitas sesuai dengan tujuan syariat (*maqāṣid al-syarī'ah*), khususnya dalam menjaga jiwa (*hifz al-nafs*) dan harta (*hifz al-māl*) (Hilme & Raffi, 2024). Oleh karena itu, penerapan GMP tidak hanya dipandang sebagai upaya memenuhi standar teknis produksi, tetapi juga sebagai implementasi nilai-nilai amanah, tanggung jawab, profesionalisme, dan kemaslahatan dalam aktivitas ekonomi. Dengan demikian, penerapan GMP memiliki relevansi yang kuat dalam mendukung praktik produksi pangan yang berorientasi pada peningkatan mutu produk sekaligus mencerminkan etika bisnis Islam yang bertanggung jawab.

Keberhasilan bisnis pangan dapat diukur melalui mutu produknya. Karakteristik fisik seperti rasa, warna, aroma, dan tekstur bukan satu-satunya faktor yang menentukan kualitas produk; konsistensi proses produksi, sanitasi lingkungan, higiene tenaga kerja, pengendalian mutu bahan baku, dan sistem dokumentasi yang baik adalah faktor lainnya. Melalui pengendalian setiap tahapan proses produksi, GMP meningkatkan kualitas produk sehingga risiko kontaminasi diminimalkan dan kualitas produk tetap terjaga secara berkelanjutan. Produk berkualitas konsisten akan meningkatkan kepercayaan konsumen, meningkatkan peluang pemasaran, dan memperkuat posisi bisnis dalam menghadapi persaingan yang semakin kompetitif di industri pangan (Gani et al., 2026; Rampal & Kanti, 2020).

UD El Sheha adalah perusahaan yang bergerak di bidang produksi makanan olahan yang menjadi subjek penelitian ini. Sebagai produsen makanan, UD El Sheha berkomitmen untuk menjaga mutu dan keamanan produk dengan menerapkan prinsip-prinsip Good Manufacturing Practice dalam proses produksinya. Ini menunjukkan kesadaran bahwa kualitas produk tidak hanya ditentukan oleh hasil akhir proses produksi, tetapi juga oleh penerapan standar yang konsisten di setiap tahapan proses produksi. Meskipun demikian, penelitian awal menunjukkan bahwa penerapan GMP di UD El Sheha belum sepenuhnya berjalan secara optimal dan sesuai dengan prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).

Pada tahap pembungkus, atau pengemasan produk, masalah penerapan praktik manufaktur yang baik paling menonjol di UD El Sheha. Pengemasan adalah tahap penting dalam proses produksi pangan karena produk yang telah diolah dapat tercemar jika proses penanganannya tidak memenuhi standar kebersihan dan sanitasi. Hasilnya menunjukkan bahwa karyawan terus melakukan proses pengemasan tanpa menggunakan alat pelindung diri (APD) secara lengkap, yaitu sarung tangan, masker, dan penutup kepala. Kondisi ini meningkatkan risiko kontaminasi silang yang berasal dari paparan lingkungan produksi dan kontak langsung pekerja. Selain itu, sanitasi sebelum dan sesudah pengemasan tidak dilakukan secara konsisten sesuai prosedur yang tercatat. Namun, pengemasan yang dilakukan sesuai dengan prinsip GMP sangat penting untuk menjaga kualitas produk dan memperpanjang umur simpan, serta mempertahankan keamanan produk hingga diterima oleh

konsumen (BPOM RI, 2018).

Permasalahan lain yang masih ditemukan di UD El Sheha adalah aspek dokumentasi dan pengendalian mutu. Hasil observasi menunjukkan bahwa pencatatan mengenai pemeriksaan bahan baku, proses produksi, hasil pengemasan, serta penyimpanan produk masih dilakukan secara sederhana dan belum terdokumentasi secara sistematis sesuai prinsip GMP. Padahal, dokumentasi merupakan salah satu elemen utama dalam sistem manajemen mutu karena berfungsi sebagai dasar pengendalian proses, evaluasi kinerja produksi, serta *traceability* apabila terjadi penyimpangan mutu atau keluhan konsumen. Sistem dokumentasi yang baik tidak hanya membantu memastikan konsistensi proses produksi, tetapi juga mendukung pengambilan keputusan dalam upaya perbaikan berkelanjutan (*continuous improvement*) (Rani & Hadithya, 2024; (BPOM RI, 2018). Oleh karena itu, penguatan implementasi GMP pada aspek higiene tenaga kerja, sanitasi, pengemasan, dan dokumentasi menjadi kebutuhan penting bagi UD El Sheha untuk meningkatkan mutu produk secara berkelanjutan.

Studi sebelumnya menunjukkan bahwa penerapan Good Manufacturing Practice meningkatkan mutu dan keamanan produk makanan. Menurut Anshari, penerapan GMP dapat memperbaiki standar proses produksi sehingga kualitas produk menjadi lebih konsisten (Anshari et al., 2022). Herdiansyah menemukan bahwa penerapan GMP membantu mengendalikan sanitasi dan higiene pekerja serta mengendalikan proses produksi, sehingga mengurangi kemungkinan kontaminasi (Herdiansyah et al., 2021). Menurut penelitian Rani dan Hadithya, GMP membantu menghasilkan proses produksi yang lebih terstandar dan efisien, yang menjadikannya dasar penerapan sistem keamanan pangan. Rohmah dan Rani menyatakan bahwa pelaksanaan GMP tidak hanya berfokus pada pemenuhan peraturan, tetapi juga merupakan strategi untuk meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk pangan (Rohmah et al., 2023; Rani & Hadithya, 2024).

Meskipun demikian, sebagian besar penelitian sebelumnya berkonsentrasi pada penilaian tingkat kesesuaian pelaksanaan GMP dengan menggunakan instrumen checklist atau metode kuantitatif yang berfokus pada tingkat kepatuhan terhadap standar. Metode ini memberikan gambaran tentang tingkat penerapan GMP, tetapi belum mampu menjelaskan secara menyeluruh bagaimana penerapan GMP terjadi dalam praktik produksi sehari-hari serta faktor-faktor yang memengaruhi konsistensi penerapan. Selain itu, penelitian ini secara khusus mengkaji penerapan GMP pada satu unit usaha pangan melalui pendekatan kualitatif dengan menitikberatkan pada tahapan pengemasan, perilaku higiene tenaga kerja, dan sistem dapur. Kondisi ini menunjukkan bahwa perlu dilakukan penelitian tambahan untuk mendapatkan pemahaman yang lebih komprehensif tentang penerapan GMP pada industri pangan skala usaha.

Kebaruan penelitian ini adalah mengevaluasi penerapan Praktik Produksi Pangan Olahan yang

Baik (GMP) secara menyeluruh dengan menggunakan pendekatan kualitatif pada UD El Sheha. Penelitian ini tidak hanya mengevaluasi seberapa dekat penerapan GMP dengan prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), tetapi juga menganalisis hubungan antara penerapan GMP dan peningkatan mutu produk melalui lima elemen utama, yaitu kondisi lingkungan, Studi ini juga memperhatikan fase pengemasan, yang merupakan salah satu titik penting yang dapat memengaruhi konsistensi mutu produk. Metode ini diharapkan dapat membantu UD El Sheha mengoptimalkan implementasi GMP untuk meningkatkan sistem manajemen mutu dan daya saing UD El Sheha.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi penerapan praktik produksi yang baik (*Good Manufacturing Practice*) pada proses produksi di UD El Sheha, mengevaluasi seberapa sesuai dengan prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), dan mengevaluasi bagaimana penerapan GMP berdampak pada peningkatan kualitas produk yang nantinya akan meningkatkan daya saing. Hasil penelitian ini diharapkan dapat membantu memperluas penelitian tentang penerapan GMP pada industri pangan skala usaha.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode studi kasus. Metode kualitatif digunakan karena tujuan penelitian adalah untuk mendapatkan pemahaman mendalam tentang penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dalam proses produksi dan bagaimana hal itu berdampak pada peningkatan mutu produk UD El Sheha. Metode kualitatif memungkinkan peneliti untuk memperoleh pemahaman menyeluruh tentang situasi nyata di lapangan, seperti perilaku tenaga kerja, praktik produksi, penerapan standar higiene dan sanitasi, dan sistem pengendalian mutu (Sugiyono, 2022).

UD El Sheha adalah perusahaan yang bergerak dalam produksi makanan olahan. Pilihan lokasi penelitian dilakukan secara purposive karena UD El Sheha telah menerapkan prinsip-prinsip GMP dalam proses produksinya. Namun, beberapa elemen masih perlu ditingkatkan, terutama yang berkaitan dengan penerapan sanitasi dan higiene pekerja, konsistensi penggunaan alat pelindung diri (APD), dan sistem dokumentasi pengendalian mutu. Penelitian ini berfokus pada penerapan GMP pada operasi produksi UD El Sheha. Penelitian ini berfokus pada lima elemen utama: kondisi lingkungan dan fasilitas produksi, sanitasi dan kebersihan, higiene tenaga kerja, pengendalian proses produksi dan pengemasan, dan dokumentasi dan pengawasan mutu produk.

Data primer dan sekunder diperoleh melalui observasi langsung dan wawancara dengan orang-orang yang terlibat dalam proses produksi UD El Sheha. Informan penelitian ini dipilih secara purposive dan terdiri dari orang-orang yang memahami proses produksi dan penerapan GMP, seperti pemilik usaha, penanggung jawab produksi, dan tenaga kerja di bagian produksi atau pengemasan.

Data sekunder diperoleh dari dokumen pendukung seperti catatan produksi, literatur ilmiah, peraturan BPOM terkait CPPOB, standar operasional prosedur (SOP), dan dokumen lain yang relevan dengan penelitian (Subandi, 2025).

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Untuk mengetahui apakah GMP benar-benar diterapkan pada setiap tahapan produksi, observasi dilakukan terutama pada sanitasi, higiene pekerja, penggunaan peralatan, dan proses pengemasan. Proses wawancara semi-terstruktur digunakan untuk mengumpulkan informasi tentang pemahaman, pelaksanaan, hambatan, dan upaya untuk meningkatkan penerapan GMP di UD El Sheha. Data penelitian dilengkapi dengan dokumentasi, yang mencakup catatan produksi, tindakan pengolahan, dan bukti penerapan standar mutu (Sugiyono, 2022).

Dalam penelitian ini, model analisis interaktif Miles dan Huberman digunakan untuk melakukan analisis data, yang mencakup tiga tahap: reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan (Miles & Huberman, 2016). Pada proses reduksi data, informasi yang berasal dari hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi dipilih dan dikategorikan sesuai dengan elemen-elemen GMP. Selanjutnya, data disajikan dalam bentuk uraian deskriptif untuk menggambarkan kondisi penerapan GMP di UD El Sheha. Pada tahap terakhir, kesimpulan dibuat berdasarkan hasil interpretasi data mengenai implementasi GMP dan peranannya dalam peningkatan mutu produk.

Penelitian ini menggunakan teknik triangulasi sumber dan teknik untuk memastikan keabsahan data. Untuk triangulasi sumber, informasi dari pemilik usaha, tenaga produksi, dan hasil observasi lapangan dibandingkan. Untuk triangulasi teknik, hasil observasi, dokumentasi, dan wawancara dibandingkan (Creswell, 2016). Metode ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang objektif tentang penerapan GMP dan menawarkan saran dari UD El Sheha untuk meningkatkan kualitas produk dan daya saing usaha.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Gambaran Umum UD. Elsheha

UD. Elsheha adalah usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) yang bergerak dalam industri makanan olahan. Situs bisnis ini terletak di Jalan Raya Pakisan RT 17/RW 03, Dusun Panacoran, Kecamatan Tenggarang, Kabupaten Bondowoso, Jawa Timur, dan didirikan pada tahun 2018. UD. Elsheha telah berkomitmen untuk menghasilkan produk makanan olahan berkualitas tinggi sejak berdirinya dengan mengutamakan rasa, kebersihan, keamanan makanan, dan kepuasan pelanggan. Bisnis ini terus berkembang dalam kapasitas produksi, variasi produk, dan pengelolaan proses produksi seiring meningkatnya permintaan pasar. UD. Elsheha memiliki tenaga kerja yang bertanggung jawab atas setiap tahapan proses produksi, mulai dari penerimaan bahan baku,

pengolahan, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi produk. Tujuan pembagian tugas ini adalah untuk mempercepat proses produksi.

Proses produksi dimulai dengan memeriksa bahan baku untuk memastikan kualitasnya sesuai dengan standar perusahaan. Setelah itu, bahan diolah sesuai dengan proses produksi, dan kemudian dimasukkan ke dalam proses pengemasan dan penyimpanan sebelum dikirim ke pelanggan. Semua proses ini dilakukan secara berurutan untuk menjaga kualitas produk dan mengurangi risiko kontaminasi.

Sebelum produk sampai ke pelanggan, tahap *packing* merupakan tahap akhir yang paling penting. Pada titik ini, penerapan higiene tenaga kerja, kebersihan peralatan, penggunaan alat pelindung diri (APD), dan kondisi ruang pengemasan sangat penting untuk menjaga keamanan dan kualitas produk. Hasilnya menunjukkan bahwa UD. Elsheha telah menerapkan beberapa prinsip *Good Manufacturing Practice* (GMP), tetapi implementasinya belum sepenuhnya optimal. Beberapa aspek yang memerlukan perbaikan termasuk penggunaan APD secara konsisten, sanitasi yang tercatat, dan sistem pengendalian mutu yang masih sederhana. Kondisi ini membuat UD. Elsheha relevan sebagai subjek penelitian untuk menilai pelaksanaan GMP dan bagaimana hal itu berdampak pada peningkatan mutu produk dan daya saing usaha.

3.2 Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) Pada Proses Produksi

Hasil penelitian menunjukkan bahwa UD. Elsheha telah menerapkan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan memenuhi sebagian besar prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Prinsip-prinsip tersebut terutama meliputi pengendalian proses produksi, kelayakan peralatan, kondisi bangunan, dan sanitasi lingkungan. Namun, sistem dokumentasi dan elemen higiene tenaga kerja masih membutuhkan penyempurnaan.

Menurut BPOM RI Nomor 23 Tahun 2018, kebersihan dan dokumentasi tenaga kerja merupakan komponen penting dari CPPOB karena melindungi produk dari kontaminasi dan membantu sistem ketertelusuran (*traceability*). Kondisi untuk penerapan GMP di UD. Elsheha dapat diringkas sebagai berikut berdasarkan hasil observasi dan wawancara.

Tabel 1. Hasil Penerapan GMP di UD. El Sheha

No	Indikator	Hasil Penelitian
1.	Kondisi bangunan produksi	Bangunan produksi dalam kondisi baik bersih, memiliki pencahayaan dan ventilasi yang cukup, namun tata letak ruang produksi masih sederhana dan belum sepenuhnya memisahkan setiap tahapan proses produksi.
2.	Kebersihan lingkungan	Lingkungan produksi dibersihkan setiap hari setelah proses produksi. Kebersihan cukup terjaga, tetapi belum memiliki jadwal sanitasi atau prosedur kebersihan yang terdokumentasi.
3.	Kelayakan peralatan	Peralatan produksi dalam kondisi layak, bersih, dan aman digunakan. Peralatan dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan, meskipun penyimpanannya masih sederhana.
4.	Higiene tenaga kerja	Pekerja mencuci tangan sebelum bekerja, tetapi penggunaan APD seperti masker, sarung tangan, dan penutup kepala belum dilakukan secara konsisten oleh seluruh pekerja.
5.	Pengendalian proses produksi	Proses produksi telah mengikuti tahapan yang tetap, namun belum memiliki SOP tertulis dan pencatatan pengendalian mutu masih dilakukan secara sederhana.
6.	Sistem penyimpanan	Bahan baku dan produk jadi disimpan secara terpisah di tempat yang bersih, namun belum menerapkan sistem pencatatan maupun metode FIFO secara terdokumentasi.
7.	Distribusi produk	Produk didistribusikan langsung kepada pelanggan dan mitra usaha menggunakan kemasan yang baik, tetapi belum memiliki sistem dokumentasi distribusi dan penelusuran produk (traceability).

Sumber: Data Primer Diolah (2026).

Secara umum, penerapan GMP di UD. Elsheha telah menunjukkan komitmen perusahaan untuk menjaga keamanan pangan. Namun, ketidakkonsistenan penggunaan APD dan dokumentasi yang buruk menunjukkan bahwa penerapan GMP masih dalam tahap pengembangan, dan perbaikan terus diperlukan.

3.3 Kesesuaian Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) Dengan Prinsip CPPOB

Hasil penelitian menunjukkan bahwa implementasi GMP di UD. Elsheha sebagian besar memenuhi prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), terutama dalam hal kebersihan lingkungan, sanitasi peralatan, dan pengendalian bahan baku. Namun, dokumentasi mutu dan higiene tenaga kerja masih belum sepenuhnya memenuhi persyaratan CPPOB.

Tabel 2. Kesesuaian Implementasi GMP dengan Prinsip CPPOB

Aspek CPPOB	Pernyataan Informan	Hasil Penelitian	Kesesuaian
Lingkungan dan bangunan	Ruang produksi dibersihkan setiap hari dan memiliki ventilasi yang baik	Lingkungan produksi bersih dan tertata	Sesuai
Kebersihan dan sanitasi	Peralatan dicuci sebelum dan sesudah digunakan	Sanitasi dilakukan secara rutin	Sesuai
Higiene tenaga kerja	APD telah tersedia tetapi belum digunakan secara konsisten	Sebagian pekerja belum menggunakan APD lengkap	Belum optimal
Pengendalian proses	Bahan baku selalu diperiksa sebelum diolah	Pengendalian bahan baku berjalan baik	Sesuai

Sumber: Data Primer Diolah (2026).

Dari perspektif ekonomi Islam, penerapan kebersihan, sanitasi, dan pengendalian bahan baku mencerminkan pelaksanaan prinsip halalan thayyiban, yang menekankan bahwa produk makanan harus halal, aman, bersih, dan berkualitas tinggi. Sebaliknya, penggunaan APD yang tidak konsisten menunjukkan bahwa nilai amanah dan tanggung jawab produsen terhadap perlindungan konsumen masih perlu diperkuat.

3.4 Peran Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) Dalam Peningkatan Mutu Produk

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan GMP memberikan dampak positif terhadap mutu produk yang dihasilkan UD. Elsheha. Ditinjau dari perspektif ekonomi Islam, penerapan Good Manufacturing Practice pada UD. Elsheha menunjukkan implementasi nilai amanah dan ihsan dalam proses produksi. Kebersihan lingkungan produksi, sanitasi peralatan, penggunaan alat pelindung diri, serta pengendalian mutu merupakan bentuk tanggung jawab produsen dalam menjaga hak konsumen untuk memperoleh produk yang aman dan berkualitas. Praktik tersebut juga mendukung tujuan maqashid syariah, khususnya *hifz al-nafs* (menjaga jiwa), karena keamanan pangan berperan penting dalam melindungi masyarakat dari risiko penyakit akibat kontaminasi produk pangan.

Upaya menjaga kebersihan lingkungan produksi, melakukan sanitasi peralatan, serta mengendalikan proses produksi mampu mengurangi potensi kontaminasi dan menjaga konsistensi mutu produk. Meskipun demikian, masih terdapat beberapa kendala, seperti penggunaan APD yang belum konsisten dan dokumentasi yang belum lengkap, sehingga perbaikan pada aspek tersebut diharapkan dapat semakin meningkatkan mutu produk.

Tabel 4. Peran GMP terhadap Peningkatan Mutu Produk

Aspek	Temuan Penelitian	Analisis
Keamanan produk	Penerapan kebersihan membantu menjaga produk tetap aman dikonsumsi.	GMP berkontribusi dalam mengurangi risiko kontaminasi.
Konsistensi mutu	Proses produksi dilakukan dengan tahapan yang sama setiap hari.	MP membantu menjaga konsistensi mutu produk.
Kebersihan produk	Produk dikemas setelah proses produksi selesai di area yang bersih.	Kebersihan produk lebih terjaga selama proses pengemasan.
Kepercayaan konsumen	Konsumen memberikan tanggapan positif terhadap kualitas produk.	Penerapan GMP meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap produk UD. Elsheha.
kendala	Penggunaan APD belum selalu konsisten dan dokumentasi masih sederhana.	Kendala tersebut perlu diperbaiki agar mutu produk semakin meningkat.

Sumber: Data Primer Diolah (2026).

Dalam perspektif ekonomi Islam, implementasi GMP mencerminkan nilai amanah, ihsan, dan maqāṣid al-syarī'ah, khususnya ḥifz al-naḥs (menjaga jiwa), karena keamanan pangan merupakan bentuk perlindungan terhadap konsumen.

3.5 Implikasi Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) terhadap Daya Saing UD. El Sheha

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan GMP meningkatkan kualitas produk dan meningkatkan daya saing UD. Elsheha. Produk yang diproses dengan prosedur yang lebih higienis dan terkendali dapat meningkatkan kepercayaan konsumen, meningkatkan citra perusahaan di pasar lokal.

Tabel 5. Penerapan GMP terhadap Peningkatan Daya Saing UD. Elsheha

Aspek Daya Saing	Temuan Penelitian	Analisis Peneliti
Kualitas Produk	Produk diproduksi melalui proses yang lebih higienis dan konsisten sehingga kualitasnya tetap terjaga.	Penerapan GMP meningkatkan mutu produk yang menjadi keunggulan kompetitif UD. Elsheha dibandingkan produk sejenis.
Kepercayaan Konsumen	Konsumen memberikan tanggapan positif terhadap kebersihan dan kualitas produk.	Kepercayaan konsumen meningkat karena produk diproses dengan memperhatikan aspek keamanan pangan dan kebersihan.
Efisiensi Produksi	Pengendalian bahan baku dan proses produksi mampu mengurangi kesalahan produksi serta meminimalkan potensi kontaminasi.	GMP membantu meningkatkan efisiensi proses produksi sehingga biaya akibat produk rusak atau cacat dapat ditekan.
Nilai Tambah Produk	Produk memiliki kualitas yang lebih konsisten dan kemasan yang lebih baik.	Penerapan GMP memberikan nilai tambah sehingga produk memiliki daya tarik yang lebih tinggi di pasar.

Peluang Pengembangan Pasar	Produk telah dipasarkan kepada pelanggan tetap dan mitra usaha di wilayah Bondowoso dan sekitarnya.	Penerapan GMP menjadi modal untuk memperluas akses pasar karena produk lebih dipercaya oleh konsumen maupun calon mitra usaha.
Keunggulan Bersaing	UD. Elsheha telah menerapkan sebagian besar prinsip GMP meskipun masih terdapat beberapa aspek yang perlu disempurnakan.	Implementasi GMP menjadi kapabilitas internal yang mendukung keunggulan bersaing, namun konsistensi penggunaan APD, SOP tertulis, dan dokumentasi masih perlu ditingkatkan agar daya saing semakin kuat.

Sumber: Data Primer Diolah (2026).

Discussion

3.1 Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) pada Proses Produksi UD. Elsheha

Hasil penelitian menunjukkan bahwa UD. Elsheha telah menerapkan Good Manufacturing Practice (GMP) pada sebagian besar tahapan proses produksi, seperti kondisi bangunan produksi, kebersihan lingkungan, sanitasi peralatan, pengendalian bahan baku, penyimpanan, dan distribusi produk. Namun, GMP belum diterapkan sepenuhnya, terutama dalam hal dokumentasi mutu dan hygiene tenaga kerja. Sementara sistem sederhana untuk dokumentasi produksi dan traceability masih belum ada, penggunaan alat pelindung diri (APD) oleh pekerja masih kurang.

Temuan ini menunjukkan bahwa UD. Elsheha telah memahami pentingnya GMP sebagai dasar pengendalian keamanan pangan, tetapi penerapannya masih dilakukan. Kondisi ini sejalan dengan konsep GMP yang dikemukakan oleh BPOM RI (2018) bahwa keamanan pangan tidak hanya ditentukan oleh kualitas produk akhir, tetapi juga oleh pengawasan setiap tahapan proses produksi melalui sanitasi, hygiene pekerja, fasilitas produksi, pengendalian proses, dan dokumentasi. Oleh karena itu, kekurangan pada satu elemen dapat meningkatkan kemungkinan kontaminasi yang berdampak pada kualitas produk.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Arjuna yang menyatakan bahwa penerapan GMP dapat meningkatkan keamanan pangan jika seluruh proses produksi dijalankan secara teratur (Arjuna et al., 2023). Penelitian Rani dan Hadithya menemukan bahwa dokumentasi dan hygiene tenaga kerja merupakan komponen yang paling sering menghambat industri pangan skala UMKM (Rani & Hadithya, 2024). Hal ini disebabkan oleh perilaku pekerja dan keterbatasan sistem administrasi. Oleh karena itu, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa implementasi GMP di UD. Elsheha menghadapi masalah terkait dengan ketersediaan fasilitas serta kedisiplinan karyawan dan budaya perusahaan yang baik.

Dalam perspektif ekonomi Islam, penerapan GMP mencerminkan nilai halalan thayyiban, yaitu menghasilkan produk yang tidak hanya halal, tetapi juga aman, bersih, dan berkualitas. Nilai ini mencerminkan tanggung jawab produsen untuk menjaga hak konsumen dalam memperoleh produk

yang layak dikonsumsi, sebagaimana dijelaskan dalam QS. Al-Baqarah ayat 168. Oleh karena itu, penerapan GMP di UD. Elsheha tidak hanya memiliki dimensi teknis, tetapi juga mencerminkan tanggung jawab moral dan etika bisnis Islam.

3.2 Kesesuaian Penerapan GMP dengan Prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)

Hasil penelitian menunjukkan bahwa prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) diterapkan sebagian besar dalam praktik produksi UD. Elsheha, terutama dalam hal kebersihan lingkungan produksi, sanitasi peralatan, dan pengendalian bahan baku. Namun, karena penggunaan APD yang tidak konsisten dan jumlah catatan proses produksi yang terbatas, aspek higiene tenaga kerja dan dokumentasi belum memenuhi semua persyaratan CPPOB.

Hasilnya menunjukkan bahwa meskipun GMP di UD. Elsheha telah memenuhi sebagian besar persyaratan dasar keamanan pangan, implementasinya belum mencapai tingkat yang cukup. Karena setiap tahapan produksi saling berhubungan untuk menjaga keamanan pangan dan kualitas produk, BPOM RI (2018) menyatakan bahwa CPPOB harus diterapkan secara menyeluruh. Kontaminasi biologis dan fisik yang berpotensi memengaruhi kualitas produk dapat meningkat jika APD tidak digunakan dengan benar.

Hasil penelitian ini mendukung penelitian Putri dan Kumalasari yang menemukan bahwa kepatuhan terhadap prinsip higiene tenaga kerja merupakan indikator penting keberhasilan penerapan GMP pada industri pangan (C. M. Putri & Kumalasari, 2022). Penelitian Mutiara Putri juga menunjukkan bahwa dokumentasi adalah komponen yang sering diabaikan oleh UMKM, meskipun berfungsi sebagai dasar evaluasi, pengendalian mutu, dan traceability apabila terjadi penyimpangan produk (F. R. Putri et al., 2022). Oleh karena itu, untuk meningkatkan kesesuaian penerapan CPPOB di UD. Elsheha, peningkatan sistem dokumentasi dan kedisiplinan pekerja harus menjadi prioritas utama.

Dari perspektif ekonomi Islam, CPPOB menunjukkan nilai amanah dan ihsan karena produsen berkewajiban untuk secara konsisten menjaga kualitas produk dan tidak memberikan produk yang berpotensi merugikan konsumen. Prinsip ini sejalan dengan hadis Rasulullah SAW yang menekankan pentingnya menyempurnakan setiap pekerjaan sebagai bentuk tanggung jawab profesional.

3.3 Peran Penerapan GMP dalam Peningkatan Mutu Produk UD. ElSheha

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan GMP menguntungkan UD. Elsheha meningkatkan kualitas produk. Pengendalian proses produksi, pemeriksaan bahan baku, kebersihan lingkungan produksi, dan kebersihan peralatan dapat mengurangi kemungkinan kontaminasi, sehingga produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang lebih konsisten. Selain itu, penerapan GMP meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap keamanan produk.

Hasil ini mendukung teori Kotler dan Keller bahwa mutu produk ditentukan oleh karakteristik fisik selain konsistensi proses produksi dan kemampuan perusahaan untuk memenuhi standar kualitas

(Kotler & Keller, 2016). GMP adalah sistem pengendalian yang memastikan setiap tahapan produksi berjalan sesuai standar untuk memastikan kualitas produk tetap terjaga. Penelitian Dewi juga menemukan bahwa penerapan GMP dapat meningkatkan kualitas produk dengan mengontrol sanitasi, higiene tenaga kerja, dan proses produksi (Dewi et al., 2019). Menurut penelitian Novendra Suryahadi, GMP meningkatkan keamanan makanan, efisiensi proses produksi, dan kepercayaan konsumen (Suryahadi et al., 2024). Oleh karena itu, temuan penelitian ini mendukung temuan sebelumnya bahwa penerapan GMP adalah dasar utama untuk membangun sistem mutu dalam industri pangan.

Dalam perspektif ekonomi Islam, penerapan GMP untuk meningkatkan kualitas produk adalah cara untuk menerapkan nilai ihsan, melakukan pekerjaan dengan cara terbaik dan memberikan manfaat terbaik bagi masyarakat. UD. Elsheha memenuhi kebutuhan pelanggan dan mewujudkan tujuan maqāṣid al-syarī'ah, khususnya ḥifẓ al-nafs (menjaga jiwa), dengan membuat produk yang aman dan berkualitas tinggi.

3.4 Peran Penerapan GMP dalam Meningkatkan Daya Saing UD. Elsheha

Studi ini menunjukkan bahwa penerapan GMP tidak hanya meningkatkan kualitas produk, tetapi juga meningkatkan daya saing UD. Elsheha. Produk yang diproses melalui sistem produksi yang lebih higienis dan terkendali dapat meningkatkan kepercayaan konsumen, mempertahankan konsistensi kualitas produk, dan meningkatkan citra perusahaan di pasar. UD. Elsheha menggunakan keunggulan ini untuk bersaing dengan produsen pangan olahan lainnya.

Hasil ini sesuai dengan teori Porter yang menyatakan bahwa daya saing perusahaan dapat dibangun melalui produk yang berbeda dan proses produksi yang lebih efisien (Porter, 1990). GMP menghasilkan jaminan keamanan pangan dan kualitas produk yang lebih konsisten, yang memberikan nilai tambahan dibandingkan dengan produk pesaing. Selain itu, dari sudut pandang Resource-Based View (RBV), penerapan GMP adalah kemampuan internal yang sulit ditiru oleh pesaing karena melibatkan kompetensi tenaga kerja, budaya kerja, dan sistem pengendalian mutu yang kompleks (Barney, 1991).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Anshari yang menyatakan bahwa GMP merupakan strategi untuk meningkatkan daya saing industri pangan melalui peningkatan kualitas produk dan kepercayaan konsumen (Anshari et al., 2022). Selain itu, penelitian Arjuna menunjukkan bahwa penerapan GMP menguntungkan keberlanjutan usaha karena mampu meningkatkan reputasi perusahaan dan memberikan peluang pasar yang lebih besar (Arjuna et al., 2023). Oleh karena itu, penerapan GMP pada UD. Elsheha dapat dianggap sebagai upaya untuk membangun keunggulan bersaing yang berkelanjutan dalam jangka panjang.

3.5 Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dalam Perspektif Ekonomi Islam

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di UD. Elsheha membawa nilai-nilai ekonomi Islam ke dalam proses produksi dan meningkatkan daya saing bisnis. Contoh nyata penerapan prinsip halalan thayyiban adalah beberapa elemen GMP yang telah diterapkan, seperti memastikan lingkungan produksi tetap bersih, peralatan tetap bersih, pemeriksaan bahan baku, dan pengawasan proses produksi. Prinsip ini menegaskan bahwa produk makanan tidak hanya harus halal dari sudut pandang bahan baku dan proses perolehannya, tetapi juga harus memenuhi standar keamanan, kebersihan, kualitas, dan keuntungan konsumen, sebagaimana disebutkan dalam Surat Al-Baqarah ayat 168 (Karim, 2017).

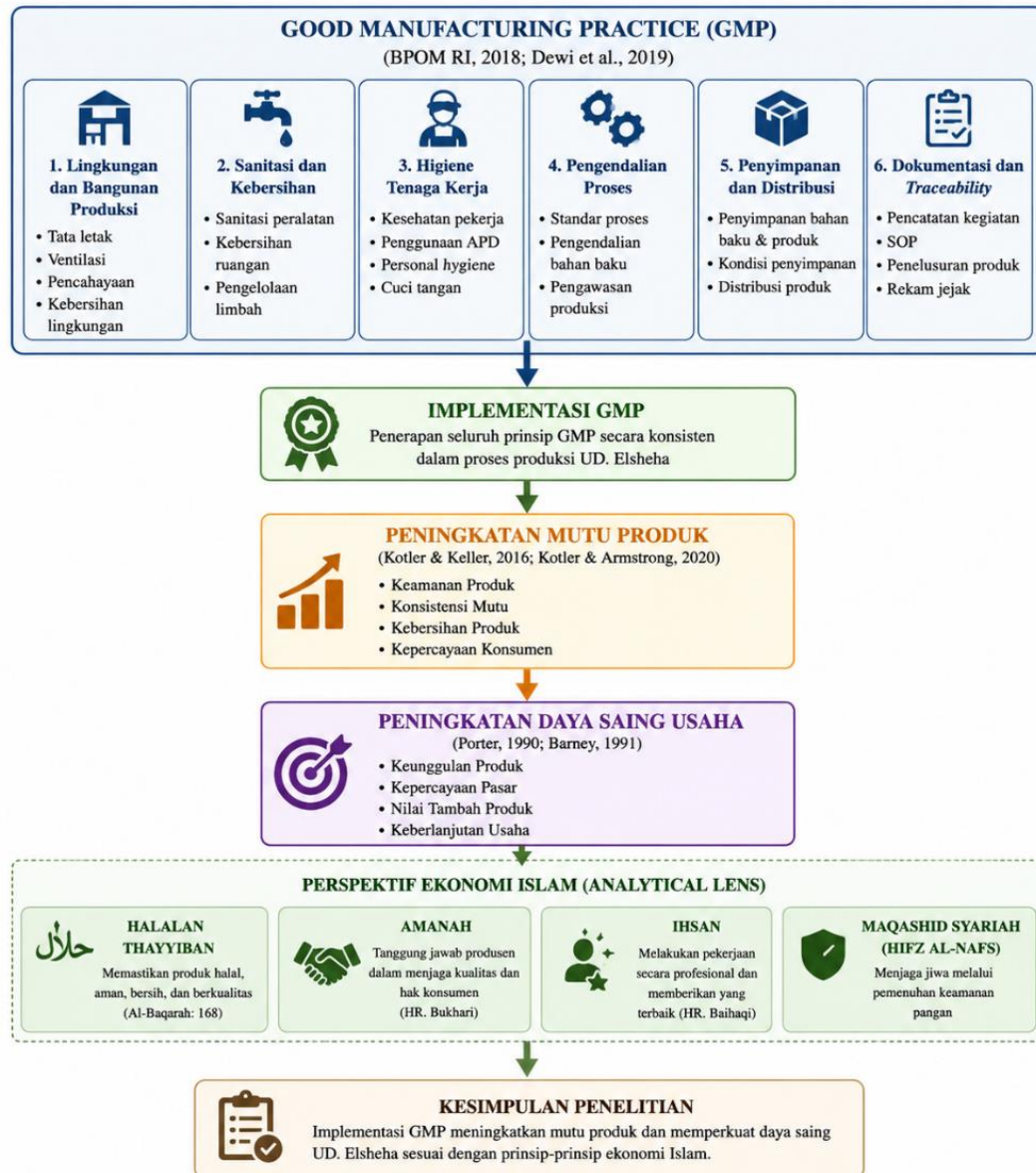
Penerapan GMP di UD. Elsheha juga mencerminkan nilai amanah dalam aktivitas produksi. Dalam Islam, produsen memiliki tanggung jawab moral untuk menghasilkan produk yang aman, berkualitas, dan tidak menimbulkan mudarat bagi masyarakat. Oleh karena itu, kegiatan menjaga kebersihan fasilitas produksi, melakukan sanitasi peralatan, serta memeriksa kualitas bahan baku sebelum diproses merupakan bentuk tanggung jawab produsen dalam melindungi hak konsumen. Temuan penelitian ini menunjukkan bahwa komitmen UD. Elsheha dalam menjaga kualitas produk telah memberikan dampak positif terhadap meningkatnya kepercayaan konsumen, meskipun masih diperlukan perbaikan pada aspek penggunaan alat pelindung diri (APD) dan sistem dokumentasi mutu.

Dalam perspektif Islam, mutu produk merupakan bagian dari konsep *ihsan*, yaitu melakukan pekerjaan secara optimal dan memberikan hasil terbaik. Rasulullah SAW bersabda: "Sesungguhnya Allah mencintai seseorang yang apabila mengerjakan suatu pekerjaan, ia menyempurnakannya." (HR. al-Baihaqi dalam *Syu'ab al-Iman*) (Al-Baihaqi, 2003). Hadis tersebut menegaskan bahwa setiap proses produksi harus dilakukan secara optimal dengan memperhatikan kualitas pada setiap tahapan pekerjaan. Dalam konteks penelitian ini, penerapan GMP merupakan bentuk implementasi nilai ihsan karena setiap tahapan produksi diarahkan untuk menghasilkan produk yang aman, higienis, dan bermutu melalui pengendalian bahan baku, sanitasi lingkungan, higiene tenaga kerja, serta pengendalian proses produksi.

Namun, hasil penelitian juga menunjukkan bahwa nilai-nilai Islam belum diterapkan secara optimal. Prinsip amanah dan profesionalisme dalam proses produksi masih perlu diperkuat, seperti yang ditunjukkan oleh ketidakkonsistenan dalam penggunaan APD oleh beberapa tenaga kerja, serta sistem dokumentasi yang masih sederhana. Meskipun demikian, dokumentasi yang baik adalah bagian dari tanggung jawab produsen untuk memastikan bahwa produk dapat ditemukan dalam kasus penyimpangan kualitas atau keluhan konsumen. Oleh karena itu, untuk memastikan pelaksanaan GMP tidak hanya memenuhi standar CPPOB tetapi juga mencerminkan nilai-nilai ekonomi Islam, diperlukan

peningkatan disiplin tenaga kerja, pengembangan standar prosedur operasional (SOP), dan penguatan sistem dokumentasi.

Gambar 1. Penerapan *Good Manufacturing Practice* Perspektif Ekonomi Islam



Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan prinsip halalan thayyiban, amanah, ihsan, dan maqāṣid al-syarī'ah di UD. Elsheha menghasilkan produk yang lebih aman dan berkualitas tinggi serta melindungi konsumen. Oleh karena itu, GMP tidak hanya berfungsi sebagai standar teknis untuk sistem keamanan pangan, tetapi juga berfungsi sebagai alat etis untuk mewujudkan kegiatan produksi yang bertanggung jawab dan berkelanjutan serta mampu meningkatkan daya saing usaha dan kualitas produk.

4. KESIMPULAN

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melihat bagaimana Good Manufacturing Practice (GMP) diterapkan pada proses produksi UD. Elsheha, mengevaluasi seberapa sesuai dengan prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), dan bagaimana hal itu berdampak pada peningkatan mutu produk dan daya saing perusahaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa GMP telah diterapkan pada sebagian besar proses produksi di UD. Elsheha. Ini termasuk pengendalian bahan baku, kebersihan lingkungan produksi, kebersihan peralatan, pengendalian proses, penyimpanan, dan distribusi produk. Namun demikian, beberapa elemen masih perlu diperbaiki. Ini termasuk penggunaan alat pelindung diri (APD) yang konsisten, penerapan sistem dokumentasi kualitas, penerapan traceability produk, dan pembuatan Standar Prosedur Operasional (SOP).

Penelitian ini menemukan bahwa penerapan GMP benar-benar meningkatkan kualitas produk melalui pemeliharaan kebersihan, keamanan makanan, konsistensi proses produksi, dan peningkatan kepercayaan konsumen terhadap produk UD. Elsheha. Selain itu, penerapan GMP juga meningkatkan daya saing bisnis karena menghasilkan produk yang lebih konsisten, meningkatkan citra perusahaan, dan menciptakan nilai tambahan yang membedakan produk UD. Elsheha dengan produk lain. Hasil ini mendukung gagasan bahwa GMP adalah standar teknis keamanan pangan dan kapabilitas internal yang membantu UMKM bersaing melalui peningkatan kualitas produk dan kepercayaan pasar.

Dalam perspektif ekonomi Islam, penerapan GMP di UD. Elsheha menunjukkan pelaksanaan halalan thayyiban, amanah, dan ihsan dalam proses produksi. Untuk melindungi hak konsumen untuk mendapatkan produk yang aman, berkualitas, dan layak konsumsi, produsen bertanggung jawab untuk menjaga kebersihan lingkungan, sanitasi peralatan, pengendalian bahan baku, dan pengawasan proses produksi. Oleh karena itu, penerapan GMP tidak hanya membantu memenuhi persyaratan CPPOB, tetapi juga merupakan penerapan nilai-nilai etika bisnis Islam yang berfokus pada kebaikan (maqāṣid al-syarī'ah), khususnya ḥifẓ al-nafs (menjaga jiwa).

Keterbatasan Penelitian ini hanya dilakukan pada satu UMKM pangan, sehingga hasilnya tidak dapat digeneralisasikan ke seluruh industri pangan UMKM. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya disarankan untuk melakukan studi komparatif pada beberapa UMKM pangan dengan berbagai karakteristik, menggunakan pendekatan gabungan kualitatif dan kuantitatif. Penelitian ini juga akan menyelidiki bagaimana penerapan GMP berdampak pada kinerja usaha, kepuasan konsumen, dan kinerja bisnis secara keseluruhan.

REFERENSI

- (WHO), W. H. O. (2022). *Food Safety*.
- Al-Baihaqi, A. ibn al-H. (2003). *Shu'ab al-Iman*. Maktabah al-Rushd.
- Anshari, A., Wahyudin, W., & Herwanto, D. (2022). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pengendalian Kualitas Pangan Produk Nugget Ayam Tempe di UMKM Haiyuu Indonesia. 20(1), 138–146.
- Arjuna, P., Ngatirah, N., Hastuti, S., & Parta, I. (2023). Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) pada Pengolahan Produk UMKM Rendang. *BIOFOODTECH: Journal of Bioenergy and Food Technology*, 2, 42–52. <https://doi.org/10.55180/biofoodtech.v2i01.464>
- Barney, J. (1991). *Firm Resources and Sustained Competitive Advantage*.
- BPOM RI. (2018). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 23 Tahun 2018 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik*. Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Creswell, J. W. (2016). *Research Design: Pendekatan Metode Kualitatif, Kuantitatif, dan Campuran*. Pustaka Pelajar.
- Dewi, A., Hubies, M., & Cahyadi, E. (2019). Strategi Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices pada UMKM Berdaya Saing di Kota Bandung. *Manajemn IKM Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(2), 127–133. <https://doi.org/https://doi.org/10.29244/mikm.14.2.127-133>
- FAO. (n.d.). *Agriculture and food*. 2022. [https://www.chathamhouse.org/topics/agriculture-and-food?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=Environment %26 Society - Gateway - Google - Grants&utm_content=Agriculture Gateway Page&utm_id=953481094-159126209236&gad_source=1&gad_campaignid=953481094&gbraid=0AAAAADpraEd1bBO9kYsQ-ReLocgmrhRnV&gclid=CjwKCAjwmdLSBhANEiwAkREMn4dlajI6Vg4f3H88MhqjE6xinMy119TJBwv1SuLG3gd3VILk1MvVRoCt2IQAvD_BwE](https://www.chathamhouse.org/topics/agriculture-and-food?utm_source=google&utm_medium=cpc&utm_campaign=Environment%20Society-Gateway-Google-Grants&utm_content=Agriculture%20Gateway%20Page&utm_id=953481094-159126209236&gad_source=1&gad_campaignid=953481094&gbraid=0AAAAADpraEd1bBO9kYsQ-ReLocgmrhRnV&gclid=CjwKCAjwmdLSBhANEiwAkREMn4dlajI6Vg4f3H88MhqjE6xinMy119TJBwv1SuLG3gd3VILk1MvVRoCt2IQAvD_BwE)
- Gani, I. A., Rahayu, W. P., & Kamila, A. (2026). Pengaruh Program Pangan Aman Goes to Campus Batch 4 terhadap Pengetahuan Mahasiswa dan Penerapan CPPOB di UMK Pangan Olahan The Effect of the Safe Food Goes to Campus Program Batch 4 on Student Knowledge and the Implementation of GMP in Food MSEs. *Jurnal Mutu Pangan*, 13(1), 80–91. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2026.13.1.80>
- Herdiansyah, D., Gustina, Patadjai, andi besse, & Asriani. (2021). kajian penerapan good manufacturing practice (GMP) pada pengolahan kripik pisang. *AGROINTEK: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15, 846.
- Hilme, S. I., & Raffi, R. M. (2024). Maqasid Approach and Shariah Rules Towards Halal Industry. *Journal*

- of Halal Science, Industry and Business, 2(2), 1–14.
<https://doi.org/https://doi.org/10.31098/jhasib.v2i2.2691>
- Karim, A. A. (2017). *Ekonomi Mikro Islam*. Rajawali Pers.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2016). *Marketing Management*. Pearson Education.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (2016). *Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook*. Sage Publica.
- Porter, M. E. (1990). *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*. Free Press.
- Practice, C. O. F. (2022). *International Food Standards General PrincipleS*. Codex Alimentarius Code of Practice.
- Putri, C. M., & Kumalasari, I. D. (2022). Agroindustrial technology journal. *Jurnal Teknologi Agroindustri*, 6(2), 150–163. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.21111/atj.v6i2.8470>
- Putri, F. R., Amalia, R., & Mada, U. G. (2022). Analysis of Good Manufacturing Practices (GMPs) Implementation In Gudeg SMEs to Improve Food Safety Product. *Agroindustrial Journal*, 9(2), 77–83. <https://doi.org/10.22146/aij.v9i2.84158>
- Rampal, A., & Kanti, S. P. Y. (2020). Good Manufacturing Practice (GMP): History , structure and its significance Well maintained Good Design Equipments. *International Journal of Drug Regulatory Affairs*, 8(4), 66–72. <https://doi.org/10.22270/ijdra.v8i4.439>
- Rani, & Hadithya, R. (2024). Sistem Manajemen Keamanan Pangan Pada Perusahaan Xyzfood Safety Management System In Company Xyz. *JurnalBina Manajemen*, 13(1), 1–12. <https://doi.org/https://doi.org/10.52859/jbm.v12i2.671>
- Rohmah, M., Fadhila, S., Rahmadi, A., & Andriyani, Y. (2023). Application of Good Processed Food Production Method (CPPOB) for BPOM distribution license certification. *Abdimas: Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Merdeka Malang*, 8(2), 366–377. <https://doi.org/10.26905/abdimas.v8i2.10490>
- Subandi. (2025). *Metode Penelitian sebuah pengantar ringan untuk melakukan penelitian, (Jawa Barat: Goresan Pena,),.*
- Sugiyono. (2022). *Metode Penelitian Kuantitatif: Kulalitatif dan R&D (Ke-27)*. ALFABETA.
- Suryahadi, N., Good, P., & Practices, M. (2024). *Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Dan Sanitation Standard Operating Procedures (Ssop) Di Pabrik Kerupuk Pak Aceng Skripsi Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana di Fakultas Teknik Universitas Medan*.
- Takami, K., & Aghwan, Z. A. (2024). CONCEPTUAL FRAMEWORK OF ‘ H ALALAN THAYYIBAN ’ IN ISLAMIC DIETARY LAW RESEARCH. *Journal of Halal Science and Technology*, 3(1), 65–73. <https://doi.org/https://doi.org/10.59202/jhst.v3i1.800>
- Wahyudi, R., Mutmainah, L., & Ali, M. (2021). Halal food based on maqâshid al-syar’ah perspective. *Journal of Halal Science and Research*, 2, 43–50. <https://doi.org/10.12928/jhsr.v2i2.3778>