

## Pengendalian Mutu Makanan dengan Penerapan Protokol Pencegahan Covid 19 di UMKM Cake di Jabodetabek

Rina Fitriana<sup>1</sup>, Debbie Kemala Sari<sup>2</sup>, Anik Nur Habybah<sup>3</sup>, Idriwal Mayusda<sup>4</sup>

<sup>1234</sup> Teknologi Industri, Fakultas Teknologi Industri Universitas Trisakti

**Abstrak.** Pelaksanaan kegiatan PKM dilaksanakan pada hari Sabtu 20 Juni 2020 di ruang meeting video conference Zoom. Peserta PKM adalah 5 orang pengusaha UKM Cake and Bakery. Materi yang diberikan meliputi Sistem Manajemen Kualitas (Implementasi SOP), 7 Tools (Implementasi Cheeksheet), Keamanan pangan, Penjualan online, pencegahan Covid di UKM. Berdasarkan kriteria isi pelatihan PKM menarik dan bermanfaat, menurut responden Pelaksanaan Program PKM ini berjalan dengan baik karena mendapat dukungan dari semua pihak. Setelah mengikuti pelatihan PKM dari Laboratorim Rekayasa Kualitas baik peserta maupun pelaksana dapat disimpulkan memperoleh hasil dan luaran yang diharapkan tercapai. Berdasarkan hasil kuesione evaluasi dari Materi yang disampaikan pada pelatihan ini relevan dan bermanfaat untuk pekerjaan saya 66,7% persen sangat setuju dan 33,33% setuju. Materi yang disampaikan pada pelatihan ini menarik dan bermanfaat untuk pekerjaan saya 83,3 % sangat setuju dan 16,7 % setuju. Pemateri pada pelatihan ini menyampaikan materi dengan menarik dan jelas 50 persen sangat setuju dan 50 persen setuju. Rekaman Pengabdian Kepada Masyarakat ini dapat dilihat di <https://www.youtube.com/watch?v=XFWvr-fCygo&feature=youtu.be>. Luaran dari PKM ini berupa Hak Cipta Poster PKM.

**Kata kunci:** Kualitas, Kemanan Pangan, Penjualan Online dan Pencegahan Covid

**Abstract.** The PKM activity was carried out on Saturday, June 20, 2020 in the Zoom video conference meeting room. PKM participants are 5 Cake and Bakery UKM entrepreneurs. The material provided includes a Quality Management System (SOP Implementation), 7 Tools (Cheeksheet Implementation), Food safety, online sales, Covid prevention in SMEs. Based on the criteria, the content of the PKM training was interesting and useful, according to the respondents, the implementation of the PKM program went well because it received support from all parties. After participating in the PKM training from the Quality Engineering Laboratory, both participants and implementers can conclude that the expected results and outcomes have been achieved. Based on the results of the evaluation questionnaire, the material presented in this training is relevant and useful for my work, 66.7% percent strongly agree and 33.33% agree. The material presented in this training is interesting and useful for my work 83.3% strongly agree and 16.7% agree. The presenters in this training presented the material in an interesting and clear way, 50 percent strongly agreed and 50 percent agreed. This Community Service recording can be viewed at <https://www.youtube.com/watch?v=XFWvr-fCygo&feature=youtu.be>. The output of this PKM is in the form of a PKM Poster Copyright..

**Keywords:** Quality, Food Safety, Online Sales and Covid Prevention

**Correspondence author:** Rina Fitriana, Jakarta, Indonesia



This work is licensed under a CC-BY-NC





## Pendahuluan

Perkembangan industri makanan di Indonesia sudah semakin berkembang. Usaha pangan kecil, menengah dan besar bersaing agar produk pangan yang dihasilkan mampu menghadapi pasar baik impor maupun ekspor. Tingginya persaingan produksi makanan mengakibatkan setiap industri makanan di Indonesia agar meningkatkan pengendalian kualitas dan keamanan makanan untuk dikonsumsi. Terjaminnya mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan oleh produsen dapat mengakibatkan produk tersebut dapat diterima di semua pasar serta mampu bersaing di pasar Internasional. Saat ini sedang masa pandemic Covid 19 yang melanda tidak hanya di Indonesia tapi juga seluruh dunia. Oleh karena itu perlu disosialisasikan bagaimana pencegahan Covid-19 pada UKM makanan. Khalayak sasaran dari kegiatan Pengabdian Kepada Masyarakat adalah 5 Usaha Kecil Menengah Cake and Bakery di Jakarta dan Tangerang. Kegiatan pelatihan Pengabdian Kepada Masyarakat ini bertujuan sebagai berikut. : 1. Memberikan pengetahuan tentang Sistem Manajemen Kualitas (Implementasi SOP) 2. Memberikan pengetahuan tentang 7 Tools (Implementasi Cheeksheet) 3. Memberikan pengetahuan tentang Keamanan pangan 4. Memberikan pengetahuan dan pelatihan praktis tentang Penjualan online 5. Memberikan pengetahuan dan pelatihan praktis pencegahan Covid di UKM

## Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Pelaksanaan kegiatan PKM dilaksanakan pada hari Sabtu 4 Juli 2020 di ruang meeting video conference Zoom. Peserta PKM adalah UKM Cake and Bakery yaitu Cookies.by.tam, Ourhappykitchen, Lemanda Kitchen, Nisnismini Brownies, Hanan's cake, Lemanda Kitchen.

Pendekatan pemecahan masalah dalam pelaksanaan PKM menggunakan metode :

1. Memberikan pelatihan menggunakan aplikasi video conference zoom untuk menjelaskan Sistem Manajemen Kualitas (Implementasi SOP)
2. Memberikan pelatihan menggunakan aplikasi video conference zoom untuk menjelaskan tentang 7 Tools (Implementasi Cheeksheet)
3. Memberikan Penjelasan tentang Keamanan pangan
4. Memberikan Penjelasan tentang Penjualan online
5. Memberikan Penjelasan tentang Pencegahan Covid di UKM  
 Memberikan kesempatan tanya jawab kepada peserta.

## Hasil dan Pembahasan

Materi Kegiatan Materi yang diberikan :

### 1. Penjelasan secara umum tentang Sistem Manajemen Kualitas (Implementasi SOP)

*Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Makanan yang Baik merupakan suatu pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen. *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan program penunjang keberhasilan dalam implementasi sistem HACCP sehingga produk pangan yang dihasilkan benar-benar bermutu dan sesuai dengan tuntutan konsumen, tidak hanya didalam akan tetapi juga diluar negeri.

Secara umum, peraturan GMP terdiri dari desain dan konstruksi higienis untuk pengolahan produk makanan, desain dan konstruksi higienis untuk peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan, pembersihan dan disinfeksi peralatan, pemilihan bahan baku dan kondisi yang baik, pelatihan dan higienitas pekerja, serta dokumentasi yang tepat. Pemilihan barang yang diperlukan dan tidak diperlukan dapat dilihat pada tabel 1, prosedur pemakaian alat kebersihan dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 1. Pemilahan Barang Diperlukan dan Tidak Diperlukan

No	Frekuensi Pemakaian	Nama Barang	Tempatkan
1	Barang yang tidak penting di lokasi lantai produksi	Hewan peliharaan Karyawan & bekas galon air	Tempatkan di <i>mess</i> karyawan / luar lantai produksi dan tidak masuk ke ruangan lantai produksi
		Sisa makanan karyawan	Buang di tempat sampah
		Sisa sampah plastik bahan adonan dodol	Buang di tempat sampah
		Puntung Rokok	Buang di tempat sampah
2	Barang yang kadang tidak digunakan	Mesin Pamarut Kelapa	Tempatkan di tempat yang tidak menghalangi dan mudah dijangkau
		Mesin Penghalus Beras	Tempatkan di tempat yang tidak menghalangi dan mudah dijangkau
		Gerobak membawa dodol	Tempatkan di tempat yang tidak menghalangi dan mudah dijangkau
		Gayung dan keranjang (besek) dodol	Letakkan di meja bagian belakang lantai produksi
3	Barang yang sering digunakan	Bahan adonan dodol	Letakkan dekat tempat pengadukan dodol
		Peralatan pengadukan dan peralatan kebersihan	Letakkan dekat tempat pengadukan dodol
		Potongan Kayu bakar	Letakkan dekat tempat pengadukan dodol
		Masker, sarung tangan, penutup rambut dan celemek	Tempatkan di <i>mess</i> karyawan

Tabel 2. Prosedur Pemakaian Alat Kebersihan

UKM Mamas Condet			
Prosedur Pemakaian Alat Kebersihan			
Departemen : Produksi			Tanggal Pembuatan : 3 februari 2020
Pelaksana : Operator			Disetujui Oleh :
		Pengawas Pelaksana :	
Kegiatan	Prosedur	Kegiatan	Prosedur
Pembersihan lantai produksi saat memulai proses produksi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ambil sapu dari tempat penyimpanan (<i>mess</i> karyawan), bersihkan lantai produksi sekitar tempat pengadukan dan tempat pemasakan gula merah</li> <li>2. Bersihkan bagian depan lantai produksi tempat proses penotongan kayu dan penggunaan mesin</li> <li>3. Masukkan sampah hasil sapu menggunakan serokan ke tempat sampah dan letakkan kembali sapu ke gudang</li> <li>4. Ambil peralatan pengadukan yang diperlukan dari tempat penyimpanan</li> <li>5. Ambil kain untuk membersihkan peralatan pengadukan, kualii dan mesin</li> <li>6. Gunakan masker, penutup kelapa dan sarung tangan di <i>mess</i> karyawan</li> <li>7. Siapkan bahan adonan dodol untuk proses pengadukan</li> <li>8. Pastikan kondisi lantai produksi, peralatan sudah bersih dan mesin siap digunakan</li> </ol>	Pembersihan lantai produksi saat selesai proses produksi	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bersihkan alat pengadukan dan kualii setelah digunakan</li> <li>2. Kembalikan mesin penghancur beras dan mesin pamarut kelapa ke tempat penyimpanan</li> <li>3. Bersihkan lantai produksi bagian luar lanti produksi dari sisa bahan proses pengadukan menggunakan sapu dan buang ke tempat sampah</li> <li>4. Letakkan peralatan pengadukan secara rapih dan teratur ke tempatnya</li> <li>5. Ambil kain untuk membersihkan peralatan pengadukan, kualii dan mesin</li> <li>6. Lepaskan masker, penutup kelapa dan sarung tangan di <i>mess</i> karyawan</li> <li>7. Pastikan peralatan dan mesin sudah ditempatkan ketempatnya dan lantai produksi sudah bersih agar perlatan mudah ditemukan ketika dicari</li> </ol>
Catatan :	Penggantian alat pengaduk kayu setiap 1 tahun sekali Penggantian kualii setiap 3 tahun sekali		

## 2. Penjelasan tentang 7 Tools (Implementasi *Check sheet*)

*Checksheets* merupakan alat bantu yang penting dalam pengumpulan data, berupa lembar kerja yang telah dicetak sedemikian rupa hingga data dapat dikumpulkan secara mudah dan singkat. Berikut adalah *form check sheet* yang diberikan kepada peserta untuk diisi dapat dilihat pada gambar 1.

CHECK SHEET KUALITAS (NAMA PRODUK)			
Produk	:		
Hari/Tanggal	:		
Waktu	:		
Pekerja	:		
Kapasitas Produksi	:		
No	Jenis Kerusakan/Kesalahan	Frekuensi	Jumlah
1			
2			
3			
<b>Total</b>			

Gambar 1. Formulir Check Sheet Kualitas

### 3. Penjelasan tentang Keamanan pangan

Kemungkinan besar, orang-orang tidak dapat terkena Covid-19 dari makanan atau kemasan makanan. Covid-19 adalah penyakit pernapasan yang rute transmisinya melalui kontak antar orang dan kontak dengan cairan bersin atau batuk dari orang yang terinfeksi. Tidak ada bukti hingga sekarang jika virus penyebab penyakit pernapasan ditransmisikan lewat makanan atau kemasan makanan.

Coronavirus tidak bisa memperbanyak diri di makanan, virus membutuhkan binatang atau manusia untuk memperbanyak diri.

Praktik-praktik kebersihan staf yang baik meliputi: kebersihan tangan yang layak seperti: mencuci dengan sabun dan air selama setidaknya 20 detik (ikuti saran WHO); sering menggunakan pembersih tangan berbahan dasar alkohol; higiene pernapasan yang baik (tutup mulut dan hidung saat batuk atau bersin; buang tisu dan cuci tangan); sering membersihkan/ mendesinfeksi permukaan kerja dan titik sentuh seperti gagang pintu; menghindari kontak dekat dengan siapa pun yang menunjukkan gejala penyakit pernapasan seperti batuk dan bersin

### 4. Penjelasan tentang Penjualan online

Penjualan online dapat menggunakan Instagram (Instagram Business, Foto Produk yang menarik, Paid Promote dan IG Promotion, Layanan Delivery), Whatsapp (Layanan WA Business, Format Automatically answer, Format Order, Metoda Delivery dan Pembayaran), Facebook (Facebook Fanpage, Updating Informasi Produk, Layanan Delivery), Shopee (Siap bermitra dengan Gojek, Daftar di GoBiz dengan aplikasi, Kesepakatan penentuan harga, Gofood (Siap bermitra dengan Gojek, Daftar di GoBiz dengan aplikasi, Kesepakatan penentuan harga)

### 5. Penjelasan tentang Pencegahan Covid di UKM Edukasi Pekerja

Pekerja diberitahu tentang topik yang terkait dengan COVID-19 sebagai bagian dari perjanjian keselamatan rutin tempat kerja, meliputi:

- a. Metode Pencegahan berupa kontak personal, kebersihan pribadi, *fact Sheet*
- b. Risiko Paparan diberikan panduan paparan karyawan UKM
- c. Pembersihan dan Desinfektan di Tempat Kerja berupa petunjuk pembersihan dan praktik dan harapan pembersihan.

### Screening Pengunjung

- a. Mengontrol akses ke operasi oleh pihak eksternal, termasuk:Supplier
- b. Teknisi Perawatan dan Servis.
- c. Sopir & Tenaga Pengiriman

- d. Tidak ada entri untuk orang yang menjawab "IYA" dengan pra-set dari pertanyaan terkait dengan paparan COVID-19. (Contoh Formulir Penyaringan Pengunjung)
- e. Opsi: Kebijakan tidak ada pengunjung untuk jangka waktu tertentu (tidak termasuk tenaga pengiriman).

### **Pelaporan Mandiri Pekerja**

Pelaporan Mandiri adalah metode standar bagi karyawan memberi tahu UKM tentang penyakit atau paparan. UKM juga mematuhi pemantauan persyaratan yang ditetapkan oleh pemerintah daerah atau pemegang kebijakan lain. Kebijakan Sumber Daya Manusia yang berlaku untuk mengelola penyakit dan absen

### **Social Distancing Ruangan UKM**

Pilihan terbaik bagi karyawan UKM adalah memastikan ruang kerja yang tersedia memadai. Pindahkan peralatan kerja untuk membuat jarak. Gunakan ruangan ekstra. Menetapkan batas (+/- 1 meter) pada ruang kerja individu menggunakan indikator visual seperti pita lantai, pita barikade, tanda sementara. Beri tanda X pada kursi untuk memberi jarak. Beri sekat berupa plastik agar dapat memberikan jarak antara penjual dan pembeli di UKM. Hilangkan semua pertemuan atau pertemuan kelompok yang tidak perlu.

### **Social Distancing Pertemuan**

Gunakan Media Online untuk menghilangkan rapat internal dengan kontak personal. Ketika rapat harus terjadi, berikan ruang yang memungkinkan ruang yang memadai antara orang-orang dan untuk pergerakan di dalam ruang. Untuk mengurangi pertemuan atau mengumpulkan mengimplementasikan alat alternatif bagi orang untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan gunakan papan tulis di tempat kerja dengan informasi penting diposting. Instruksi cetak dikirimkan ke stasiun kerja. Kotak surat untuk pengantaran / pengambilan dokumen.

### **Social Distancing Istirahat dan Makan Siang**

Waktu istirahat dan makan siang alternatif untuk mengurangi jumlah orang di ruang istirahat. Hilangkan/Pindahkan kursi untuk menciptakan lebih banyak ruang di antara orang-orang. Menetapkan kursi untuk personel. Buka ruang tambahan untuk istirahat untuk memungkinkan lebih banyak ruang dengan lebih sedikit orang. Minta karyawan untuk makan di meja atau area kerja mereka (jika diizinkan oleh standar kebersihan) untuk menjaga jarak yang sehat dari rekan kerja. Jika cuaca memungkinkan, buka area istirahat di luar ruangan.

## **PEMBERSIHAN RUTIN**

Tetapkan standar, pembersihan rutin standar untuk fasilitas. Perhatian khusus harus diberikan pada area dimana karyawan dapat berbagi peralatan atau ruang. Meja makan siang, ruang ganti, meja, kursi, pintu, pegangan pintu, konter, pegangan wastafel, keyboard, kontrol peralatan, telepon, pemindai tangan, kontrol peralatan mobile. Tetapkan jadwal / waktu untuk pembersihan. Misal : melakukan pembersihan dua kali per shift. Untuk peralatan yang hanya bisa dipakai bersama, bersihkan peralatan ketika kita selesai menggunakannya untuk orang berikutnya. Menugaskan petugas khusus untuk rutinitas pembersihan. Memiliki sarana untuk memverifikasi bahwa hal tsb diatas dilakukan.

### **Gunakan *checklist* sederhana.**

Berikut adalah tabel produk yang dihasilkan, metode pemasaran yang telah dilakukan, cara pengiriman produk yang telah dilakukan.

Tabel 3. Produk yang Dihasilkan

Produk yang dihasilkan	Metode Pemasaran yang telah dilakukan	Cara pengiriman produk yang telah dilakukan	Kapasitas produksi per hari	Tenaga Kerja yang dimiliki
Soft cookies, Mini cookies	Promosi Instagram, Market Place	Grab Express, Gosend, Paxel	25-40 Soft Cookies, 3-4 Toples Mini Cookies	1 orang (diri sendiri)
Spaghetti bakar, bolu gulung keju, kue pisang coklat	Online	Ojek online	15box	1
Salad buah, puding, dessert box, pizza rolls, baked brulee spaghetti	Media sosial	Gosend	Berubah-ubah tergantung permintaan	1 orang
Brownies aneka bentuk dan kombinasi topping	Gethok tular, WA status, Instagram	Melalui kurir lalamove, gosend, paxel	10 resep	1 Mbak untuk cuci loyang dan beberes
Aneka Snack, cake dan aneka kue kering, roti	Via Facebook dan instagram walau tidak aktif. Lebih dari mulut ke mulut	Kurir makanan, go send	Tergantung jenis kue, jika bolu kukus bisa sampai ratusan	1, kalau lagi ramai orderan pakai tenaga cabutan
Salad buah, puding, dessert box, pizza rolls,	Media sosial	Gosend	Berubah-ubah tergantung permintaan	1 orang

Berikut adalah hasil kuesioner yang disebarakan kepada peserta:

1. Materi yang disampaikan pada pelatihan ini relevan dan bermanfaat untuk pekerjaan saya
2. Materi yang disampaikan pada pelatihan ini menarik dan bermanfaat untuk pekerjaan saya
3. Pemateri pada pelatihan ini menyampaik an materi dengan menarik dan jelas
4. Materi pelatihan yang paling jelas, berkesan dan sesuai dengan permasalahan an yang saya hadapi saat ini

Berikut adalah format Cheeksheet untuk UKM Cake

CHECK SHEET KUALITAS (NAMA PRODUK)			
Produk	:		
Hari/Tanggal	:		
Waktu	:		
Pekerja	:		
Kapasitas Produksi	:		
No	Jenis Kerusakan/Kesalahan	Frekuensi	Jumlah
1			
2			
3			
<b>Total</b>			

Gambar 2. Format Check Sheet Kualitas UKM Cake

Evaluasi: Tingkat ketercapaian hasil, dampak, manfaat kegiatan, tolok ukur /tes yang dipakai, sebelum dan setelah. Materi yang disampaikan pada pelatihan ini relevan dan bermanfaat untuk pekerjaan saya 66,7% persen sangat setuju dan 33,33% setuju. Materi yang disampaikan pada pelatihan ini menarik dan bermanfaat untuk pekerjaan saya 83,3 % sangat setuju dan 16,7 % setuju. Pemateri pada pelatihan ini menyampaikan materi dengan menarik dan jelas 50 persen sangat setuju dan 50 persen setuju .

Materi pelatihan yang paling jelas, berkesan dan sesuai dengan permasalahan yang saya hadapi saat ini:

1. Sistem Manajemen Kualitas 50%
2. 7 QC Tools (Implementasi Cheeksheet) 33,33%
3. Keamanan pangan 83,3%
4. Penjualan Online vs Kapasitas Produksi 100%
5. Pencegahan Covid di UKM 50 %

Apakah perlu dilakukan pelatihan lanjutan

1. Sangat diperlukan 66.7%
2. Diperlukan 16,7%
3. Ragu-ragu 16,7%

### Faktor Pendukung

1. Tersedianya dana PKM dari Universitas Trisakti
2. Antusias dari peserta
3. Baik peserta maupun panitia mampu menggunakan media Zoom.
4. UKM sering melakukan posting di media sosial

### Faktor Penghambat

1. UKM belum mengetahui kapasitas produksi
2. UKM belum memiliki tenaga kerja tetap
3. Pesanan UKM belum tetap

### Luaran yang Dihasilkan

Luaran yang dihasilkan berupa poster yang didaftarkan ke HAKI.



Gambar 3. Poster yang didaftarkan ke HAKI

### Integrasi dengan Penelitian, Dikjar dan Program Kreativitas Mahasiswa

Materi pelaksanaan program PKM ini terintegrasi dengan kegiatan dikjar yang berkaitan dengan mata kuliah Pengendalian dan Penjaminan Mutu, mata kuliah Standardisasi,

Mata kuliah Analisa perancangan sistem informasi dan mata kuliah kewirausahaan berbasis teknologi. Pengabdian kepada Masyarakat ini juga terkait dengan penelitian karena dibuatkan Hak Cipta untuk posternya dan akan dikembangkan untuk penelitian lebih lanjut. Pengabdian Kepada Masyarakat ini diharapkan juga bias dikembangkan untuk program kreativitas mahasiswa.

## Simpulan

1. Pelaksanaan Program PKM ini berjalan dengan baik karena mendapat dukungan dari semua pihak.
2. Setelah mengikuti pelatihan PKM dari Laboratorim Rekayasa Kualitas baik peserta maupun pelaksana dapat disimpulkan memperoleh hasil dan luaran yang diharapkan tercapai.
3. Berdasarkan hasil kuesione evaluasi dari Materi yang disampaikan pada pelatihan ini relevan dan bermanfaat untuk pekerjaan saya 66,7% persen sangat setuju dan 33,33% setuju. Materi yang disampaikan pada pelatihan ini menarik dan bermanfaat untuk pekerjaan saya 83,3 % sangat setuju dan 16,7 % setuju. Pemateri pada pelatihan ini menyampaikan materi dengan menarik dan jelas 50 persen sangat setuju dan 50 persen setuju.

## Daftar Pustaka

- BSN. 1992. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-2986-1992 Dodol. Jakarta : Badan Standardisasi Nasional.
- BSN. 2009. Standar Nasional Indonesia. SNI 7388-2009 Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Feni AR, Putiri BK, dan Nurul U. 2015. Penerapan Good Manufacturing Practices untuk Pemenuhan Manajemen Mutu pada Produksi Air Minum Dalam Kemasan. Jurnal Teknik Industri. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa 3(2):1-6.
- Hidayat MS. 2010. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices). No. 75/M-IND/PER/7/2010
- Fitriana R, Kurniawan W, dan Siregar JG. 2019. Display Good Manufacturing Process. Hak Penciptaan No: 000156451
- Fitriana R, Kurniawan W, dan Siregar JG. 2019. Pengendalian Kualitas Pangan Dengan Penerapan Good 16 Manufacturing Practices (GMP) PADA PROSES Produksi Dodol Betawi (Studi Kasus UKM MC). Jurnal Teknologi Industri Pertanian 30 (1): 110-127 (2020)