



## PENERAPAN GMP DAN SSOP PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA BAKSO IKAN DI DESA HARAPAN KECAMATAN PEMANGKAT

Abdurrahman<sup>1)</sup>, Anggi<sup>2)</sup>, Hairulaila<sup>3)</sup>, Nadia<sup>4)</sup>, Nazri<sup>5)</sup>, Dewi Merdekawati<sup>6)</sup>

- <sup>1)</sup> Agribisnis Perikanan dan Kelautan, Fakultas Agrobisnis, Politeknik Negeri Sambas, Sambas, Indonesia  
Email: [rahmansambas773@gmail.com](mailto:rahmansambas773@gmail.com)
- <sup>2)</sup> Agribisnis Perikanan dan Kelautan, Fakultas Agrobisnis, Politeknik Negeri Sambas, Sambas, Indonesia  
Email: [anggipoltesa392@gmail.com](mailto:anggipoltesa392@gmail.com)
- <sup>3)</sup> Agribisnis Perikanan dan Kelautan, Fakultas Agrobisnis, Politeknik Negeri Sambas, Sambas, Indonesia  
Email: [lailalailaa1410@gmail.com](mailto:lailalailaa1410@gmail.com)
- <sup>4)</sup> Agribisnis Perikanan dan Kelautan, Fakultas Agrobisnis, Politeknik Negeri Sambas, Sambas, Indonesia  
Email: [nadiaazahra2404@gmail.com](mailto:nadiaazahra2404@gmail.com)
- <sup>5)</sup> Agribisnis Perikanan dan Kelautan, Fakultas Agrobisnis, Politeknik Negeri Sambas, Sambas, Indonesia  
Email: [nazripoltesa@gmail.com](mailto:nazripoltesa@gmail.com)
- <sup>6)</sup> Agribisnis Perikanan dan Kelautan, Fakultas Agrobisnis, Politeknik Negeri Sambas, Sambas, Indonesia  
Email: [dewhi.08@gmail.com](mailto:dewhi.08@gmail.com)

### Abstract

*The household-scale food industry plays an important role in the economy in Indonesia, especially in the utilization of abundant fishery resources. This study aims to evaluate the implementation of GMP (Good Manufacturing Practices) and GHP (Good Hygiene Practices) in the production of fish balls in Harapan Village, Pemangkat District. This study uses observation, interview, and evaluation check-list methods based on CPPOB standards. The results of the study indicate several aspects that are not yet optimal such as location, buildings and facilities, food labeling, supervision, recording and documentation, and employee training. The results show that the fish ball household industry still has many findings that are not in accordance, indicating that the industry has not fully met the applied CPPOB standards.*

**Keywords:** GMP, GHP, Food Safety, Home Industry.

### Abstrak

Industri pangan skala rumah tangga mempunyai peranan penting dalam perekonomian di Indonesia, khususnya dalam pemanfaatan sumber daya hasil perikanan yang melimpah. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan GHP (*Good Hygiene Practices*) dalam produksi bakso ikan yang ada di Desa Harapan Kecamatan Pemangkat. Penelitian ini menggunakan metode observasi, wawancara, dan *check-list* evaluasi berdasarkan standar CPPOB. Hasil dari penelitian menunjukkan beberapa aspek yang belum optimal seperti lokasi, bangunan dan fasilitas, pelabelan pangan, pengawasan, pencatatan dan dokumentasi, serta pelatihan karyawan. Hasil menunjukkan bahwa industri rumah tangga bakso ikan masih banyak temuan yang tidak sesuai mengindikasikan bahwa industri tersebut belum sepenuhnya memenuhi standar CPPOB yang diterapkan.

**Kata kunci:** GMP, GHP, Keamanan Pangan, Industri Rumah Tangga.



## PENDAHULUAN

Sektor pengolahan makanan laut dalam industri pangan Indonesia telah mengalami pertumbuhan yang signifikan. Keamanan pangan merupakan perhatian penting dalam semua kegiatan produksi karena dampak langsungnya terhadap kesehatan masyarakat. Penerapan Cara Pembuatan yang Baik (CPOB) dan Cara Higien yang Baik (GHP) merupakan fondasi penting untuk memastikan mutu dan keamanan produk pangan. Menurut Lapene (2019), CPOB menyediakan pedoman dan prosedur produksi yang tepat bagi unit pengolahan ikan untuk memastikan mutu produk dan menjamin pengendalian keamanan pangan dasar.

Bakso ikan, produk olahan makanan laut yang populer di Indonesia, memiliki nilai ekonomi yang signifikan, terutama bagi masyarakat pesisir. Namun, tantangan keamanan pangan terkait produk ini tetap menjadi perhatian serius. Penelitian yang bertujuan untuk mengidentifikasi keberadaan boraks, formaldehida, dan *Escherichia coli* dalam bakso ikan menunjukkan risiko kontaminasi yang berkelanjutan (Pratama dkk., 2021). Hal ini menyoroti pentingnya memperkuat sistem keamanan pangan, terutama dalam produksi industri rumah tangga, di mana pemenuhan standar keamanan pangan seringkali sulit. Penggunaan bahan tambahan pangan ilegal seperti boraks dan formaldehida tidak hanya membahayakan kesehatan konsumen tetapi juga berpotensi merusak reputasi industri perikanan nasional. Industri pangan skala rumah tangga memiliki peran penting dalam mendukung perekonomian masyarakat, namun sering kali menghadapi hambatan dalam menerapkan sistem keamanan pangan yang memadai. Studi menunjukkan bahwa pelaksanaan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di sektor ini masih menemui berbagai tantangan, seperti keterbatasan pemahaman, minimnya fasilitas produksi, hingga sulitnya akses terhadap informasi terkait standar keamanan pangan. Penelitian yang mengkaji kualitas produk melalui penerapan GMP pada industri rumah tangga menekankan pentingnya faktor lokasi dan lingkungan produksi, desain bangunan dan fasilitas, serta keberadaan peralatan produksi yang memadai untuk memastikan mutu produk (Nurhayati et al., 2022). Situasi ini mendorong perlunya langkah sistematis dalam meningkatkan kapasitas pelaku usaha di industri rumah tangga agar mampu mengikuti prinsip-prinsip keamanan pangan sesuai standar yang berlaku.

Desa Harapan di Kecamatan Pemangkat, Kabupaten Sambas, menunjukkan potensi besar untuk pengembangan industri bakso ikan skala rumah tangga. Lokasinya yang strategis memudahkan akses terhadap pasokan ikan segar, sehingga menciptakan nilai tambah bagi pengembangan usaha. Namun pengamatan awal menunjukkan bahwa sebagian besar pelaku usaha belum sepenuhnya memahami

atau menerapkan Cara Pembuatan yang Baik (CPOB) dan Cara Higien yang Baik (GHP) dalam proses produksinya. Hal ini menimbulkan risiko keamanan pangan yang dapat berdampak negatif bagi konsumen dan keinginan usaha. Oleh karena itu, diperlukan penelitian mendalam untuk mengkaji tingkat penerapan CPOB dan GHP pada industri bakso ikan skala rumah tangga di wilayah ini. Hasil studi ini akan menjadi dasar bagi strategi pengembangan untuk meningkatkan kualitas dan keamanan produk secara berkelanjutan.

## METODE

### Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Desa Harapan, Kecamatan Pemangkat, Kabupaten Sambas, Kalimantan Barat. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada pertimbangan bahwa desa tersebut memiliki beberapa unit usaha produksi di sektor perikanan salah satunya yaitu bakso ikan skala rumah tangga yang aktif beroperasi. Penelitian dilakukan selama satu hari yaitu pada bulan Juni 2025.

### Teknik Pengumpulan Data

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang diambil langsung oleh obyek penelitian atau merupakan data yang berasal dari sumber asli atau pertama (Suhono & Al Fattah, 2021). Data primer diperoleh dengan melakukan observasi lapangan serta wawancara terhadap pelaku usaha industri rumah tangga pengolahan bakso ikan di Desa Harapan.

Data sekunder adalah data yang bersumber dari catatan yang ada pada perusahaan dan sumber lainnya yaitu dengan mengadakan kepustakaan dengan mempelajari buku-buku yang ada hubungannya dengan objek penelitian atau dapat dilakukan dengan menggunakan data dari Biro Pusat Statistik (Sunyoto, 2016). Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini diperoleh dari penelitian terdahulu yang berkaitan dengan topik pada penelitian ini.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di rumah produksi pembuatan bakso ikan di Desa Harapan, Kecamatan Pemangkat menunjukkan bahwa terdapat beberapa temuan penting terkait kelayakan sarana dan proses produksi pangan rumah tangga yang masih belum sesuai. Hasil tersebut kemudian akan dikelompokkan ke dalam beberapa kategori ketidaksesuaian, yaitu minor, mayor, serius dan kritis.

### Hasil

Berikut adalah tabel hasil penelitian dari formulir pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga berdasarkan standar CPPOB dimana terdapat beberapa temuan diantaranya adalah 1 temuan minor, 5 temuan



mayor, 11 temuan serius, dan 8 temuan kritis yang. 25 temuan tersebut menunjukkan ketidaksesuaian industri rumah tangga pengolahan bakso ikan yang ada di Desa Harapan Kecamatan Pemangkat terhadap standar CPPOB yang ada.

**Tabel 1.** Jumlah ketidaksesuaian minor, mayor, serius, dan kritis

Elemen yang Diperiksa	Minor	Mayor	Serius	Kritis
Jumlah ketidaksesuaian KRITIS				7
Jumlah ketidaksesuaian SERIUS			11	
Jumlah ketidaksesuaian MAYOR		5		
Jumlah ketidaksesuaian MINOR	1			

## Pembahasan

### 1. Lokasi dan Lingkungan Produksi

Lokasi dan lingkungan produksi bakso ikan di Desa Harapan, Kecamatan Pemangkat masih kurang terawat, kotor dan berdebu sehingga termasuk kedalam kategori serius, yang menandakan bahwa kurangnya perhatian pemilik usaha terhadap lingkungan dan lokasi produksi. Persyaratan lokasi dan lingkungan produksi terdiri dari 4 aspek yang harus dipenuhi oleh pendiri Industri Rumah Tangga (IRT) yaitu lokasi IRTP dijaga tetap bersih, bebas dari sampah, bau, asap, kotoran, dan debu; sampah dibuang dan tidak menumpuk; tempat sampah selalu tertutup; dan jalanan dipelihara supaya tidak berdebu dan selokannya berfungsi dengan baik (BPOM RI, 2012).

### 2. Bangunan dan Fasilitas

Bangunan dan fasilitas yang digunakan untuk proses produksi bakso ikan masih kurang baik. Ruang produksi bakso ikan sempit karena dimanfaatkan sebagai tempat penyimpanan kendaraan sehingga sulit untuk dibersihkan. Lantai, dinding, dan langit-langit pada rumah produksi bakso ikan juga tidak terawat, kotor dan berlendir. Selain itu, ventilasi tidak memadai, pintu, dan jendela tidak terawat dan hanya ada satu sehingga sirkulasi udara tidak dapat berjalan dengan lancar. Menurut Kusuma dan Hartono (2019) kondisi lokasi harus memenuhi kriteria khusus seperti jarak dari sumber pencemar, ventilasi yang memadai, serta pengelolaan limbah yang sesuai standar.



**Gambar 1.** Jendela rumah produksi bakso ikan

### 3. Peralatan Produksi

Beberapa peralatan yang digunakan untuk produksi bakso ikan pada industri rumah tangga tersebut masih perlu diperhatikan. Terdapat temuan seperti permukaan yang kontak langsung dengan pangan tampak berkarat dan kotor, peralatannya juga tidak dipelihara dengan baik, serta tidak terjamin efektifnya sanitasi. Kontaminasi logam berat dan mikroorganisme patogen dapat bersumber dari kondisi peralatan yang berkarat dan kotor (Rahayu et al., 2017). Untuk alat ukur atau timbangan untuk mengukur atau menimbang berat bersih atau isi bersih juga sudah tersedia.



**Gambar 2.** Peralatan Produksi

### 4. Suplai Air atau Saranan penyedia Air

Suplai air yang digunakan selama proses produksi biasanya yaitu air hujan yang digunakan untuk proses perebusan bakso, kemudian juga menggunakan air sumur bor untuk membersihkan bahan baku. Berdasarkan formulir pemeriksaan dapat dikatakan bahwa air bersih tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi dan air berasal dari suplay yang bersih. Menurut Waluyo et al. (2019) kualitas air yang baik dapat meminimalisir munculnya cemaran pada proses cuci/pembersihan sehingga tidak ada kendala dalam proses produksi pada usaha.



### 5. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi



**Gambar 3.** Tempat pencucian bahan baku

Sarana untuk pembersihan atau pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan, dan bangunan tidak tersedia dan tidak terawat dengan baik karena sabun cuci tangan atau cuci peralatan masih berserakan di tempat pencucian. Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan karena tempat pencucian tangan menyatu dengan tempat pencucian bahan baku, juga pencucian peralatan yang kotor. Sementara itu, untuk sarana toilet atau jamban masih terawat dengan baik dan tidak berhadapan langsung dengan tempat produksi berlangsung sehingga bau dari toilet juga tidak menyebar ke tempat produksi. Namun, untuk tempat pembuangan sampah tertutup masih belum tersedia sehingga masih banyak sampah berserakan di belakang rumah produksi. Menurut Schmidt dan Rodrick (2020) fasilitas sanitasi yang buruk dapat menjadi sumber kontaminasi silang dan meningkatkan risiko *foodborne illnesses*.

### 6. Kesehatan dan Higiene Karyawan

Karyawan tidak ada yang sakit pada saat pembuatan bakso ikan, karyawan di bagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja dan atau mengenakan perhiasan, karyawan tidak mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan dan alat yang kotor sesudah ke luar dari toilet atau jamban. Karyawan bekerja dengan perilaku yang tidak baik (seperti makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan, serta tidak adanya penanggungjawab higiene karyawan. Praktik higiene karyawan yang buruk merupakan penyebab utama kontaminasi pangan di industri kecil dan menengah (Adams & Moss, 2016).



**Gambar 4.** Kondisi jamban rumah produksi bakso ikan

### 7. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

Bahan kimia pencuci tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur, disimpan di dalam wadah tanpa label. Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala. Hewan peliharaan seperti kucing masih berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan. Sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang dan terlihat berserakan di belakang rumah produksi tersebut. Menurut Agustin (2020) pemeliharaan pada fasilitas produksi meliputi bangunan, alat produksi, dan pengendalian hama.



**Gambar 5.** Kondisi ruang produksi

### 8. Penyimpanan

Bahan pangan dan bahan pengemas tidak disimpan secara bersama-sama dengan produk akhir bakso ikan yang sudah jadi dalam satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembab dan gelap serta tidak diletakkan di lantai atau menempel ke dinding. Peralatan yang digunakan untuk proses pembuatan bakso juga disimpan di tempat yang bersih. Menurut Susilowati dan Wahyudi (2018) penyimpanan bahan baku yang sesuai dengan standar sangat penting untuk menjaga kualitas dan keamanan pangan olahan, termasuk pengendalian suhu dan kelembapan yang optimal.



**Gambar 6.** Tepat penyimpanan bakso ikan



**Gambar 8.** Kemasan bakso ikan tanpa label

#### 9. Pengendalian Proses

Produksi bakso ikan di Desa Harapan, Kecamatan Pemangkat tidak memiliki catatan, tetapi tidak menggunakan bahan baku yang sudah rusak dan bahan berbahaya karena bahan baku diambil langsung di Pelabuhan Perikanan Nusantara (PPN) Pemangkat dengan kondisi ikan yang masih segar. Namun, produksi rumah tangga bakso ikan ini tidak mempunyai atau tidak mengikuti bagian aliran produksi pangan sesuai standar yang ada. Menurut Kurniawan dan Wibowo (2019) penggunaan bagan aliran produksi yang terstruktur membantu dalam mengidentifikasi titik kritis dan mengurangi variabilitas proses.



**Gambar 7.** Kondisi bahan baku yang digunakan

#### 10. Pelabelan Pangan

Bakso ikan yang sudah selesai diolah dimasukkan dalam kemasan yang tidak memiliki label pencantuman nama, daftar bahan bakso ikan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kadaluarsa, serta kode produksi dan nomor P-IRT. Menurut Wicaksono et al. (2016) ketidakjelasan informasi mengenai tanggal kadaluarsa dan ketidaksesuaian dalam menangani produk pangan dapat menyebabkan bahaya bagi konsumen.

#### 11. Pengawasan oleh Penanggung Jawab

Produksi bakso ikan tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dan tidak melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi. Pengawasan yang dilakukan oleh penanggung jawab sangat penting disetiap tahap produksi untuk memastikan produk memenuhi standar kualitas dan kepuasan pelanggan (Susilowati & Wibowo, 2017).

#### 12. Penarikan Produk

Pemilik bakso ikan melakukan penarikan produk pangan yang rusak apabila ada pembeli atau konsumen yang memberikan keluhan atau protes terhadap produk yang mereka beli, sehingga pemilik usaha akan menarik produk bakso ikan yang lebih layak untuk dikonsumsi. Menurut Risna dan Musa (2023) penarikan produk diperlukan bila bahan olahan pangan diduga terbukti tidak memenuhi persyaratan keamanan, mutu, atau label sesuai ketentuan dan prosedur *recall* harus tertulis, terdokumentasi, serta dilaksanakan secara cepat dan tuntas.

#### 13. Pencatatan dan Dokumentasi

Produksi bakso ikan tidak memiliki dokumentasi produksi dan dokumentasi produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan pokok pangan yang diproduksi. Pencatatan yang sistematis mendukung pelacakan produk dan memudahkan proses penarikan serta pelaporan insiden (Fitriani & Kusuma, 2017).

#### 14. Pelatihan Karyawan.

Produksi bakso ikan di Desa Harapan, Kecamatan Pemangkat tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan. Karyawan bekerja secara otodidak atau tanpa pengetahuan yang mendasar dalam bidang pengolahan bakso ikan tersebut. Menurut Hidayat dan Prasetyo (2019) pelatihan meningkatkan kompetensi karyawan dan meminimalisir kesalahan yang berdampak terhadap kualitas produk.



## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang menggunakan formulir pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga di Desa Harapan, Kecamatan Pemangkat dapat disimpulkan bahwa rumah produksi bakso ikan tersebut ditemukan berbagai tingkat ketidaksesuaian sehingga rumah produksi bakso ikan tersebut masih terdapat kelemahan signifikan dalam implementasi sistem keamanan pangan. Hasil pemeriksaan menunjukkan 1 ketidaksesuaian minor, 5 ketidaksesuaian mayor, 11 ketidaksesuaian serius, dan 8 ketidaksesuaian kritis yang mengindikasikan bahwa industri bakso ikan di Desa Harapan, Kecamatan Pemangkat yang dievaluasi belum sepenuhnya memenuhi standar CPPOB yang diterapkan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M. R., & Moss, M. O. (2016). *Food microbiology (4th ed.)*. Royal Society of Chemistry.
- Agustin, Meilan. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng (Studi Kasus Pada IKM Jakarta Pusat). *Jurnal KaLIBRASI-Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri.*, 3(1), 37-46.
- BPOM RI. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Jakarta: BPOM RI.
- Fitriani, R., & Kusuma, A. (2017). Sistem pencatatan dan dokumentasi dalam pengendalian mutu industri makanan. *Jurnal Teknik Industri*, 18(2), 65-73
- Hidayat, R., & Prasetyo, B. (2019). Pengaruh pelatihan terhadap kualitas produksi di industri kecil dan menengah. *Jurnal Pengembangan Sumber Daya Manusia*, 15(3), 85-94.
- Kurniawan, D., & Wibowo, A. (2019). Penerapan bagan aliran proses dalam meningkatkan efisiensi produksi. *Jurnal Manajemen Industri*, 7(3), 202-210.
- Kusuma, A., & Hartono, R. (2020). Analisis penerapan standar CPPOB dalam pengelolaan lingkungan industri makanan. *Jurnal Teknologi dan Industri*, 15(2), 75-85.
- Lapene, A. (2019). Penerapan GMP dan SSOP pada pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) dalam minyak nabati. *Aurelia Journal*, 1(1), 15-22.
- Nurhayati, S., Alam, S., & Rahmawati, D. (2022). Analisis kualitas tahu melalui penerapan *Good Manufacturing Practices (GMP)* industri rumah tangga UD. Sari Makmur Desa Wakobalu. Promotif: *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 12(2), 298-305.
- Pratama, F., Sari, N. I., & Wulandari, R. (2021). Analisis keamanan pangan melalui identifikasi kandungan boraks, formalin dan *Escherichia coli* pada bakso ikan di Kota Tanjungpinang. *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(2), 145-154.
- Rahayu, W. P., Nurwitri, C. C., & Lucyanna, S. (2017). Analisis risiko keamanan pangan pada rantai pasok industri pangan skala kecil dan menengah. *Jurnal Mutu Pangan*, 4(1), 35-42.
- Risna, K., & Musa, E. E. (2023) *Penarikan Produk pada Pedoman Cara produksi Pangan Olahan yang Baik*. Farmainfo.
- Schmidt, R. H., & Rodrick, G. E. (2020). *Food safety handbook* (2nd ed.). John Wiley & Sons.
- Suhono, T., & Al Fatta, H. (2021). P Penyusunan Data Primer Sebagai Dasar Interoperabilitas Sistem Informasi Pada Pemerintah Daerah Menggunakan Diagram Raci (Studi Kasus: Pemerintah Kabupaten Purworejo). *JNANALOKA*, 35-44.
- Sunyoto, D. (2016). Metodologi penelitian akuntansi.
- Susilowati, S., & Wahyudi, S. (2018). Pengaruh penyimpanan bahan baku terhadap kualitas produk pangan olahan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(2), 187-195.
- Susilowati, T., & Wibowo, A. (2017). Pengawasan Kualitas selama Proses Produksi untuk Meningkatkan Kepuasan Pelanggan. *Jurnal Sistem Pengendalian Mutu*, 9(1), 65-74.
- Waluyo, Eko, Kusuma, Bayu, & Yufidasari, Hefty Salis. (2019). *Implementation Of Food Security Decree On Fisheries Product In Indonesia. Case In Dangerous Food Adivtives Application Implementasi Undang-Undang Keamanan Pangan Pada Produk Hasil Perikanan Di Indonesia: Kasus Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Berbahaya*.
- Wicaksono, dkk. 2016. Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) di UMKM Mustika Langgeng Jaya, Kabupaten Banyumas. *Prosiding Seminar Nasional dan Call for Papers (24-25)*. Disajikan pada Seminar Pengembangan Sumber Daya Perdesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan VI, Purwokerto.