

EVALUASI DAN REKOMENDASI PEMENUHAN CARA PRODUKSI GULA JAHE YANG BAIK PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN

Ngatirah¹, Erwan Aji Nugroho², Sunardi³

^{1,2,3}Institut Pertanian Stiper Yogyakarta, Indonesia

ngatirah@instiperjogja.ac.id¹, nugrohoerwan11@gmail.com², ydranus@gmail.com³

ABSTRAK

Abstrak: Cara produksi pangan yang baik adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu aman dan layak untuk dikonsumsi. Meskipun aturan dan pedoman Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) dari pemerintah sudah ada, akan tetapi sosialisasinya ke Industri Rumah Tangga Pangan (IRT-P) masih kurang dan terbatas. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah mengevaluasi CPMB dan memberikan rekomendasi untuk perbaikan penerapan CPMB pada pengolahan gula jahe, dengan satu mitra yaitu IRT-P Merapi Mantap. Kegiatan pengabdian ini meliputi survey implementasi CPMB, pelatihan CPMB dan serta rekomendasi untuk perbaikan penerapan CPMB pada pengolahan gula jahe. Pemenuhan standar CPMB dari IRT-P Merapi Mantap sebanyak 5 komponen memenuhi kriteria baik, 7 komponen memenuhi kriteria cukup dan 2 komponen memenuhi kriteria kurang. Jumlah ketidaksesuaian minor ada 1 komponen, mayor ada 1 komponen, serius ada 5 komponen dan kritis ada 1 komponen. Berdasarkan analisis tersebut IRT-P Merapi Mantap mempunyai level IV.

Kata Kunci: CPMB; evaluasi; IRT-P gula jahe; Rekomendasi.

Abstract: *Good Manufacturing Practices (GMP) is a guideline that explains how to produce food to be safe and suitable for consumption. Although the rules and guidelines of GMP for food household industry from the government already exist, but its socialization to the Food Household Industry is still lacking and limited. The purpose of this community service activity is to evaluate GMP and provide recommendations for improvement of GMP application on ginger sugar processing in household industry "Merapi Mantap". This devotional activity includes GMP implementation survey, GMP training and as well as recommendations for improvement of GMP implementation on ginger sugar processing. The fulfillment of GMP standards from ginger sugar household industry as many as 5 components meet the criteria well, 7 components meet the criteria enough and 2 components meet the criteria less. The number of minor discrepancies there is 1 component, major there is 1 component, seriously there are 5 components and critical there is 1 component. Based on the analysis, ginger Instan household industry "Merapi Mantap" has level IV.*

Keywords: *GMP; Evaluated; Ginger Instan Household Industry "Merapi Mantap"; Recommendation*



Article History:

Received: 04-11-2021

Revised : 26-11-2021

Accepted: 28-11-2021

Online : 05-12-2021



*This is an open access article under the
CC-BY-SA license*

A. LATAR BELAKANG

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) memegang peranan penting dalam perekonomian Indonesia, baik ditinjau dari segi jumlah usaha maupun dari segi penyerapan tenaga kerja dengan terciptanya lapangan usaha. Hal ini disebabkan intensitas tenaga kerja yang relatif lebih tinggi dan jumlah investasi kecil sehingga dapat lebih fleksibel dan beradaptasi terhadap perubahan pasar (Sudarwati & Eka Satya, 2013). Salah satu jenis UMKM adalah UMKM yang bergerak dibidang pangan. Industri Rumah Tangga atau biasa disebut dengan IRT adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis (Komala et al., 2017).

Pemeriksaan terhadap 193 Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Daerah Istimewa Yogyakarta yang dilakukan pada tahun 2020, ternyata masih banyak IRTP yang belum menerapkan Cara Produksi Makanan yang baik (CPMB) yang mana kualitas dari produk yang diproduksi masih rendah dan pemasaran yang terbatas (BPOM, 2020). Hal itu disebabkan karena kurangnya pemahaman tentang betapa pentingnya pengetahuan tentang Cara Produksi Makanan yang Baik yang penting untuk keberlangsungan industri rumah tangga pangan menjadi suatu permasalahan yang perlu diperbaiki. Meningkatkan kualitas dari sumber daya manusia (SDM) dari industri rumah tangga pangan dengan memberikan pemahaman mengenai cemaran baik fisik, biologi maupun kimia yang terbawa melalui tempat pengolahan, peralatan yang digunakan, dan perilaku pengolahnya sendiri atau dari bahan bakunya, sehingga aman bagi konsumen yang mengonsumsinya, merupakan cara untuk meningkatkan kualitas SDM tersebut.

Cara produksi pangan yang baik adalah suatu pedoman yang menjelaskan cara memproduksi pangan agar bermutu aman dan layak untuk dikonsumsi (Agustin, 2020; BPOM, 2012). Meskipun aturan dan pedoman Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) dari pemerintah sudah ada, akan tetapi sosialisasinya ke IRTP masih kurang dan terbatas. Proses produksi yang tidak sesuai dengan standar permintaan konsumen akan mengakibatkan penurunan penjualan produk tersebut dan berdampak pada hilangnya kepercayaan konsumen terhadap produsen tersebut (Wibhawa et al., 2017).

Cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tanggan (CPPB-IRT) merupakan pedoman yang berisi persyaratan-persyaratan pada setiap ruang lingkup/aspek yang wajib dipenuhi oleh produsen pangan olahan industri rumah tangga untuk menghasilkan pangan olahan yang bermutu, aman, dan layak dikonsumsi (Koswara & Diniari, 2015; Yunita, 2013). CPPB-IRT memiliki 14 aspek (Sonaru et al., 2012). Berdasarkan evaluasi dari 14 aspek tersebut, penetapan ketidaksesuaian terhadap kriteria CPPB-IRT dikelompokkan menjadi empat, yaitu ketidaksesuaian minor, mayor, serius dan kritis. Dari penetapan kriteria ketidaksesuaian tersebut, maka

dapat dilakukan rekapitulasi jumlah penyimpangan kriteria CPPB-IRT pada masing-masing kriteria ketidaksesuaian dan dapat teridentifikasi level IRTP yang sesuai dengan jumlah penyimpangan pada masing-masing kriteria ketidaksesuaian. Terdapat empat level IRTP yaitu I, II, III dan IV (BPOM, 2012). Beberapa studi mengenai evaluasi implementasi CPPB-IRT pada berbagai UMKM atau IRTP didapatkan level IRTP yang bervariasi tergantung pada masing-masing IRTP (Agustin, 2020; Asih & Arsil, 2019; Dewi & Kurnia, 2017; Putri et al., 2015; Wicaksono et al., 2016). Implementasi CPPB-IRT dapat meningkatkan skor pemenuhan kriteria cara produksi pangan yang baik. Proses implementasi CPPB-IRT di UD Dua Kelapa dan Sinar Jaya menunjukkan peningkatan skor kepatuhan lebih dari 40% (Herlambang et al., 2018).

Salah satu industri rumah tangga pangan yang memproduksi produk gula jahe yaitu IRT Jahe Instan “Merapi Mantap” yang berlokasi di dusun Kinahrejo, Umbulharjo, Cangkringan, Sleman, Yogyakarta. IRTP ini memproduksi gula jahe dan jahe instan. Pemilik IRTP Merapi Mantap masih terpaku pada konsep yang tradisional, yaitu memproduksi gula jahe dan jahe instan sesuai dengan permintaan pasar dan lebih fokus pada kuantitas, sementara faktor kualitas atau mutu masih belum menjadi fokus utama. Adapun permasalahan dari industri rumah tangga pangan ini yaitu produk yang diproduksi belum ada kestabilan dari kualitas mutunya, antara lain bentuk produk yang tidak seragam, rasa yang belum konsisten dan kemasan yang berubah-ubah maka dari itu untuk menghasilkan produk yang bermutu aman.

Melihat permasalahan diatas maka perlu dilakukan evaluasi CPMB dan rekomendasi pemenuhan CPMB pada IRTP Jahe Instan Merapi Mantap, agar produk yang dihasilkan memenuhi keamanan pangan. Tujuan kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah mengevaluasi pemenuhan CPMB dan memberikan rekomendasi untuk perbaikan penerapan CPMB pada pengolahan jahe instan di IRT-P jahe Instan Merapi Mantap.

B. METODE PELAKSANAAN

Pelaksanaan kegiatan berupa evaluasi dan pelatihan mengenai cara produksi makanan yang baik untuk industri pengolahan gula jahe. Mitra dalam kegiatan pengabdian masyarakat ini adalah IRT-P gula jahe “Merapi Mantap” yang berada di Kecamatan Cangkringan, kabupaten Sleman dengan jumlah karyawan sekitar 6 orang. Langkah-langkah pelaksanaan pengabdian ini adalah sebagai berikut.

1. Survey dan Observasi Pengolahan Gula Jahe

Survey dilakukan untuk mengevaluasi penerapan CPMB dan dilakukan dengan cara memberikan kuisisioner yang berisi pertanyaan-pertanyaan sekitar CPMB. Beberapa informasi yang diperoleh dari hasil observasi adalah ruang (tempat), pelaku, kegiatan, objek, perbuatan, kejadian atau peristiwa, waktu. Survey dilakukan dengan

memberikan kuisioner dan wawancara serta mengamati langsung di lokasi usaha, untuk mendapatkan gambaran mengenai pelaksanaan CPMB. Selanjutnya dilakukan penetapan ketidaksesuaian terhadap kriteria CPMB dikelompokkan menjadi empat, yaitu minor (MI), mayor (MA), serius (SE) dan kritis (KR).

2. Menyusun Rencana Perbaikan CPMB

Penyusunan rencana perbaikan dilakukan setelah melihat hasil survey. Rencana perbaikan pengolahan yang sudah disusun kemudian dikomunikasikan kepada pemilik usaha.

3. Pelatihan Cara Produksi Gula Jahe Yang Baik

Pelatihan cara produksi pangan yang baik ditujukan untuk pemilik usaha dan karyawan, sehingga pemilik usaha maupun karyawan mengetahui berbagai persyaratan-persyaratan yang wajib dipenuhi oleh produsen pangan olahan industri rumah tangga untuk menghasilkan pangan olahan yang bermutu, aman, dan layak dikonsumsi.

4. Rekomendasi Perbaikan Cara Produksi Gula Jahe Yang Baik

Setelah dilakukan evaluasi cara produksi gula jahe yang sudah dilakukan, selanjutnya dibuat rekomendasi untuk memperbaiki cara produksi gula jahe yang baik.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil survey dan observasi mengenai implementasi Good Manufacturing Practices (GMP) di IRTP “Merapi Mantap” dapat dilihat bahwa pemenuhan standar CPMB dari IRT-P Merapi Mantap sebanyak 5 komponen memenuhi kriteria baik, 7 komponen memenuhi kriteria cukup dan 2 komponen memenuhi kriteria kurang. Hasil ini tidak jauh berbeda dengan hasil evaluasi GMP pada IKM DIA. IKM DIA telah berusaha menerapkan jaminan mutu dalam proses produksi minuman jahe instan. Pelaksanaan penjaminan mutu meliputi penerapan GMP dan HACCP. Pemenuhan prasyarat dilakukan di 18 area GMP. Meskipun mungkin tidak sempurna, sebagian besar prasyarat GMP telah terpenuhi (Estiasih & Ahmadi, 2018).

Hasil Survey Good Manufacturing Practices (GMP) di IRTP Jahe Instan “Merapi Mantap” di dapatkan hasil yaitu untuk lokasi dan keadaan lingkungan disana bebas dari sumber cemaran seperti jauh dari tempat pembuangan sampah umum, ataupun limbah serta pemukiman disana terlihat tidak kumuh dan bersih.

Bangunan IRTP “Merapi Mantap” struktur ruangan sudah cukup baik walaupun ruangan tidak terlalu besar, karena dari lantai sudah cukup kokoh, aman dan tidak licin, untuk dinding menggunakan bahan yang kokoh dan kuat, atap dan langit-langit sudah cukup aman, untuk bagian

pintu membuka keluar, untuk jendela dan ventilasi sudah aman karena jendela yang digunakan tidak cukup besar, permukaan tempat kerja cukup bersih dan aman untuk digunakan proses produksi. Ruang produksi gula jahe pada IRT-P Merapi mantap dapat dilihat pada Gambar 1 berikut.



Gambar 1. Ruang Produksi

Peralatan yang digunakan dalam proses produksi sudah memenuhi persyaratan dari bahan yang tahan lama, mudah dipindahkan dan pemeliharaanya mudah, pembersihan alat-alat yang digunakan juga mudah, tata letak peralatan proses produksi sudah teratur dengan menyesuaikan bangunan yang ada, akan tetapi untuk alat penggiling sedikit berkarat dibagian luarnya sehingga perlu perhatian. Alat penggiling jahe dapat dilihat pada Gambar 2 berikut.



Gambar 2. Alat Penggiling Jahe

Sumber air yang digunakan sudah bersih sesuai persyaratan kualitas air yang bersih dan jumlah yang memenuhi kebutuhan proses produksi. Untuk fasilitas seperti tempat cuci tangan dan toilet yang khusus untuk karyawan belum ada akan tetapi ada tempat cuci tangan yang yaitu keran air yang mana digunakan karyawan untuk cuci tangan.

Pemeliharaan dan pembersihan lingkungan di IRTP “Merapi Mantap” sudah cukup baik karena setiap selesai proses produksi pembersihan dan pemeliharaan dilakukan karyawan, dan untuk penanganan dan pembuangan sampah dilakukan dengan baik tidak menumpuk sampah dan langsung dibuang ketempat sampah. Untuk karyawan yang sedang sakit, maka boleh tidak masuk bekerja hingga benar-benar sembuh, karyawan yang ada di IRTP “Merapi Mantap” sudah menjaga kebersihan badannya, akan tetapi pakaian pekerja disana masih kurang karena belum adanya penutup kepala, sarung tangan, dan tidak menggunakan masker dalam proses produksi, akan tetapi setiap mau memulai atau mengakhiri proses produksi karyawan selalu mencuci tangannya dengan sabun dan air yang mengalir. Gambaran kerja karyawan pada IRT-P “Merapi mantap” dapat dilihat pada Gambar 3 berikut.



Gambar 3. Kondisi karyawan

Pengendalian proses produksi di IRTP “Merapi Mantap” dilakukan dengan menetapkan spesifikasi bahan baku seperti jahe, gula aren, gula pasir dan rempah-rempah seperti kapulaga, kayu manis, serai dan daun jeruk purut dalam keadaan yang segar dan tidak busuk apabila tidak sesuai dengan spesifikasi maka bahan tidak digunakan, penetapan komposisi dan formulasi sudah sesuai dengan produk yang akan dihasilkan, penetapan cara produksi yang baku, belum adanya bagan alir atau urutan proses secara jelas, penetapan jenis, ukuran dan spesifikasi kemasan, desain dan bahan kemasan sudah aman dan memberikan perlindungan dari kontaminasi, dan penetapan keterangan dari produk

belum adanya tanggal kedaluwarsa, tanggal produksi, dan kode produksi sehingga perlu menjadi perhatian untuk IRTP “Merapi Mantap”. Produk gula jahe dapat dilihat pada Gambar 4 berikut.



Gambar 4. Produk Gula Jahe

Penyimpanan bahan baku dan produk akhir disimpan di dalam ruangan yang bersih dan untuk produk akhir ditaruh dikeranjang besar untuk menjaga kontaminasi dari luar. Untuk pelatihan karyawan, pemilik dari IRTP “Merapi Mantap” sudah pernah mengikuti penyuluhan tentang cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga dan juga pemilik sudah menerapkan dan mengajarkan pengetahuan dan keterampilannya kepada karyawan.

Setelah dilakukan survey, selanjutnya dianalisis ketidaksesuaian komponen CPMB, dengan hasil ketidaksesuaian minor ada 1 komponen, mayor ada 1 komponen, serius ada 5 komponen dan kritis ada 1 komponen. Berdasarkan analisis tersebut IRT-P Merapi Mantap mempunyai level IV, karena memiliki jumlah ketidaksesuaian Kritis lebih dari satu elemen. Level tersebut menunjukkan level ketidaksesuaian tertinggi sehingga sangat perlu dilakukan perbaikan terhadap beberapa elemen yang belum sesuai. Level IRTP IV menunjukkan bahwa IRTP Merapi mantap harus melakukan audit internal setiap hari. Level IRT-P Merapi mantap ini juga sama dengan salah satu perusahaan tahu “SL” yang juga berada pada IRTP Level IV dengan rincian 5 penyimpangan besar, 13 penyimpangan serius dan 12 penyimpangan kritis (Komala et al., 2017).

Rekomendasi yang sudah disampaikan kepada pemilik usaha gula jahe “Merapi mantap” meliputi perluasan ruang produksi, pembuatan tempat cuci tangan dan toilet, menyediakan seragam khusus pekerja, melaksanakan hiegene dan sanitasi secara berkala, pencatatan dan pembuatan dokumen produksi yang lengkap serta diadakan pelatihan keamanan pangan bagi karyawan. Rekomendasi ini diharapkan dapat diimplementasikan oleh Pemilik IRTP agar proses bisnis yang dijalankan dapat sesuai dengan kriteria CPPB-IRT. Disamping itu, UKM dapat memasuki pasar modern.

D. SIMPULAN DAN SARAN

Evaluasi terhadap pemenuhan standar CPMB dari IRT-P Merapi Mantap, didapatkan sebanyak 5 dari 14 komponen memenuhi kriteria baik yaitu lokasi, suplai air, penyimpanan, pengendalian proses dan pengawasan oleh penanggungjawab. Sebanyak 7 dari 14 komponen memenuhi kriteria cukup yaitu bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, Pemeliharaan dan program higiene sanitasi, Kesehatan dan higiene karyawan, pelabelan produk, penarikan produk serta pencatatan dan dokumentasi. Terdapat 2 dari 14 kurang memenuhi standar CPMB yaitu fasilitas higiene sanitasi serta pelatihan karyawan. Berdasarkan identifikasi terhadap ketidaksesuaian dengan persyaratan CPMB, maka terdapat ketidaksesuaian sebanyak 1 minor, 1 mayor, 5 serius dan 1 kritis. Ketidaksesuaian serius meliputi tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan, Tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup, Karyawan di bagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja dan atau mengenakan perhiasan, program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala, IRTP tidak memiliki dokumen produksi. Sedangkan ketidaksesuaian kritis yaitu IRTP tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan. Berdasarkan evaluasi tersebut IRT-P Merapi Mantap mempunyai level IV.

Rekomendasi yang sudah disampaikan kepada pemilik usaha gula jahe “Merapi mantap” meliputi perluasan ruang produksi, pembuatan tempat cuci tangan dan toilet, menyediakan seragam khusus pekerja, melaksanakan higiene dan sanitasi secara berkala, pencatatan dan pembuatan dokumen produksi yang lengkap serta diadakan pelatihan keamanan pangan bagi karyawan. Rekomendasi tersebut diharapkan dapat ditindaklanjuti oleh pemilik IRT-P Merapi mantap sehingga dapat memenuhi standar cara produksi gula jahe yang baik dan level IRT-P nya dapat meningkat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian Pada Masyarakat (LPPM) Institut Pertanian Stiper Yogyakarta yang telah memberikan arahan sehingga kegiatan ini terlaksana dengan baik.

DAFTAR RUJUKAN

- Agustin, M. (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.
- Asih, E. R., & Arsil, Y. (2019). Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Pada IRT Bawang Goreng Kota Pekanbaru. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dinamisia*, 3(2), 221–227.
- BPOM. (2012). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik*

- Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga.*
- BPOM. (2020). *Laporan Tahunan Balai Besar POM Yogyakarta tahun 2020.*
- Dewi, D. C., & Kurnia, S. T. P. P. (2017). *Evaluasi Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga Pangan (IRT) Kerupuk Ikan Tenggiri Di Kecamatan Cilacap Selatan Kabupaten Cilacap.* <http://eprints.ums.ac.id/id/eprint/57292>
- Estiasih, T., & Ahmadi, K. (2018). Implementasi Penjaminan Mutu Pada Proses Produksi Minuman Jahe Instan Skala Industri Kecil Menengah. *TEKNOLOGI PANGAN: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 9(2), 140–149. <https://doi.org/10.35891/tp.v9i2.1193>
- Herlambang, A., Asmawati, E., & Haryono, Y. (2018). *Implementasi Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga Kerupuk di Sidoarjo (Implementation of Good Food Production Method for Kerupuk Household Industry in Sidoarjo).* 4(1), 31–37.
- Komala, I. S., Widayanti, L., & Pangestuti, D. R. (2017). Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (Cpbb-Irt) Perusahaan Tahu Putih "Eslâ€" Kabupaten Semarang Tahun 2017. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 5(4), 690–697.
- Koswara, S., & Diniari, A. (2015). Peningkatan Mutu dan Cara Produksi pada Industri Minuman Jahe Merah Instan di Desa Benteng , Ciampea , Bogor (Quality Improvement and Manufacturing Practices for Instant Red Ginger Beverage Industry in Benteng Village , Ciampea , Bogor). *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(November), 149–161.
- Putri, R. A. I., Rohayati, Y., & Aisha, A. N. (2015). Evaluasi Pemenuhan Kriteria Cppb-Irt Dan Sertifikasi Halal Pada Ukm Pelangi Rasa. *Jurnal Rekayasa Sistem & Industri (JRSD)*, 2(03), 17. <https://doi.org/10.25124/jrsi.v2i03.60>
- Sonaru, A. C., Rahman, A., Farela, C., & Tantrika, M. (2012). Analisa Ketidaksesuaian Persyaratan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (Cpbb-irt) Untuk Meminimasi Kontaminasi Produk Roti (Studi Kasus: Perusahaan X). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Sistem Industri*, 2, 382–395.
- Sudarwati, Y., & Eka Satya, V. (2013). Strategi Pengembangan Merek Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah. *Jurnal Ekonomi & Kebijakan Publik*, 4(1), 89–101. <http://jurnal.dpr.go.id/index.php/ekp/article/view/70>
- Wibhawa, A., PANJAITAN, T. W., & Adi, P. (2017). Perancangan proses produksi berdasarkan cara produksi makanan yang baik di Indoice Kediri. *Jurnal Titra*, 5(1), 23–30. <http://publication.petra.ac.id/index.php/teknik-industri/article/view/5233>
- Wicaksono, R., Septiana, A. T., & Wibowo, C. (2016). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang baik (CPPB) DI UKM Mustika Langgeng Jaya, Kabuoaten banyumas. *Prosiding Seminar Nasional: "Pengembangan Sumber Daya Perdesaan Dan Kearifan Lokal Berkelanjutan VI" 24-25 November 2016 Purwokerto Tema; November.*
- Yunita. (2013). Studi Penerapan Cara Produksi Makanan Yang Baik Pada Jajanan Bakso Yang Dikonsumsi Murid di SDN Kompleks Mangkura Kota Makassar. *Jurnal MKMI*, September, 153–161. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/mkmi/article/view/459/985>