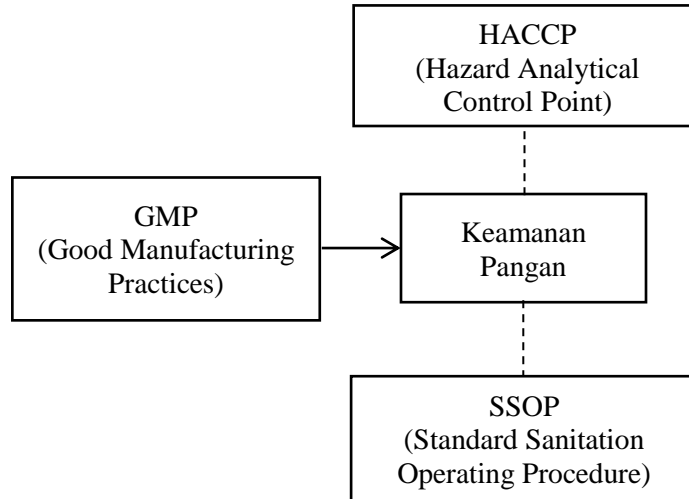


### BAB III

## KERANGKA KONSEP

#### A. Kerangka Konsep



Gambar 1. Kerangka Konsep

#### Keterangan :

Berdasarkan konsep diatas dapat dilihat bahwa untuk menjamin keamanan pangan dilakukan dengan cara menerapkan *Good Manufacturing Practies (GMP)*, *HACCP (Hazard Analytical Control Point)*, *SSOP (Standard Sanitation Operating Procedure)*. Persyaratan Pengolahan Pangan Olahan yang Baik atau Cara Pembuatan Makanan yang Baik dituangkan dalam Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M IND/PER/&/2010. Ke-18 komponen ini meliputi lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, kontrol proses, produk akhir produk, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan deskripsi produk, penyimpanan, program pemeliharaan dan sanitasi, transportasi, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan , penarikan produk, dan penerapan pedoman. (Menteri Perindustrian Republik Indonesia, 2010). Namun untuk penerapan persyaratan GMP yang akan dilakukan di hotel bagian restoran yaitu 12 komponen. Ke-12

komponen tersebut meliputi lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, karyawan, penyimpanan, program pemeliharaan dan sanitasi, dokumentasi dan pencatatan, serta pelatihan. Tujuan penerapan GMP adalah untuk menghasilkan produk pangan yang aman dikonsumsi dan memenuhi standar mutu.

## B. Variabel Penelitian

Dalam penelitian ini hanya satu variabel yaitu *Good Manufacturing Practices*

## C. Definisi Oprasional

**Tabel 2.**  
**Definisi Oprasional**

Definisi oprasional dari penelitian ini adalah :

Variabel	Definisi Oprasional Variabel	Cara Ukur	Hasil Ukur	Skala Ukur
GMP	GMP atau Good Manufacturing Practices merupakan cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) yang dinilai dari berdasarkan komponen. Adapun pengelompokan dari komponen GMP diantaranya yaitu : 1) Sumber daya manusia : data karyawan dan pelatihan 2) Sumber daya fisik : data Lokasi, Bangunan, Fasilitas Sanitasi, Mesin dan Peralatan, Bahan, Produk Akhir 3) Metode : Data Pengawasan Proses Penyimpanan, Pemeliharaan dan Program Sanitasi, Dokumentasi dan Pencatatan.	Observasi	- Baik : Skor 3 - Cukup : Skor 2 - Kurang : Skor 1	Interval