



Evaluasi penerapan standardisasi SNI 8371:2018 dan SNI 8372:2018 pada UMKM *Deean Cakes and Bakery*

Padli Andriyansa¹, Sinta Restuasih^{2✉}, Eko Widodo Gustany³, IB Indra Widi Kurniawan⁴, Ayu Nurul Haryudiniarti⁵ Mohammad Luthfi Ekardi⁶

Teknik Industri, Universitas Global Jakarta, Depok, Indonesia^(1,2,3,4,5,6)

DOI: 10.31004/jutin.v7i4.36274

✉ Corresponding author:
[sinta@jgu.ac.id]

| Article Info | Abstrak |
|--|--|
| <p>Kata kunci: UMKM; SNI; HACCP; Gap Analisis; Roti</p> | <p>UMKM sangat memerlukan penerapan standarisasi untuk menjamin kualitas dan kepercayaan pelanggan terhadap produk yang dihasilkannya. Penerapan standardisasi SNI 8371:2018 untuk Roti Manis dan SNI 8372:2018 untuk roti tawar pada UMKM <i>Deean Cakes And Bakery</i> bertujuan untuk memastikan bahwa setiap produk yang mereka hasilkan memenuhi standar keamanan pangan, kesehatan, dan kualitas yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Metode <i>Gap Analyze</i> pada UMKM <i>Deean Cakes And Bakery</i> dilakukan dengan tujuan mengidentifikasi hal-hal yang masih belum sesuai dengan standar SNI, dimana nantinya akan menjadi dasar pembuatan dokumen sistem mutu. Hasil identifikasi terdapat beberapa hal yang masih harus disesuaikan dengan standar SNI seperti belum adanya ruangan khusus gudang penyimpanan barang, langit-langit masih berbahan triplek yang mudah rusak, dan beberapa dokumentasi produksi. UMKM <i>Deean Cakes And Bakery</i> menerapkan Sistem Manajemen Mutu Keamanan Pangan berdasarkan Sistem HACCP (Hazards and Critical Control Points).</p> |
| <p>Keywords: SMEs; SNI; HACCP; Gap Analyst; Breads</p> | <p>Abstract</p> <p>MSMEs need implementation of standardization to ensure quality and customer confidence in they products. The implementation of SNI 8371:2018 for Sweet Bread and SNI 8372:2018 for Fresh Bread at Deean Cakes And Bakery MSMEs aims to ensure that every product they produce meets the food safety, health and quality standards set by the government. The Gap Analysis method at is carried out with the aim of identifying things that are still not in accordance with SNI standards, which will later become the basis for preparing quality system documents. The results are several things that still need to be brought in line with SNI standards, such as the absence of a special room for storing goods, the ceiling is still made of plywood which is easily damaged, and some production</p> |

documentation. MSMEs is implementing a food safety quality management system based on the HACCP (Hazards and Critical Control Points) system.

1. PENDAHULUAN

UMKM memiliki banyak peran penting untuk membangun pertumbuhan ekonomi baik untuk masyarakat sekitar UMKM maupun untuk negara (Meiliany et al., 2023). UMKM *Deean Cakes And Bakery* adalah sebuah usaha kecil menengah yang bergerak di bidang produksi roti dan kue. Berdiri sejak tahun 2010, UMKM ini telah membangun reputasi yang kuat di kalangan pelanggan setianya dengan produk-produk berkualitas tinggi dan inovatif.

Meskipun telah sukses dalam mempertahankan pangsa pasar lokalnya, *Deean Cakes And Bakery* menyadari bahwa untuk tetap bersaing di pasar yang semakin kompetitif, penting bagi mereka untuk meningkatkan standar kualitas produknya. Oleh karena itu, pentingnya bagi UMKM tersebut dalam penerapan standarisasi SNI 8371:2018 untuk Roti Manis dan SNI 8372:2018 untuk roti dan kue (Meiliany et al., 2023). Dengan menerapkan standar SNI ini, UMKM *Deean Cakes And Bakery* bertujuan untuk memastikan bahwa setiap produk yang mereka hasilkan memenuhi standar keamanan pangan, kesehatan, dan kualitas yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Selain itu, langkah ini juga diharapkan dapat meningkatkan citra dan kepercayaan pelanggan terhadap produk mereka (Paulus & Wardhani, 2018).

Melalui penerapan standarisasi SNI, UMKM *Deean Cakes And Bakery* berharap dapat terus berkembang dan memperkuat posisinya sebagai salah satu pemain utama dalam industri roti dan kue di wilayah Bogor dan sekitarnya. Karena persaingan industri kue semakin ketat dari hari ke hari maka strategi yang dipilih oleh UMKM *Deean Cakes And Bakery* sudah tepat karena berusaha untuk menerapkan standarisasi SNI 8371:2018 untuk Roti Manis dan SNI 8372:2018.

2. METODE

Standarisasi adalah proses mengembangkan dan menerapkan standar untuk menetapkan karakteristik atau kualitas produk atau layanan tertentu (Lestiningih et al., 2023) (Hidayati & Rizfal Efriadi, 2015). Dalam konteks SNI 8371:2018 dan SNI 8372:2018, standarisasi menetapkan kriteria kualitas, keamanan pangan, dan proses produksi untuk roti manis dan roti tawar. Tujuan standarisasi adalah meningkatkan kualitas yang tinggi untuk roti tawar dan roti manis (Meiliany et al., 2023).

Kesesuaian terhadap standar ini penting untuk memastikan bahwa produk roti manis dan roti tawar memenuhi persyaratan kualitas dan keamanan yang diharapkan, memberikan keyakinan kepada konsumen, dan mendukung pertumbuhan bisnis UMKM *Deean Cakes And Bakery* (Citraesmi & Putri, 2019). Selain itu menjamin keamanan pangan dengan mengatur persyaratan kebersihan dan keamanan dalam proses produksi roti. Dengan adanya SNI ini diharapkan pelaku UMKM dapat melakukan keseragaman formulasi dan proses produksi yang seragam untuk menciptakan produk dengan karakteristik yang konsisten.

Proteksi terhadap konsumen yaitu melindungi konsumen dari produk yang tidak aman atau tidak sesuai dengan standar kualitas (Khoirunnisa et al., 2021). Metode yang digunakan adalah *Gap Analyze*, dimana hal ini dilakukan pada UMKM *Deean Cakes And Bakery* dengan tujuan melihat atau mengidentifikasi hal-hal yang masih belum sesuai dengan standar SNI (Mutmainah et al., 2022). *Gap Analyze* dilakukan dengan kunjungan langsung ke tempat UMKM *Deean Cakes And Bakery*. Hasil dari gap inilah yang nantinya akan menjadi dasar pembuatan dokumen sistem mutu (M Ali Pahmi et al., 2020).

Penerapan standarisasi SNI 8371:2018 dan SNI 8372:2018, diharapkan UMKM *Deean Cakes And Bakery* dapat mencapai tingkat kualitas dan keamanan yang tinggi, memberikan manfaat kepada produsen, konsumen dan ekosistem bisnis secara keseluruhan.

3. HASIL DAN DISKUSI

Melalui hasil gap analisis, kemudian dilakukan penerapan SNI dan HACCP pada UMKM Deaan Bakery. Penerapan yang dilakukan diantaranya proses pengaturan sistem UMKM Cakes And Bakery melibatkan wawancara langsung dengan pemiliknya dan pengisian dokumen mutu berdasarkan data yang dikumpulkan. Aspek-aspek yang dicakup dalam dokumen ini meliputi tata letak proses produksi, alur produksi, deskripsi bahan baku dan produk, tahapan GMP dan SSOP, pemeliharaan peralatan, serta higiene dan sanitasi produk dan

tempat produksi. Dokumen sistem mutu ini disusun berdasarkan kondisi aktual UMKM dan melibatkan penerapan manual sistem Good Manufacturing System (GMP) berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian RI 75/MD-IND/PER/7/2010(Badan Standardisasi Nasional - Organizational Body, 2014).

Ruang lingkup peraturan ini mencakup berbagai aspek, mulai dari lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin/peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk, hingga pelaksanaan pedoman(Mayasi & Nugraha, 2022). Referensi utama dalam pembuatan dokumen sistem mutu ini adalah SNI roti manis (SNI 8372 : 2018) & SNI roti tawar (SNI 8371 : 2018).

Hasil diperoleh terdapat kesenjangan antara praktik produksi saat ini dengan standar yang ditetapkan dalam SNI, seperti penggunaan bahan baku yang tidak sesuai, proses produksi yang tidak optimal atau berkurangnya pemahaman terhadap persyaratan standar. Upaya yang dilakukan untuk mengurangi kesenjangan ini adalah pemilihan bahan baku yang sesuai standar, pengaturan proses produksi sesuai dengan persyaratan SNI dan pengujian produk jadi untuk memastikan kualitas yang sesuai dengan standar (Batubara & Mulyana, 2023). Penerapan standar SNI, UMKM dapat meningkatkan daya saing mereka di pasar, meningkatkan kepercayaan konsumen dan membuka peluang untuk ekspansi bisnis. Sedangkan penerapan *Gap Analyze* dapat meningkatkan kualitas produk mereka dan meningkatkan kepatuhan terhadap standar yang berlaku (Nurul Asya et al., 2023).

Tabel Analisis Bahaya dan Identifikasi CCP berisi identifikasi bahaya potensial dari tiap material dan tahapan proses, identifikasi tindakan pengendalian, dan penggunaan pohon keputusan untuk penentuan CCP & HACCP pada UMKM Cakes And Bakery.

Tabel 1. Analisis Bahaya dan Identifikasi pada UMKM Deean Cakes And Bakery

| Parameter | Identifikasi Bahaya | | | |
|---------------------------|------------------------------------|----------------|---|--|
| | Bahaya Biologi | Fisika, Kimia, | Sumber Bahaya | Tindakan Pengendalian |
| Tepung terigu, gula pasir | Biologi: <i>Salmonell</i> , Jamur | | Kemasan bahan baku bocor. Penyimpanan dalam kondisi lembab | Pengecekan kondisi kemasan saat barang datang, penyimpanan dan lama proses pengemasan Monitoring penyimpanan pada suhu ruang (25 °C -28 °C) Pemeriksaan kendaraan pengiriman dan monitoring proses penerimaan barang. |
| Penerimaan bahan | Fisik: Debu, rambut, batu, ranting | | Kondisi pengiriman tidak sesuai standar Bekas rokok yang tidak dibuang pada tempatnya, produk-produk nabati. | Pemeriksaan kendaraan pengiriman dan monitoring proses penerimaan barang, pemilihan pemasok yang terjamin kualitasnya dan sudah terstandarisasi. |

| | | | |
|--|---|---|--|
| Penimbangan bahan | Fisik: Kesalahan Gramasi penimbangan bahan baku, rambut, debu Kimia: Kontaminasi silang dari cairan pencuci | Kesalahan alat, tidak akurat dalam pengukuran resep Kontaminasi udara, pekerja, dan benda asing, proses pencucian dan pembilasan alat produksi tidak bersih | Kontrol proses penimbangan berkala. Monitoring kebersihan kesesuaian atribut pekerja, mencuci dan membilas peralatan produksi dengan bersih. |
| Pengayakan dan Pencampuran Bahan | Fisik: Rambut, debu, dll Kimia: Kontamina si silang dari cairan pencuci | Kontaminasi udara, pekerja, dan benda asing Proses pencucian dan pembilasan alat produksi tidak bersih | Monitoring kebersihan kesesuaian atribut pekerja Mencuci dan membilas peralatan produksi dengan bersih |
| Pengadukan | Fisik: Rambut, debu Kimia: Kontaminasi silang dari cairan pencuci | Kontaminasi udara, pekerja, dan benda asing. Proses pencucian dan pembilasan alat produksi tidak bersih. | Monitoring kebersihan kesesuaian atribut pekerja Mencuci dan membilas peralatan produksi dengan bersih Monitoring kebersihan kesesuaian atribut pekerja. |
| Pembentukan & pengisian adonan | Fisik: Rambut, debu Kimia: Kontaminasi silang dari cairan pencuci | Kontaminasi udara, pekerja, dan benda asing Proses pencucian dan pembilasan alat produksi tidak bersih | Mencuci dan membilas peralatan produksi dengan bersih Mencuci dan membilas peralatan produksi dengan bersih. |
| Fermentasi III T=40oC, t= 30 menit / 1 jam RH 80-85% | Kimia: Kontaminasi ,debu dan cairan pencuci | Proses pencucian dan pembilasan alat produksi tidak bersih. | Kontrol proses penimbangan berkala, monitoring kebersihan kesesuaian atribut pekerja, menggunakan supplier yang terstandarisasi dan terjamin kualitas. |
| Pengemasan Primer & Sekunder | Fisik: Kesalahan gramasi, rambut, debu, kemasan bocor Biologi: Kontaminasi silang dari lalat perantara bakteri | Kesalahan alat, Ketidaktepatan pengukuran resep, kontaminasi udara, pekerja, dan benda asing, penggunaan bahan kemasan tidak sesuai standar. Waktu pengemasan terlalu lama | Standarisasi waktu pengemasan, melakukan penyemprotan bahan anti serangga di sekitar area produksi Kontrol stok dan penyimpanan |
| Penyimpanan barang jadi | Fisik: Produk kadaluarsa | Produk disimpan tidak <i>FIFO (First In Fisrt Out)</i> | Training karyawan |
| Pengemasan tersier | Fisik: Kesalahan pengemasan | Kesalahan pekerja | Pemeriksaan kondisi kemasan pada saat pengiriman, penempelan label Fragile |
| Distribusi Produk Jadi | Fisik: Kemasan bocor dalam pengiriman | Produk terbanting, tergores, atau tidak terkemas dengan baik dan rapi | |

Tabel penilaian risiko digunakan untuk mengidentifikasi bahaya dengan cara mengelompokkannya menjadi tiga yaitu kemungkinan terjadi, tingkat keparahan dan risiko.

Tabel 2. Penilaian Resiko pada UMKM Deean Cakes And Bakery

| Parameter | Identifikasi Bahaya | | | |
|-----------|--|---------------------|-------------------|--------|
| | Bahaya Fisika, Kimia, Biologi yang teridentifikasi | Kemungkinan Terjadi | Tingkat Keparahan | Resiko |

| | | | | |
|---|--|---|--|---|
| Tepung terigu, gula pasir | Biologi: Salmonella Biologi : Jamur Fisik : Debu, rambut, batu, ranting | Sering terjadi Sering Sering terjadi | Tinggi Sedang Rendah | Resiko kritis Resiko tinggi Resiko Menengah |
| Penerimaan bahan | Fisik: Kecoa, semut, rambut, debu Fisik: Kemasan bocor Kimia : Debu Rokok Kimia : Pestisida | Sering terjadi Sering terjadi Sangat jarang terjadi Sangat jarang terjadi | Rendah Rendah Sedang Sedang | Resiko Menengah Resiko Menengah Resiko Menengah Resiko Menengah |
| Penyimpanan bahan | Fisik : Kemasan Bocor Fisik : Produk menggumpal Biologi : Jamur | Menengah Sering terjadi Sering | Rendah Rendah Sedang | Resiko Menengah Resiko Menengah Resiko Tinggi |
| Penimbangan bahan | Fisik: Kesalahan Gramasi penimbangan bahan baku Fisik: Rambut, debu Kimia: Kontaminasi silang dari cairan pencuci Fisik: Rambut, debu | Sangat sering terjadi Jarang terjadi Sangat jarang terjadi | Rendah Rendah Sedang Sedang | Resiko Tinggi Resiko Menengah Resiko Menengah |
| Pengayakan dan pencampuran bahan | Kimia : Kontamina si silang dari cairan pencuci Fisik: Rambut, debu Kimia : Kontamina si silang dari cairan pencuci | Jarang terjadi Sangat jarang terjadi Jarang terjadi | Rendah Sedang Rendah | Resiko Menengah Resiko Menengah Resiko Menengah |
| Pengadukan | Fisik : Rambut, debu Kimia : Kontamina si silang dari cairan pencuci | Jarang terjadi Sangat jarang terjadi | Rendah Sedang | Resiko Menengah Resiko Menengah |
| Pembentukan & pengisian adonan | Kimia: kontaminasi ,debu dan cairan pencuci Fisik: Kesalahan Gramasi Fisik: Rambut, debu | Jarang terjadi Sangat jarang terjadi Jarang terjadi | Rendah Rendah Rendah | Resiko Menengah Resiko Rendah Resiko Rendah |
| Fermentasi III T=40oC, t=30 menit/1 jam RH 80-85% Pengemasan Primer & Sekunder | Fisik: Kemasan Bocor Biologi: Kontaminasi silang dari lalat perantara bakteri Fisik: Produk kadaluarsa Fisik: Kesalahan pengemasan Fisik: Kemasan bocor dalam pengiriman | Sangat jarang terjadi Sering terjadi Sangat Jarang Jarang terjadi Sangat Sering terjadi | Rendah Rendah Sedang Sedang Tinggi | Resiko Rendah Resiko Menengah Resiko Menengah Resiko Menengah Resiko Kritis |
| Penyimpanan barang jadi | | Jarang terjadi | Tinggi | Resiko Menengah |
| Pengemasan tersier | | Sering terjadi | Rendah | Resiko Menengah |
| Distribusi Produk Jadi | | Jarang terjadi | Rendah | Resiko Menengah |

Berdasarkan hasil identifikasi terdapat beberapa hal yang masih harus disesuaikan dengan standar SNI seperti belum adanya ruangan khusus gudang penyimpanan barang, langit-langit masih berbahan triplek yang mudah rusak, dan beberapa dokumentasi produksi. UMKM Cakes And Bakery menerapkan Sistem Manajemen Mutu Keamanan Pangan berdasarkan Sistem HACCP (Hazards and Critical Control Points) yang mengacu pada SNI CXC 1:1969, Prinsip umum higiene pangan (CXC 1-1969 Rev. 2020, IDT), yang digambarkan secara umum dalam Panduan Mutu. Acuan normatif yang digunakan adalah (a) Prinsip umum higiene pangan (SNI CXC 1-1969 Rev 2020, IDT); (b) Peraturan Pemerintah No 86 tahun 2019 tentang Keamanan Pangan; (c) Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M- Ind/Per/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices Sistem Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis

(HACCP) serta Pedoman Penerapannya (SNI 01 – 4852 – 1998); (d) Syarat mutu roti manis & roti tawar berdasarkan (SNI 8372 : 2018 & SNI 8371 : 2018) tentang roti manis & roti tawar.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang dilakukan sebelumnya maka, beberapa kesimpulan dapat diambil dari pengamatan dan analisis terkait verifikasi UMKM Cakes And Bakery serta proses penerapan standar SNI 8371:2018 Roti Manis dan SNI 8372:2018 Roti Tawar. Verifikasi awal menunjukkan keunggulan dalam legalitas, komitmen, dan respon, tetapi ada kebutuhan pemahaman lebih dalam terkait GMP, SSOP, dan HACCP. Tujuan dari analisis ini adalah untuk mengidentifikasi kesenjangan antara praktik-produksi UMKM dan standar yang telah ditetapkan, yang merupakan langkah awal untuk melakukan perbaikan dan peningkatan kualitas produk (Fabriane & Rahardjo, 2023).

Dari hasil evaluasi tersebut, perlu adanya pelatihan lebih lanjut kepada UMKM Cakes And Bakery terkait GMP, SSOP, dan HACCP untuk meningkatkan pemahaman dan kesesuaian dengan standar. Selain itu, perlu dilakukan monitoring dan evaluasi terus-menerus terhadap proses produksi dan implementasi standar untuk memastikan kepatuhan. Perlu adanya peningkatan upaya pemasaran dengan menonjolkan penerapan standar SNI sebagai nilai tambah produk. Perlu juga adanya edukasi pelanggan mengenai kualitas dan keamanan produk melalui label SNI (Santosa et al., 2022). UMKM Deean Bakery juga perlu membangun kerjasama yang lebih erat dengan pihak terkait seperti lembaga pendidikan atau ahli di bidang pangan untuk mendapatkan dukungan lebih lanjut. Kedepannya juga perlu menetapkan langkah-langkah pemeliharaan penerapan standar dan upaya peningkatan berkelanjutan untuk memastikan kualitas tetap terjaga melalui rangkaian audit dan sertifikasi kepada lembaga sertifikasi yang telah terakreditasi oleh Komite Akreditasi Nasional (Suprpto & Budi Kharisma, 2020). Dengan mengimplementasikan saran-saran di atas, diharapkan UMKM Cakes And Bakery dapat mengoptimalkan penerapan standar SNI, meningkatkan kualitas produk, serta mendukung pertumbuhan dan keberlanjutan bisnisnya dalam pasar yang semakin kompetitif.

5. REFERENCES

- Badan Standardisasi Nasional - Organizational Body. (2014). *Pengantar Standardisasi: Edisi kedua* (2nd ed.). BSN.
- Batubara, S. C., & Mulyana, N. H. (2023). Quality of Gluten Free Bread with the Addition of Xanthan Gum and Different Kneading Methods. *Food ScienTech Journal*, 5(2), 177. <https://doi.org/10.33512/fsj.v5i2.20829>
- Citraresmi, A. D. P., & Putri, F. P. (2019). PENERAPAN HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PADA PROSES PRODUKSI WAFER ROLL [Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) in Production of Wafer Roll]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24(1), 1. <https://doi.org/10.23960/jtihp.v24i1.1-14>
- Fabriane, E., & Rahardjo, J. (2023). Perancangan Dokumen SNI ISO 9001: 2015 di PT. X. *Jurnal Titra*, 11(2), 81–88. <https://publication.petra.ac.id/index.php/teknik-industri/article/view/13623>
- Hidayati, L., & Rizfal Efriadi, A. (2015). Implementasi Iso 9001:2015 Dalam Penjaminan Mutu Pada Perusahaan Jasa Inspeksi Teknik Ketenagalistrikan (Studi Kasus Pt Deria Cahaya Gemilang). *Jurnal Inovasi Manajemen & Bisnis (Jimb)*, 9001(2), 78–88.
- Khoirunnisa, W., Fauziah, A., & Nasrullah, N. (2021). Penambahan Tepung Kedelai Pada Roti Tawar Tepung Sorgum dan Pati Garut Bebas Gluten dengan Zat Besi dan Serat Pangan. *Ghidza: Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 5(1), 72–86. <https://doi.org/10.22487/ghidza.v5i1.217>
- Lestingsih, A. S., -, S. S., -, L. H., & Widodo, D. P. (2023). Hubungan Implementasi Sistem Manajemen ISO 9001-2015 terhadap Peningkatan Standar Mutu Produk Baja Tulangan di Jakarta. *Jurnal Perspektif*, 21(1), 21–30. <https://doi.org/10.31294/jp.v21i1.11925>
- M Ali Pahmi, Ahmad Maulana, Mansyur Sidik, & Rizki Maulana. (2020). Persepsi Gap Kualitas Dan Pengembangan Produk Pada Industri Berbasis Kedelai Di Umkm Tahu Cileungsi. *TEKNOSAINS: Jurnal Sains, Teknologi Dan Informatika*, 7(2), 129–138. <https://doi.org/10.37373/tekno.v7i2.12>
- Mayasi, S. R., & Nugraha, I. (2022). Pendampingan Proses Sertifikasi Sni Pada Umkm Kopi Binaan Bsn Desa Wonosalam Jombang Jawa Timur. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(3), 1529. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i3.10240>
- Meiliany, I. D., Daryono, D., & Purwanti, Y. (2023). Pengendalian Mutu Produk Roti di PT. Multi Star Rukun Abadi

Bandung. *Journal of Technology and Food Processing (JTFP)*, 3(01), 35–42.

- Mutmainah, I., Yulia, I. A., Marnilin, F., & Mahfudi, A. Z. (2022). GAP Analysis Untuk Mengetahui Kinerja Implementasi Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 10(1), 19–34. <https://doi.org/10.37641/jimkes.v10i1.934>
- Nurul Asya, L., Raharyanti, F., & Asnifatima, A. (2023). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada UMKM (Studi Kasus Produksi Tahu Bapak Eman di Cibereum Kota Bogor) Tahun 2022. *Promotor*, 6(4), 360–374. <https://doi.org/10.32832/pro.v6i4.269>
- Paulus, A. L., & Wardhani, Z. K. (2018). Keunggulan bersaing usaha cake dan bakery: peran orientasi pasar , orientasi kewirausahaan , dan inovasi produk Competitive advantage of cake and bakery business: the role of market orientation , entrepreneurs orientation and product innovation. *Jurnal Manajemen*, 10(2), 88–96. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.29264/jmmn.v10i2.4080>
- Santosa, S., Julviana, A., & Khotimah, K. (2022). Penerapan SNI ISO 9001:2015 dalam Rangka Peningkatan Mutu Layanan Litbang BATAN. *Pertemuan Dan Presentasi Ilmiah Standardisasi*, 2021, 103–112. <https://doi.org/10.31153/ppis.2021.119>
- Suprpto, S. T., & Budi Kharisma, D. (2020). Problematika Implementasi Standar Nasional Indonesia (Sni) Wajib Pada Mainan Anak Di Kota Jakarta Timur. *Jurnal Privat Law*, 8(2), 222. <https://doi.org/10.20961/privat.v8i2.48413>