

**EVALUASI PROGRAM KESEHATAN DAN HYGIENE KARYAWAN DALAM
PENERAPAN GMP PADA UMKM SAMBAL TUNA UMMI ZEE CILACAP**

***EVALUATION OF EMPLOYEE HEALTH AND HYGIENE PROGRAM IN GMP
IMPLEMENTATION IN UMKM SAMBAL TUNA UMMI ZEE CILACAP***

**Ega Karisa, Shafira Laylatuz Zahroh*, Sunu Pangestuti, Syachrul Luhur
Pramono, Sari Widya Utami**

Program Studi Pengembangan Produk Agroindustri, Jurusan Rekayasa Mesin dan
Industri Pertanian, Politeknik Negeri Cilacap

*Email korespondensi : shafiralaylatuz@gmail.com

Diajukan: 17/4/2025 Diperbaiki: 23/7/2025 Diterima: 30/7/2025

ABSTRAK

Industri pengolahan makanan di Indonesia terus mengalami pertumbuhan, yang terlihat dari meningkatnya jumlah pelaku usaha mulai dari skala kecil hingga besar. Perkembangan ini turut mendorong tingginya tingkat persaingan di sektor industri, sekaligus mencerminkan peningkatan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya aspek keamanan pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi program kesehatan dan kebersihan karyawan dalam penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada UMKM Sambal Tuna Ummi Zee Cilacap. Penelitian menggunakan metode observasi langsung dan wawancara mendalam terhadap satu informan utama, yaitu pemilik UMKM, serta observasi aktivitas karyawan produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar aspek sanitasi dan higiene telah diterapkan dengan baik, seperti tersedianya sarana cuci tangan, toilet yang bersih, serta kebiasaan mencuci tangan oleh karyawan sebelum dan sesudah proses produksi. Namun, ditemukan juga ketidaksesuaian seperti penggunaan pakaian kerja yang tidak sesuai standar serta pemakaian perhiasan saat produksi yang berpotensi menimbulkan kontaminasi. Temuan ini menunjukkan perlunya pengawasan yang lebih ketat dan pelatihan rutin agar kepatuhan terhadap standar GMP dapat ditingkatkan. Evaluasi ini diharapkan dapat memberikan gambaran nyata mengenai kondisi penerapan GMP di UMKM, serta menjadi dasar perbaikan untuk meningkatkan mutu dan keamanan produk pangan.

Kata kunci: GMP; Higiene; Sanitasi; UMKM

ABSTRACT

The food processing industry in Indonesia continues to grow, evidenced by the increasing number of businesses ranging from small to large scale. his development also drives intense competition within the sector and reflects a rising public awareness of the importance of food safety. This study aims to evaluate the employee health and hygiene program in the implementation of Good Manufacturing Practice (GMP) at MSMEs Spicy Tuna Chili Sauce Ummi Zee Cilacap. The research employed direct observation and in-depth interviews with a primary informant, namely the owner of the MSMEs, as well as observation of production staff activities. The results indicate that

most sanitation and hygiene aspects have been well implemented, such as the availability of handwashing facilities, clean toilets, and employees' habits of washing hands before and after the production process. However, discrepancies were also found, including the use of non-standard work attire and the wearing of jewellery during production, which potentially cause contamination. These findings highlight the need for stricter supervision and routine training to improve compliance with GMP standards. This evaluation is expected to provide a realistic overview of GMP implementation at the UMKM and serve as a basis for improvements to enhance product quality and food safety.

Keywords: GMP; Hygiene; MSMEs; Sanitation

PENDAHULUAN

Permasalahan utama yang sering dihadapi oleh usaha kecil dan menengah (UKM) adalah keterbatasan sumber daya, kurangnya perhatian terhadap sarana dan prasarana kerja, serta penataan ruang yang belum disesuaikan dengan alur proses produksi. Selain itu, fasilitas kerja yang tersedia masih belum mendukung secara optimal, kebersihan dan kesehatan pekerja kurang terjaga, kualitas serta keamanan bahan baku belum terjamin, dan sanitasi lingkungan sekitar UKM masih kurang memadai. Kondisi ini membuat UKM kesulitan untuk secara konsisten memenuhi standar kualitas pangan yang baik. Standar kebersihan yang diterapkan pun umumnya masih sebatas pada penerapan dasar dari *Good Manufacturing Practice* (GMP) (Pinandoyo & Masnar, 2019).

Saat ini, sebagian besar UMKM masih mengabaikan keamanan, kebersihan, serta kelayakan makanan yang mereka hasilkan (Jingga, 2018). Keamanan pangan kini memegang peran krusial dalam sektor pangan. Kebutuhan pangan tidak hanya dinilai dari cita rasanya, namun yang paling utama adalah kualitas dan aspek keamanannya (Prastiti & Fauziyyah, 2023). Aspek keamanan pangan berkaitan erat dengan setiap tahapan dalam proses produksi, mulai dari pengolahan, pengemasan, hingga penyimpanan. Oleh karena itu, faktor tersebut sangat berpengaruh terhadap kelayakan pangan untuk dikonsumsi (Jingga, 2018). Untuk mewujudkan keamanan pangan di seluruh sektor industri pangan, termasuk UMKM diperlukan penerapan standar dan pedoman yang dapat menjamin bahwa setiap tahapan dalam proses produksi berjalan sesuai ketentuan. Salah satu pendekatan yang dapat digunakan untuk memastikan hal tersebut adalah dengan menerapkan prinsip-prinsip GMP (*Good Manufacturing Practice*).

Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) menjadi elemen krusial dalam menjamin mutu dan keamanan produk di industri pangan, tidak terkecuali bagi pelaku usaha pada tingkat Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) (Fitriana dkk., 2020). GMP disebut juga Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). GMP atau CPPOB merupakan acuan utama yang digunakan dalam industri pangan untuk menghasilkan makanan yang berkualitas, yang artinya layak dikonsumsi dan terjamin keamanannya sehingga produk pangan yang dihasilkan memiliki mutu yang sesuai dengan harapan konsumen (Kartika & Beatrix, 2024). GMP berfungsi sebagai panduan standar operasional dalam proses produksi makanan yang higienis dan berkualitas, mulai dari pengolahan bahan baku hingga distribusi produk akhir. Penerapan hygiene dan sanitasi yang perlu dilakukan mencakup kebersihan dan sanitasi individu, pengelolaan hygiene serta sanitasi makanan dan minuman, kebersihan penjamah makanan, serta penerapan standar hygiene dan sanitasi di area dapur, mengingat dapur merupakan lokasi utama dalam proses pengolahan makanan (A. R. Dewi dkk., 2024).

Penerapan GMP pada UMKM telah diaur dalam 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 (CPP-IRT) yang berisi persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan pangan yang terdiri dari 14 aspek. Aspek tersebut meliputi lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi, kesehatan dan hygiene karyawan, pemeliharaan dan program hygiene dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggungjawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan. Salah satu bentuk bahwa UMKM telah melaksanakan GMP yaitu dengan adanya Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT).

Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) merupakan jaminan tertulis yang dikeluarkan oleh Bupati/Walikota melalui Dinas Kesehatan terhadap pangan yang dihasilkan oleh industri rumah tangga dan telah memenuhi standar keamanan tertentu dalam proses produksi dan distribusinya. SPP-IRT berperan sebagai izin edar bagi produk pangan. Dengan memiliki sertifikat ini, suatu produk dapat dipasarkan secara sah, baik melalui sistem penitipan maupun penjualan

langsung kepada masyarakat. Sertifikasi peluang distribusi yang lebih luas, terutama bagi pelaku usaha yang ingin memiliki reputasi dan pelanggan tetap. Namun, pengajuan SPP-IRT hanya dapat dilakukan oleh pelaku usaha berskala rumah tangga dan terbatas pada jenis produk yang diizinkan untuk diproduksi oleh Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) (Yeni dkk., 2022).

Salah satu UMKM di Cilacap yang sudah memiliki SPP-IRT yaitu UMKM Sambal Tuna Umami Zee milik Ibu Rehani yang didirikan tahun 2018 dengan memproduksi olahan seperti sambal tuna, sambal cumi, sambal teri, dan sambal sachet. Selain itu, pada UMKM Sambal Cumi Umami Zee juga memiliki dokumen halal dan SKP. Meskipun memiliki beberapa sertifikat pendukung yang menjamin keamanan pangan, akan tetapi hal tersebut tidak menjamin bahwa aspek GMP telah ditetapkan sepenuhnya oleh UMKM. Pada UMKM, penerapan GMP tidak hanya berfokus pada proses produksi, tetapi juga pada aspek kesehatan dan hygiene karyawan sebagai faktor utama yang dapat memengaruhi kualitas produk dan mencegah kontaminasi silang. UMKM Sambal Tuna Umami Zee Cilacap merupakan salah satu pelaku usaha pangan lokal yang menghadapi tantangan dalam menerapkan standar GMP secara menyeluruh, khususnya pada program kesehatan dan hygiene karyawan. Salah satu kendala yang ditemukan yaitu pelaksanaan prosedur hygiene yang belum optimal. Oleh karena itu, evaluasi terhadap program kesehatan dan hygiene karyawan dalam penerapan GMP sangat dibutuhkan untuk mengidentifikasi tingkat kepatuhan, menemukan ketidaksesuaian, dan memberikan rekomendasi perbaikan guna meningkatkan mutu produk dan keamanan pangan.

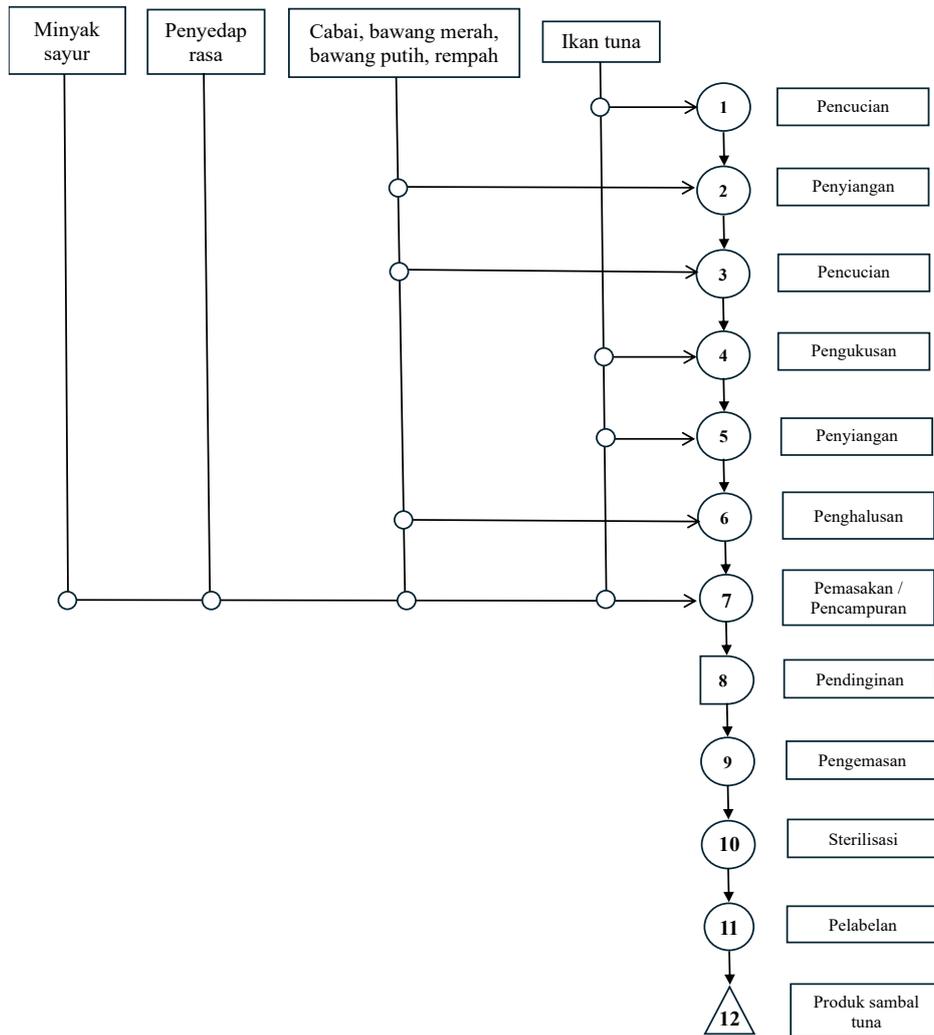
Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi program kesehatan dan kebersihan karyawan dalam penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* pada UMKM Sambal Tuna Umami Zee Cilacap. UMKM tersebut dipilih karena telah memenuhi sejumlah persyaratan dan memiliki sertifikasi yang memadai terkait standar keamanan pangan. Namun, dalam pelaksanaan operasional produksi sehari-hari, penerapan standar keamanan pangan tersebut belum sepenuhnya diimplementasikan secara konsisten. Oleh karena itu, hasil evaluasi ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang komprehensif mengenai kondisi aktual penerapan program GMP yang pada akhirnya dapat mendukung peningkatan kualitas produk serta perlindungan konsumen.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan satu informan utama, yaitu pemilik UMKM Sambal Tuna Umami Zee Cilacap dilaksanakan pada Senin, 14 April 2025. Meskipun jumlah informan terbatas, peneliti melakukan observasi secara langsung terhadap aktivitas karyawan dalam produksi guna memperoleh data yang lebih mendalam mengenai penerapan sanitasi dan higiene. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi lapangan yang mengacu pada standar pengamatan sanitasi dan higiene berdasarkan Peraturan BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Observasi tersebut bertujuan untuk menilai kesesuaian praktik produksi dengan ketentuan yang berlaku sehingga dapat memberikan gambaran objektif terkait penerapan sanitasi dalam proses pengolahan sambal tuna. Selain observasi, dilakukan pula wawancara mendalam dengan pemilik usaha untuk menggali informasi terkait profil usaha, manajemen karyawan, prosedur produksi serta sistem pengawasan dan dokumentasi yang diterapkan. Wawancara tersebut juga berfungsi sebagai alat verifikasi terhadap data hasil observasi. Analisis data dilakukan secara kualitatif dengan tujuan memberikan pemahaman komprehensif mengenai kondisi aktual penerapan standar sanitasi dan higiene pada UMKM tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

UMKM Sambal Tuna Umami Zee merupakan salah satu UMKM yang menerapkan GMP. Gambar 1 merupakan Peta Proses Operasi (PPO) pembuatan sambal tuna yang ada di UMKM Sambal Tuna Umami Zee. Peta Proses Operasi (PPO) merupakan instrumen krusial dalam mendukung alur sanitasi dan higiene di industri pangan untuk menjamin keamanan dan kualitas produk. PPO tersebut dapat memberikan jadwal serta panduan terhadap prosedur sanitasi sehingga dapat membantu meminimalkan terjadinya kontaminasi serta dapat memastikan mutu produk tetap terjaga. Selain itu, PPO juga dapat mendorong perencanaan tindakan korektif lanjutan apabila diperlukan, guna mencegah terulangnya kembali permasalahan terkait keamanan pangan (Nurhafisa dkk., 2024).



Gambar 1. Peta Proses Operasi Produksi Sambal Tuna

Salah satu implementasi GMP yang dikaji pada UMKM Sambal Tuna Umami Zee adalah melalui evaluasi program kesehatan dan hygiene karyawan sebagai bagian dari sistem manajemen keamanan pangan. Berdasarkan hasil observasi lapangan serta wawancara dengan pihak pengelola UMKM Sambal Tuna Umami Zee, ditemukan bahwa sebagian aspek terkait kesehatan dan hygiene karyawan telah diimplementasikan sebagai bagian dari penerapan prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP). Beberapa praktik baik terkait sanitasi dan hygiene yang telah dijalankan sebagai berikut.

Tabel 1. Temuan kesesuaian pada aspek GMP

No.	Aspek yang di observasi	Temuan
1.	Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi	<ul style="list-style-type: none"> - Terdapat sarana untuk pembersihan/pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan yang terawat dengan baik. - Tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan pengering tangan. - Sarana toilet/jamban bersih dan terpisah dari ruang produksi. - Tersedia tempat pembuangan sampah tertutup
2.	Kesehatan dan higiene karyawan	<ul style="list-style-type: none"> - Karyawan di bagian produksi pangan merawat kebersihan badannya dan tidak ada yang sakit. - Karyawan di bagian produksi mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan/alat yang kotor. - Karyawan tidak makan atau minum saat sedang melakukan produksi produk

Aspek sanitasi dan higiene yang telah berhasil diterapkan dalam proses produksi pangan di UMKM Sambal Tuna Umami Zee merupakan pencapaian penting yang harus terus dipertahankan. Aspek tersebut merupakan fondasi dalam menciptakan lingkungan kerja yang higienis dan aman. Keberadaan standar-standar yang telah diterapkan ini menunjukkan adanya kesadaran awal terhadap pentingnya kebersihan dalam menjaga mutu dan keamanan produk.

Agar praktik baik ini tetap konsisten dan tidak mengalami penurunan kualitas, maka praktik sanitasi dan higiene tersebut perlu dipertahankan secara berkelanjutan melalui pengawasan berkala untuk memastikan bahwa fasilitas dan kebiasaan kerja yang telah diterapkan tetap berjalan sesuai prosedur. Dengan mempertahankan aspek-aspek sanitasi dan higiene yang telah berjalan dengan baik, UMKM tidak hanya menjaga kualitas produknya tetapi juga menunjukkan komitmen terhadap prinsip *Good Manufacturing Practices (GMP)* serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap keamanan produk sambal tuna yang dihasilkan.

Meskipun terdapat beberapa praktik baik yang telah diimplementasikan, hasil observasi yang dilakukan di area produksi sambal ikan tuna juga menemukan adanya pelanggaran higiene personal karyawan yang signifikan. Karyawan teridentifikasi tidak menggunakan pakaian kerja (APD) yang sesuai dengan standar higiene dan sanitasi. Selain itu, masih terdapat karyawan yang menggunakan perhiasan, terutama cincin

dan gelang logam saat menangani bahan makanan. Penggunaan perhiasan ini bertentangan dengan pedoman *Good Manufacturing Practices (GMP)* yang secara eksplisit melarang penggunaan aksesoris pribadi di area produksi karena dapat menjadi tempat menempelnya kotoran, mikroorganisme, serta berisiko terlepas ke dalam produk sebagai kontaminan fisik. Kontaminan fisik dapat mencemari makanan sehingga dapat menimbulkan masalah bagi kesehatan (Fitriana dkk., 2020).

Kondisi ini menunjukkan bahwa pengawasan terhadap hygiene personal karyawan masih lemah. Hal tersebut ditandai dengan tidak adanya inspeksi rutin terhadap kebersihan pribadi sebelum memasuki ruang produksi. Hal ini sangat berisiko, mengingat produk sambal ikan tuna merupakan makanan siap saji yang tidak selalu melalui pemanasan ulang oleh konsumen, sehingga kontaminan yang masuk selama proses produksi dapat langsung berdampak terhadap keamanan pangan.

Faktor penyebab pelanggaran ini antara lain adalah rendahnya kesadaran dan pemahaman karyawan tentang risiko kontaminasi, lemahnya sistem pengawasan internal, minimnya sanksi atas pelanggaran, serta keterbatasan fasilitas pendukung seperti seragam dan tempat penyimpanan barang pribadi. Hal ini sejalan dengan penelitian (Sinaga dkk., 2024) yang menjelaskan bahwa minimnya edukasi dan pendampingan berkelanjutan menyebabkan praktik kebersihan pada UMKM pangan sering tidak konsisten. Solusi nyata untuk mengatasi permasalahan tersebut yaitu dapat melalui pendekatan terpadu berupa pendidikan dan pelatihan bagi para penjamah makanan mengenai penerapan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan (Haderiah & Djawad, 2022).

KESIMPULAN DAN SARAN

UMKM menghadapi berbagai kendala utama seperti keterbatasan sumber daya, kurangnya perhatian pada sarana dan prasarana kerja, serta penataan ruang produksi yang belum optimal, yang berdampak pada kesulitan memenuhi standar kualitas pangan secara konsisten. Penerapan GMP sangat penting sebagai panduan operasional untuk menjaga mutu dan keamanan produk pangan, meliputi kebersihan individu, sanitasi makanan, serta kebersihan area produksi, terutama dapur. UMKM Sambal Tuna Umami Zee telah mengimplementasikan beberapa aspek GMP dengan baik, seperti fasilitas kebersihan yang memadai, pengelolaan sanitasi yang terjaga,

serta perilaku higiene karyawan yang sebagian besar sudah sesuai standar, yang menjadi fondasi penting dalam menjaga mutu dan keamanan produk. Namun, masih ditemukan kelemahan dalam pengawasan higiene personal karyawan, seperti penggunaan pakaian kerja yang tidak sesuai dan pemakaian perhiasan di area produksi, yang berpotensi menimbulkan kontaminasi fisik dan risiko keamanan pangan, terutama karena produk sambal tuna adalah makanan siap saji tanpa pemanasan ulang. Untuk memastikan konsistensi mutu dan keamanan produk, agar UMKM menerapkan jadwal pengawasan rutin yang terstruktur dan sistematis untuk praktik sanitasi dan higiene. Selain itu, diperlukan pelatihan secara berkala bagi para karyawan mengenai penerapan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi dalam produksi pangan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis menyadari bahwa penyelesaian artikel ini selesai tidak lepas dari kontribusi dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Tuhan Yang Maha Esa dan Ibu Rehani selaku pemilik UMKM Sambal Ikan Tuna Ummi Zee yang telah memberikan izin dalam pengambilan data. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Ibu Sari Widya Utami, S.P., M.Sc. yang telah membimbing dalam penyusunan artikel ini sehingga dapat terselesaikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, A. R., Purwidiani, N., Bahar, A., & Romadhoni, I. F. (2024). Penerapan Hygiene dan Sanitasi pada Yulfia Catering di Mojoketo. *Jurnal Bintang Pendidikan Indonesia*, 2(4), 174–183. <https://doi.org/10.55606/jubpi.v2i4.3290>
- Dewi, A. R. R., Hubeis, M., & Cahyadi, E. R. (2019). Strategi Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices pada UMKM Berdaya Saing di Kota Bandung. *Journal MPI*, 14(2), 127–133. <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalmpi/>
- Fitriana, R., Kurniawan, W., & Siregar, J. G. (2020). Pengendalian Kualitas Pangan dengan Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Proses Produksi

- Dodol Betawi (Studi Kasus UKM MC). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30, 110–127. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2020.30.1.110>
- Haderiah, & Djawad, St. K. (2022). Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di RSUD Andi Makkasau Kota Parepare. *Jurnal Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 22(1), 27–37.
- Jingga, S. S. (2018). *Evaluasi Keamanan Pangan dengan Good Manufacturing Practices di UMKM Emping Jagung Cahaya Malang*. Universitas Brawijaya.
- Kartika, H., & Beatrix, M. E. (2024). Penerapan GMP Sebagai Peningkatan Mutu Produk pada UKM Pengolahan Makanan. *Inovasi Sosial: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4, 1–11. <https://doi.org/10.62951/inovasisosial.v1i4.712>
- Nurhafisa, E., Pebrianti, N., Asarif, Jojo, & Haliza. (2024). Evaluasi Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Sanitation Standard Operating Prosedure (SSOP) Umkm Pada Pengolahan Ikan Asin Di Kecamatan Pemangkat. *Journal of Fisheries and Marine Applied Science*, 2(3), 157–164. <https://doi.org/10.58184/jfmas.v2i3.391>
- 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*. (2012).
- Pinandoyo, D. B., & Masnar, A. (2019). Penerapan GMP pada UKM Keripik SEMAT (Sehat dan Nikmat). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 2(2).
- Prastiti, F. Y., & Fauziyyah, A. (2023). *Evaluasi Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) pada UMKM Soto Daging X di Kota Madiun*.
- Sinaga, Y. M. R., Perdhana, F. F., Pawestri, S., Handito, D., Pertiwi, M. G. P., Yasa, I. W. S., Utama, Q. D., Rasyda, R. Z., Anggraini, I. M. D., Unsunnidhal, L., Fuadi, M., Saputra, O., Antesty, S., Amaliah, W., & Wardatullatifah, I. S. (2024). Peningkatan Pengetahuan Sanitasi Industri Pangan pada UMKM Pangan Lokal di Dusun Rangso Timur, Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 7(2), 712–720. <https://doi.org/10.29303/jpmpi.v7i2.8255>

Yeni, M., Suryani, E., Yanti, I. D., & Susanti. (2022). Sosialisasi Keamanan Pangan Untuk UKM Pangan Industri Rumah Tangga Centra Kuliner Di Kabupaten Aceh Besar. *Empowerment: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 387–396.
<https://doi.org/10.55983/empjcs.v1i3.161>