

PREPARATION OF A QUALITY MANAGEMENT SYSTEM BASED ON CPPOB TO PREPARE FOR CERTIFICATION SNI 7713: 2013 FRIED SHALLOTS AT PT SINERGI BREBES INOVASI

Rega Aditia Putra¹ Tofik Hidayat²

1, 2 Program Studi Teknik Industri, Universitas Pancasakti Tegal

Email: regaaditia27@gmail.com, tofik.hdt@gmail.com

ABSTRACT

Shallots are one of the vegetable commodities, besides that shallots can be used as processed products to increase economic value. the number of UMKM makes competitiveness even higher Many UMKM are now engaged in the fried onion sector, UMKM must have standards in addition to providing safety for consumers, it can also improve the quality of the product itself. Improving product quality can be proven by having a certificate of applicable standards, one of the certificates that can improve standards is the Indonesian national standard certificate (SNI). using a CPPOB-based quality management system. PT Sinergi Brebes Inovasi, which has fried onion products under the brand Dapur Rasa, wants to improve product quality to maintain taste and safety to consumers. The right way to fulfill this desire is to carry out SNI certification so that PT Sinergi Brebes Inovatif can improve the applicable fried onion standards. Before the SNI Certification process is carried out, there are many preparations that must be made to meet the standards, therefore it is necessary to carry out the process of preparing documents based on the CPPOB-based quality management system and gap analysis at the production site. The method used is direct observation and interviews, after the gap analysis is carried out, several discrepancies are found in the documents and production sites so that improvements are made. Until finally PT Sinergi Brebes Inovatif is considered ready to carry out the stages of SNI certification.

Keywords: SNI bawang goreng, CPPOB, Document Preparation

ABSTRAK

Bawang merah merupakan salah satu komoditas sayuran selain itu bawang merah bisa dijadikan produk olahan supaya meningkatkan nilai ekonomi. Mulai banyak UMKM yang bergerak di sektor bawang goreng, banyaknya UMKM membuat daya saing semakin tinggi tentu UMKM harus memiliki standar selain untuk memberikan keamanan bagi konsumen hal itu juga bisa meningkatkan kualitas produk itu sendiri. Peningkatan kualitas produk bisa dibuktikan dengan memiliki sertifikat standar yang berlaku, salah satu sertifikat yang bisa meningkatkan standar adalah sertifikat standar nasional Indonesia (SNI) menggunakan sistem manajemen mutu berbasis CPPOB. PT Sinergi Brebes Inovatif yang memiliki produk bawang goreng bermerk dapur rasa senantiasa ingin meningkatkannya kualitas produk untuk menjaga cita rasa dan keamanan sampai ke konsumen. Cara yang tepat untuk memenuhi keinginan tersebut adalah dilakukannya sertifikasi SNI dengan begitu PT Sinergi Brebes Inovatif bisa meningkatkan standar bawang goreng yang berlaku. Sebelum proses Sertifikasi SNI dilakukan banyak persiapan yang harus dilakukan untuk memenuhi standar tersebut oleh karena itu perlu dilakukannya proses penyusunan dokumen berdasarkan sistem manajemen mutu berbasis CPPOB dan gap analisis pada tempat produksi. Metode yang dilakukan adalah observasi langsung dan wawancara, setelah dilakukannya gap analisis ditemukan beberapa ketidaksesuaian dalam dokumen dan tempat produksi sehingga dilakukan perbaikan. Hingga akhirnya PT Sinergi Brebes Inovatif dinilai sudah siap dalam melakukan tahapan sertifikasi SNI.

Kata kunci: SNI bawang goreng, CPPOB, Penyusunan dokumen

1. PENDAHULUAN

Bawang Merah (*Allium Ascalonicum* L), yang berasal dari Asia Tengah merupakan sayuran yang memiliki kepentingan sosial yang besar khususnya masyarakat Indonesia, rata-rata orang Indonesia memasak menggunakan bawang merah sebagai bumbu penyedap, Oleh karena itu

bawang merah berharga secara ekonomis (Permana et al., 2021). Bawang merah tentu memiliki nilai ekonomi tetapi terkadang nilai yang dimiliki bawang merah cukup fluktuatif hal itu terjadi karena faktor hasil panen yang banyak tidak dibarengi dengan kebutuhan *demand* yang banyak (Permana et al., 2021). Bawang merah memiliki nilai yang cukup fluktuatif memberikan dampak bagi petani ketika hasil panen yang cukup banyak tetapi harga bawang yang cukup rendah oleh sebab itu perlunya inovasi yang membuat bawang merah memiliki harga yang stabil ketika harga bawang sedang rendah. Bawang goreng adalah olahan dari bawang merah yang bertujuan untuk menambah nilai ekonomis (Asih & Arsil, 2019).

Kabupaten Brebes memiliki sumber daya alam yang melimpah dan bawang merah adalah ciri khas dari kabupaten ini maka banyak orang-orang berlomba dalam membuat usaha pengolahan bawang merah yang salah satunya bawang goreng. Menghasilkan bawang goreng yang bermutu merupakan salah satu faktor terpenting untuk memenangkan persaingan peningkatan mutu produk. Artinya, pengolahan bawang goreng memerlukan metode produksi pangan yang tepat dan berstandar nasional.

Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) Merupakan grup perusahaan yang berkontribusi terhadap 60% pertumbuhan ekonomi perekonomian Indonesia (Nugroho & Febrianto, 2021). UMKM berperan penting dalam meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar, bahkan berkontribusi terhadap negara. UMKM saat ini bisa menjadi solusi dalam masalah pengangguran karena dengan adanya UMKM bisa menyerap tenaga kerja.

PT. Sinergi Brebes Inovatif adalah perusahaan yang memproduksi olahan bawang merah salah satunya bawang goreng. UMKM yang memiliki potensi besar dalam menyerap tenaga kerja dan membantu masyarakat kecil dalam menghadapi masalah pengangguran tak luput dari sebuah masalah, dalam dunia usaha memiliki dinamika perubahan dan persaingan yang begitu berlangsung cepat, Dengan semakin banyaknya masyarakat yang tertarik untuk memulai bisnis bawang goreng, maka peluang pemasaran pun semakin besar. Bisnis akan kehilangan daya saing jika tidak segera ditangani. peningkatan kualitas perlu dilakukan untuk menjaga kualitas produk, oleh karena itu perusahaan PT Sinergi Brebes Inovatif harus dapat mengantisipasi adanya persaingan melalui peningkatan kualitas dengan penerapan SNI pada bawang goreng.

Standar Nasional Indonesia (SNI) merupakan standar yang berlaku secara nasional. Standar Nasional Indonesia (SNI) dikembangkan oleh Komite Teknis, sebelumnya dikenal sebagai Panitia Teknis, dan diputuskan oleh Badan Standar Nasional (BSN). Pada dasarnya, penerapan Standar Nasional Indonesia (SNI) bersifat sukarela. Namun, untuk melindungi kepentingan umum, keamanan nasional, pembangunan ekonomi, dan perlindungan lingkungan, pemerintah dapat menetapkan SNI tertentu sebagai standar yang wajib diterapkan (BSN, 2020). Pada peraturan tersebut SNI wajib dilakukan melalui penerbitan regulasi teknis oleh pemerintah yang berwenang untuk meregulasi peredaran produk baik yang belum memiliki standar ataupun memiliki standar SNI sukarela (Suprpto & Budi Kharisma, 2020). Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia (SNI) dimaksudkan sebagai acuan dalam menentukan persyaratan produk yang diproduksi. Kehadiran sertifikasi SNI dapat memberikan nilai tambah dengan meningkatkan kepercayaan konsumen yang pada akhirnya dapat memperkuat penjualan dan mendukung daya saing perusahaan (Mayasi et al., 2022). Diharapkan SNI ini dapat digunakan sebagai landasan dan basis untuk mengisi kesenjangan kebijakan pemerintah tentang fungsionalitas dan dengan demikian memaksimalkan peluang pembangunan di Indonesia. (Susanto et al., 2019). SNI 7713:2013 adalah panduan mutu dalam menerapkan standar bawang merah goreng. SNI ini termasuk dalam SNI yang bersifat sukarela jadi semisal produk bawang goreng yang tidak memiliki logo SNI masih bisa untuk dipasarkan karena SNI 7713:2013 tentang bawang merah goreng bersifat sukarela.

Penjaminan mutu produk Pangan UMKM harus didukung dengan dokumen resmi dari lembaga yang berwenang. Lembaga ini merupakan Lembaga Sertifikasi (LS) yang diakui atau diakreditasi oleh Badan Standardisasi Nasional (BSN). Meskipun UMKM Pangan tidak memerlukan sertifikat sistem manajemen mutu untuk memperoleh SNI produknya, namun tetap perlu menerapkan sistem manajemen mutu. (Muhandri et al., 2017). Sistem manajemen mutu yang dilakukan oleh PT. Sinergi Brebes Inovatif adalah Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik

(CPPOB) / *Good Manufacturing Practices* (GMP) hanya saja belum melaksanana secara maksmaal dan belum memiliki dokumen yang lengkap.

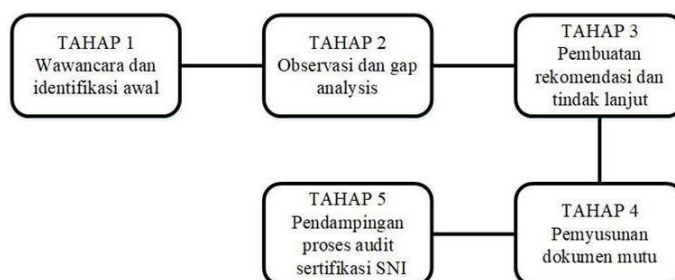
2. METODOLOGI PENELITIAN

Produk dari PT Sinergi Brebes Inovatif adalah bawang goreng maka SNI yang akan diambil oleh PT Sinergi Brebes Inovatif adalah SNI 7713:2013 bawang merah goreng. Persyaratan dasar yang harus dipenuhi untuk melakukan sertifikat SNI produk pangan adalah cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) / *Good Manufacturing Practices* (GMP). Ruang lingkup GMP mencakup pada gambar berikut:



Gambar 2. 1 ruang lingkup GMP
(sumber: Badan Standardisasi Nasinol)

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah observasi langsung dan wawancara dengan manajemen PT. Sinergi Brebes Inovatif, adapun tahapan proses dalam pelaksanaan penelitian ini sebagai berikut:



Gambar 2. 2 Tahap proses pendampingan SNI
(sumber: dokumen pribadi)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendampingan sertifikasi SNI dengan PT. Sinergi Brebes Inovatif dilakukan pada bulan September 2023 sampai bulan Desember 2023. Pada penelitian ini dilakukan melalui beberapa tahap.

Tahap pertama pendampingan sertifikasi SNI mulai dari identifikasi awal dengan metode wawancara. Proses ini dilakukan secara daring melalui komunikasi via *WhatsApp* sebagai langkah persiapan sebelum kunjungan untuk melakukan observasi dan gap analysis. Wawancara dilakukan untuk mengetahui kondisi awal dan produk UKM (Rahmawati et al., 2022). Pada fase ini dibahas rencana kegiatan untuk kegiatan selanjutnya dan pada tahap ini profil PT. Sinergi Brebes Inovatif memiliki Nomor Induk Perusahaan (NIB), Surat Izin Industri Rumah Tangga (PIRT), Sertifikat Halal, Daftar merek haki dan dokumen pendukung persyaratan sertifikasi SNI. Pada pelaksanaan tahap pertama, ditemukan kendala yaitu pendaftaran merek Haki yang belum ada. Setelah mendapatkan informasi, Langkah selanjutnya, dalam kasus bawang goreng, adalah memeriksa nomor SNI yang diterapkan pada produk tersebut dan persyaratan SNI produk tersebut. Badan Standardisasi Nasional telah menerbitkan SNI 7713:2013 yang mengatur tentang bawang merah goreng. Standar ini dikembangkan oleh Komite Teknis Makanan dan Minuman 67-04 Kementerian Perindustrian, dibahas dalam rapat teknis di Jakarta pada tanggal 19 Oktober 2010, dan disepakati dalam rapat konsensus. Pertemuan tersebut dihadiri oleh perwakilan konsumen, produsen, lembaga pengujian, lembaga ilmu pengetahuan dan teknologi, Badan Pengawas Obat dan Makanan serta lembaga terkait lainnya (Badan Standardisasi Nasional, 2013).

Tahap kedua adalah observasi dan gap analysis. Kegiatan observasi dilakukan secara langsung di PT. Sinergi Brebes Inovatif. Observasi dilakukan melalui kunjungan langsung ke lokasi produksi. Dari pengamatan tersebut diambil kesimpulan dalam bentuk analisis kesenjangan (gap analysis). *Gap analysis* atau analisis kesenjangan adalah langkah penting dalam tahap perencanaan maupun evaluasi kerja. Analisis ini sering digunakan dalam bidang manajemen dan berfungsi sebagai alat untuk mengukur kualitas pelayanan dengan membandingkan kondisi saat ini dengan standar atau tujuan yang diinginkan (Muchsam et al., 2011). Adapun data yang diperoleh selama melakukan gap analisis dan identifikasi awal antara lain.

- a. PT. Sinergi Brebes Inovatif memiliki tempat produksi yang sudah terpisah dengan rumah tinggal dan memenuhi standar rumah produksi. Legalitas yang dimiliki perusahaan diantaranya NIB, PIRT. sertifikat yang sudah dimiliki oleh perusahaan yaitu, NIB, halal dan PIRT. PT Sinergi Brebes inovatif sudah memiliki dokumen sistem manajemen yang dilengkapi dengan formulir pencatatan. Belum mendaftarkan merk dapur rasa produk dari PT. Sinergi Brebes Inovatif.
- b. Lokasi, kondisi lokasi tempat produksi bersih dan jauh dari kegiatan industri yang menimbulkan pencemaran dan jauh dari tempat yang bisa menimbulkan pencemaran seperti tempat pembuangan sampah akhir.
- c. Bangunan, Desain penempatan mesin/ *layout* tidak teratur, sebagian ruangan masih memiliki sudut siku-siku. Bangunan permanen dengan tinggi kurang lebih tinggi dari 5 meter. Untuk kondisi atap belum memiliki platform yang diawatirkan bisa mencemari produk dalam proses produksi.
- d. Fasilitas sanitasi, Terdapat penampung air dan air yang digunakan tidak berwarna, tidak berbau dan tidak berbau. Dalam proses produksi bawang goreng, Ada dua jenis limbah, limbah padat dan limbah cair, limbah padat seperti sisa-sisa akar dan daun akan langsung dibuang sedangkan limbah cair seperti minyak bekas akan dikumpulkan terlebih dahulu di tempat limbah hanya saja untuk tempat limbah belum memiliki tempat yang sesuai dalam artian tidak ada tempat pembuangan limbah yang jelas. Fasilitas yang dimiliki oleh perusahaan untuk kebersihan karyawan tempat cuci tangan dan loket penyimpanan barang untuk mengganti pakaian.
- e. Mesin dan peralatan, Setiap mesin sudah memiliki sop untuk penggunaan, pembersihan dan perawatan.

- f. Bahan, Bahan yang akan diproduksi sudah mendapatkan proses sortir, hal itu untuk menjamin mutu dari setiap produksi
- g. Pengawasan proses, Pengawasan proses mulai dari pengawasan jenis produk, pengawasan jenis olahan pengawasan waktu dan suhu proses, pengawasan bahan, pengawasan terhadap kontinuitas.
- h. Produk akhir, Setiap produk yang sudah selesai diproduksi selalu diperiksa secara organoleptik
- i. Karyawan, Setiap karyawan yang bekerja harus dalam kondisi sehat, selalu mencuci tangan terlebih dahulu, dan mengenakan pakaian khusus produksi.
- j. Pengemasan, Menggunakan *Standing Pouch* dan sudah di set untuk jangka waktu yang lama
- k. Label dan keterangan produk, Kemasan produk berbeda sesuai rasa memiliki label dan keterangan produksi sesuai pembuatan
- l. Penyimpanan, Tempat penyimpanan tidak menempel dengan lantai, dinding dan langit-langit.



Gambar 3. 1 kondisi tempat produksi saat gap analisis

(Sumber: Dokumen pribadi)

Setelah mendapatkan hasil analisis gap, yang menunjukkan masalah yang dihadapi PT. Sinergi Brebes Inovatif, tahap selanjutnya adalah pembuatan rekomendasi dan tindak lanjut. Gap analysis menghasilkan tindakan atau rekomendasi tindakan untuk meningkatkan kuliatas dan memenuhi standar, berikut rekomendasi tindakan perbaikan yang perlu dilakukan.

- a. Mendaftarkan merk HAKI.
- b. Memberikan penanda tempat produksi.
- c. Perbaiki layout produksi.
- d. Menyediakan tempat pembuangan limbah padat dan limbah cair.
- e. Pengadaan perangkat hama dan prosedur penggunaannya.

Tahap ketiga adalah penyusunan dokumen mutu. Kegiatan ini menyiapkan dokument-dokumen yang relevan bagi UMKM sesuai dengan ketentuan dan SOP yang berlaku di PT. Sinergi Brebes Inovatif. Dokumen sistem manajemen mutu berbasis CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik) Berisi pernyataan-pernyataan yang ditonjolkan dalam standar CPPOB yang harus menjadi kepentingan manajemen dan seluruh anggota yang terlibat dalam organisasi badan usaha. CPPOB/*Good manufacturing product (GMP)* adalah panduan yang menjelaskan cara memproduksi makanan olahan agar aman, berkualitas tinggi, dan layak untuk dikonsumsi (Rahmat & Widarman, 2023). Pada tahap ini mahasiswa dan perusahaan mengkaji kembali dokumen yang sebelumnya sudah dimiliki perusahaan seperti panduan mutu dan prosedur mutu bawang goreng serta formulir perusahaan, dokumen tersebut tidak bisa dicantumkan dikarenakan bersifat rahasia, berikut contoh gambar pada halaman pengesahan pada tahap penyusunan dokumen mutu.

PANDUAN MUTU		
	SISTEM HACCP	
	BAWANG GORENG	
	No. Doc : MGMP/HM/A-01	Revisi : 00

HALAMAN PENGESAHAN		
PENGESAHAN DOKUMEN		
Mulai Berlaku Tanggal : 17/08/23		
Dibuat	Diperiksa	Disetujui
 Sesa Hertiani Putri, S.Tr.P Pengendali Dokumen	 Pradiya Agung Wicaksono, S.Si Manajemen Perusahaan	 Dienda Lora Buana, S.Si Pimpinan Perusahaan

STATUS DOKUMEN	
Dikendalikan	Ya / Tidak
Salinan	00

Dokumen ini milik PT. SINERGI BREBES INOVATIF yang bersifat pribadi dan rahasia.
Dilarang keras menyalin/memperbanyak isi dokumen ini dalam bentuk apapun, sebagian maupun seluruhnya, tanpa ijin tertulis dari Pimpinan Perusahaan.

Gambar 3. 2 dokumen panduan mutu
(sumber: Dokumen pribadi)

PROSEDUR MUTU		
	SISTEM HACCP	
	BAWANG GORENG	
	No. Doc : MGMP/HMB	Revisi : 00

HALAMAN PENGESAHAN		
PENGESAHAN DOKUMEN		
Mulai Berlaku Tanggal : 17/08/23		
Dibuat	Diperiksa	Disetujui
 Sesa Hertiani Putri, S.Tr.P Pengendali Dokumen	 Pradiya Agung Wicaksono, S.Si Manajemen Perusahaan	 Dienda Lora Buana, S.Si Pimpinan Perusahaan

STATUS DOKUMEN	
Dikendalikan	Ya / Tidak
Salinan	00

Dokumen ini milik PT. SINERGI BREBES INOVATIF yang bersifat pribadi dan rahasia.
Dilarang keras menyalin/memperbanyak isi dokumen ini dalam bentuk apapun, sebagian maupun seluruhnya, tanpa ijin tertulis dari Pimpinan Perusahaan.

Gambar 3. 3 dokumen prosedur bawang goreng
(sumber: Dokumen pribadi)

Tahap keempat adalah pendampingan dalam proses audit sertifikasi SNI. Pada tahap ini, kegiatan magang membantu untuk mendukung proses persiapan audit dan mempersiapkan dokumen yang diperlukan. Proses audit sertifikasi SNI dilakukan oleh LSPro (Lembaga Sertifikasi Produk) dan bukan oleh BSN. Lembaga sertifikasi produk ini mengevaluasi sistem pengendalian mutu suatu produk dan proses produksi serta menentukan apakah suatu UMKM layak mendapatkan label SNI.

4. SIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil pembahasan penerapan hasil gap analisis kesiapan yang dimiliki oleh PT. Sinergi Brebes Inovatif sudah siap untuk melakukan sertifikasi Standar Nasional Indonesia (SNI). Penyusunan dokumen di PT. Sinergi Brebes sudah sesuai dengan kondisi lapangan saat proses produksi. Rekomendasi tindakan lebih lanjut juga sudah dikerjakan dengan begitu sudah tidak ada lagi permasalahan yang dimiliki PT. Sinergi Brebes Inovatif dalam penyusunan dokumen sistem manajemen mutu berbasis CPPOB untuk melakukan sertifikasi SNI. Saran yang dapat penulis berikan sehubungan dengan penelitian ini adalah sebagai berikut:

- m. melakukan pengawasan dan dokumentasi pelaksanaan sistem manajemen mutu dan persyaratan dasar, seperti GMP dan SSOP. Pengawasan ini sebaiknya dilakukan setiap hari, bukan hanya sebulan sekali saat performance monitoring. Dengan demikian, apabila terjadi penerapan yang tidak sesuai atau belum sempurna, perbaikan dapat dilakukan lebih cepat.
- n. Menjaga konsistensi dengan cara melakukan perawatan secara berkala dalam penerapan sistem manajemen mutu berbasis CPPOB supaya bisa memberikan jaminan keamanan produk yang telah diproduksi dan Langkah ini diambil agar penerapan sistem CPPOB dapat berjalan dengan lebih efektif dan maksimal

DAFTAR PUSTAKA

- Asih, E. R., & Arsil, Y. (2019). Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Pada Irt Bawang Goreng Kota Pekanbaru. *Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(2), 221–227.
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). SNI 7713:2013 Bawang Merah goreng. *Jakarta :BSN*, 1–43.
- BSN. (2020). Peraturan Badan Standardisasi Nasional Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2020 Tentang Skema Penilaian Kesesuaian Terhadap Standar Nasional Indonesia Sektor Makanan Dan Minuman. *Badan Standardisasi Nasional*, 2.
- Mayasi, S. R., Nugraha, I., & Wonosalam, K. (2022). *PENDAMPINGAN PROSES SERTIFIKASI SNI PADA UMKM KOPI BINAAN BSN*. 6(September), 1529–1535.
- Muchsam, Y., Irianto Saputro, G., & Falahah. (2011). Penerapan Gap Analusos pada Pengembangan Sistem Pendukung Keputusan Penilaian Kinerja Karyawan (Studi Kasus PT. XYZ). *Seminar Nasional Aplikasi Teknologi Informasi (SNATI)*, 2011(Snati), 94–100.
- Muhandri, T., Herawati, D., Budi, F. S., Nuraida, L., Koswara, S., Agista, A. Z., & Sukmawati, Y. (2017). Kesiapan Usaha Mikro Kecil Menengah Pangan dalam Penerapan ISO 9001:2008 (Studi Kasus di Palu, Sulawesi Tengah). *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 61. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.2.2.61-66>
- Nugroho, R., & Febrianto, G. N. (2021). Pendampingan Manajemen Usaha Dan Peningkatan Kualitas Produk Umkm Kopi Adat Segunung Carangwulung Jombang. *Batara Wisnu : Indonesian Journal of Community Services*, 1(3), 236–248. <https://doi.org/10.53363/bw.v1i3.23>
- Permana, D. F. W., Mustofa, A. H., Nuryani, L., Krisputra, P. S., & Alamudin, Y. (2021). Budidaya Bawang Merah di Kabupaten Brebes. *Jurnal Bina Desa*, 3(2), 125–132.
- Rahmat, G., & Widarman, A. (2023). Analisa Aspek Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Ukm Tahu Xyz. *Sains, Ekonomi, Manajemen, Akuntansi Dan Hukum*, 1(1), 13–22. <https://ejournal.lumbungpare.org/index.php/sainmikum>
- Rahmawati, R., Kelor di Kelurahan Karah, D., Jambangan, K., & Timur, J. (2022). Pelatihan Desain dan Proses Pengemasan Produk Olahan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin (Abdi-Mesin)*, 2(1), 36–45.
- 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>
- Susanto, D. A., Setyoko, A. T., Herjanto, S., & Prasetyo, A. E. (2019). Pengembangan Standar Nasional Indonesia (Sni) Pangan Fungsional Untuk Mengurangi Resiko Obesitas. *Jurnal Standardisasi*, 21(1), 31. <https://doi.org/10.31153/js.v21i1.734>