



JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
<http://ojs.uninus.ac.id/index.php/JPKM>
DOI: <https://doi.org/10.30999/jpkm.v13i1.2452>



PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT) DI UMKM BUMBU MASAKAN EMBUN SAMARINDA

Lani Cristiana, Sulisty Prabowo, Maulida Rachmawati

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman.,
Jl. Pasir Balengkong Kampus Gn. Kelua, Samarinda
email: lanicristiana07@gmail.com

Naskah diterima; Januari 2023; direvisi Februari, disetujui Maret 2023; publikasi online Juli 2023

Abstrak

Produk pangan hasil olahan pelaku usaha atau UMKM diharapkan dapat menjamin produk yang diedarkan dipasaran memiliki mutu atau kualitas yang baik, aman, bermanfaat dan tidak membahayakan konsumen. Pemerintah melalui BPOM pada tahun 2012 telah menetapkan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) sebagai standar yang wajib dipenuhi oleh produsen pangan untuk menghasilkan pangan yang bermutu, aman dan layak dikonsumsi. Produsen yang telah memenuhi standar tersebut dapat dilihat dari tercantumnya nomor P-IRT dan mempunyai SPP-IRT. Tujuan pada penelitian ini diharapkan UMKM Bumbu Masakan Embun dapat menerapkan CPPB-IRT pada proses produksi. pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan melakukan observasi dan wawancara untuk mendeskripsikan kondisi awal dan kondisi akhir pada UMKM Bumbu Masakan Embun. Pemeriksaan dilakukan menggunakan formulir pemeriksaan yang mengacu pada Peraturan BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012. Analisis data yang digunakan yaitu GAP analysis (analisis kesenjangan) dan analisis deskriptif. Variabel yang diamati meliputi 14 ruang lingkup/aspek yaitu lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene sanitasi karyawan, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan. Penerapan CPPB-IRT pada UMKM Bumbu Masakan Embun kondisi awal didapatkan 13 ketidaksesuaian setelah melakukan perbaikan terhadap saran-saran yang diberikan, kondisi akhir menjadi didapatkan 1 ketidaksesuaian.

Kata kunci : Produk Pangan, UMKM, CPPB-IRT, P-IRT

Abstract

Food products processed by producers or MSMEs are expected to guarantee that the products distributed in the market have a good quality, are safe, useful and do not harm consumers. The government through BPOM in 2012 has established Good Food Production Methods for Home Industries (CPPB-IRT) as a standard that must be fulfilled by food producers to produce that are quality, safe and suitable food for consumption. Producers who have fulfilled these standards can be seen from the inclusion of P-IRT numbers and having SPP-IRT. The purpose of this research is to hope that the MSMEs Bumbu Masakan Embun can apply CPPB-IRT in the production process. The data collection in this study used a qualitative descriptive method by conducting observations and interviews to describe the initial and final conditions of the MSMEs Bumbu Masakan Embun. The examination was carried out using an examination form that refers to BPOM RI Regulation Number HK.03.1.23.04.12.2207 Year 2012. The data analysis used is GAP analysis and descriptive analysis. The observed variables included 14 scopes/aspects, namely production location and environment, buildings and facilities, production equipment, water supply or water supply facilities, hygiene and sanitation facilities and activities, employee health and hygiene, employee hygiene maintenance and sanitation programs, storage, process control, food labeling, supervision by the person in charge, product recall, recording and documentation, and employee training. The application of CPPB-IRT on MSMEs Bumbu Masakan Embun in the initial conditions obtained 13 discrepancies and after making improvements to the suggestions given there is 1 discrepancy in the final condition.

Keywords : Food Products, MSMEs, CPPB-IRT, P-IRT

A. PENDAHULUAN

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu kegiatan usaha orang perorangan yang mampu meningkatkan pendapatan masyarakat, mendorong pertumbuhan ekonomi, membuka lapangan pekerjaan, serta memiliki peranan yang penting dalam mewujudkan stabilitas nasional (Sudaryanto, S. A, et al, 2020). Tingginya permintaan konsumen terhadap produk pangan atau makanan menjadikan UMKM yang bergerak di bidang produksi pangan atau makanan tersebut berperan penting dalam menyediakan makanan yang bermutu dan menjaga keamanan pangan produknya. Akan tetapi masih ada UMKM yang belum memperhatikan keamanan pangan produk yang diproduksi dan izin edar produk. Keamanan pangan mempunyai peranan yang penting untuk suatu produk pangan karena ini merupakan salah satu upaya untuk mendapatkan produk yang memiliki kualitas atau mutu yang baik dan aman untuk dikonsumsi dan bermanfaat untuk kesehatan. Keamanan pangan merupakan upaya untuk mencegah kemungkinan produk tersebut tercemar dari cemaran biologis, kimia, dan fisik. Misalnya terdapat benda-benda lain atau hal lain yang dapat merugikan atau membahayakan konsumen yang mengkonsumsi suatu produk. Produk pangan dikatakan tidak memenuhi syarat ketika produk pangan tersebut mengandung bahan berbahaya, tercemar oleh bakteri atau mikroba, dan bahan tambahan pangan (BTP) yang tidak sewajarnya (Rianti, A, et al, 2018).

Tingkat keamanan pangan suatu produk dapat dilihat dari tercantumnya nomor P-IRT pada kemasan produk dan adanya Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Suatu produk pangan yang telah memiliki nomor P-IRT dapat dipastikan aman untuk dikonsumsi karena telah memiliki izin edar dan sebaliknya jika belum terdapat atau tercantum nomor P-IRT pada suatu produk maka dapat diragukan keamanan pangan dan kandungannya pada produk tersebut (Sadjoli, N, et al, 2019). PIRT merupakan salah satu peraturan pemerintah untuk setiap industri rumah tangga pangan harus memiliki izin edar

dan sertifikat produksi pangan industri rumah tangga yang dapat diperoleh dengan pengajuan kepada Dinas Kesehatan wilayah tempat tinggal masing-masing industri untuk tiap produk pangannya. Berdasarkan ketentuan yang telah ditetapkan dalam peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 tahun 2018 tentang pedoman pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) atau Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) harus memenuhi persyaratan yang telah ditetapkan oleh BPOM yaitu memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan, hasil pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga dan juga label pangan memenuhi perundang-undangan. Sertifikat tersebut dapat dicabut jika melanggar (BPOM, 2018).

Adapun persyaratan CPPB-IRT yang telah diatur dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 yang wajib dipenuhi Industri Rumah Tangga (IRT) atau UMKM untuk mendapatkan izin edar dan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), mempunyai 14 ruang lingkup/aspek yaitu : a). Lokasi dan Lingkungan Produksi, b). Bangunan dan Fasilitas, c). Peralatan Produksi, d). Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air, e). Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi, f). Kesehatan dan Higiene Karyawan, g). Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi Karyawan, h). Penyimpanan, i). Pengendalian Proses, j). Pelabelan Pangan, k). Pengawasan Oleh Penanggung Jawab, l). Penarikan Produk, m). Pencatatan dan Dokumentasi, dan n). Pelatihan karyawan (BPOM, 2012).

Di Samarinda banyak ditemukan UMKM yang memproduksi produk pangan maupun non pangan, akan tetapi ada beberapa UMKM yang belum memiliki izin edar dan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Salah satu UMKM yang belum memiliki izin edar dan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) produk bumbu masakan yaitu UMKM Bumbu Masakan Embun. Untuk memenuhi salah satu persyaratannya yaitu hasil pemeriksaan sarana produksi pangan industri

rumah tangga. Untuk itu UMKM ini diharapkan dapat menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk mengetahui bagaimana cara penerapan cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) pada UMKM Bumbu Masakan Embun.

B. METODE

1. Waktu dan Tempat

Penelitian ini dilaksanakan bulan November 2021 hingga bulan Maret 2022. Penelitian ini dilakukan di UMKM Bumbu Masakan Embun yang beralamat di Jalan Sultan Alimuddin Rt 34 No. 92 Samarinda, Kalimantan Timur.

2. Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini yaitu dengan metode deskriptif kualitatif. Penelitian ini disebut penelitian deskriptif kualitatif karena melakukan observasi dan wawancara untuk mendeskripsikan kondisi UMKM. Penelitian ini menggunakan pengambilan data berupa data primer dan data sekunder. Data primer ini diperoleh dari pemilik UMKM Bumbu Masakan Embun melalui observasi dan wawancara. Pertanyaan disusun berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tentang cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga. Data sekunder merupakan data yang diambil dari literature-literatur terkait meliputi jurnal, peraturan-peraturan lembaga pemerintah dan lain sebagainya.

3. Prosedur Pengumpulan Data

Pada penelitian ini dilakukan beberapa tahap kegiatan, yaitu sebagai berikut :

a. Observasi dan Wawancara

Pada tahap ini dilakukan observasi langsung ke lapangan untuk melihat, mengamati dan mengetahui kondisi, serta mengumpulkan

data dan informasi di UMKM Bumbu Masakan Embun. Pengumpulan data pada tahap ini yaitu dengan mewawancarai dan mengisi formulir pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga yang mengacu pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.

b. GAP Analysis (Analisis Kesenjangan)

Setelah informasi dan data dikumpulkan, kemudian dilakukan GAP analysis untuk mengetahui kondisi awal dari UMKM Bumbu Masakan Embun. GAP analysis digunakan untuk membandingkan antara kondisi awal dengan kondisi standar atau sesuai persyaratan untuk mengidentifikasi kesenjangan atau celah diantara kondisi tersebut (Jaya, P.A, et al, 2022). GAP analysis ini menggunakan checklist GAP yang dibuat berdasarkan formulir pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga yang mengacu pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.

c. Saran Perbaikan

Setelah ditemukan ketidaksesuaian atau penyimpangan yang terjadi kemudian diberikan saran-saran atau solusi perbaikan kepada UMKM Bumbu Masakan Embun agar dapat memperbaiki dan memenuhi standar CPPB-IRT.

d. Evaluasi Perbaikan

Evaluasi perbaikan ini dilakukan untuk membandingkan keadaan UMKM Bumbu Masakan Embun sebelum dan sesudah dilakukannya perbaikan. Evaluasi perbaikan ini bertujuan untuk mengetahui perkembangan perbaikan yang dikerjakan

oleh UMKM Bumbu Masakan Embun dan juga melihat kendala-kendala yang dihadapi UMKM Bumbu Masakan Embun selama proses perbaikan.

4. Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan pada penelitian ini yaitu GAP analysis (analisis kesenjangan) dan metode deskriptif. Metode deskriptif merupakan penelitian yang memberikan gambaran tentang situasi tertentu yang terjadi. Menurut Surya, D (2008) metode deskriptif merupakan metode yang bertujuan untuk menggambarkan strategi-strategi masalah yang dialami berdasarkan hasil, sehingga menyajikan data dan analisis data. Untuk mendapatkan data ini menggunakan checklist formulir pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga yang mengacu pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (BPOM, 2012). Data yang diperoleh akan disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara deskriptif.

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan pemeriksaan yang dilakukan menggunakan formulir pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga yang sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012. Kondisi awal dan kondisi akhir UMKM Bumbu Masakan Embun dapat dilihat pada Tabel dibawah ini.

Tabel 1. Hasil Pemeriksaan Kondisi Awal UMKM

No	Elemen yang diperiksa	MI	MA	SE	KR
1	Lokasi dan lingkungan produksi	-	-	-	-
2	Bangunan dan fasilitas	-	V	-	-
3	Peralatan Produksi	-	-	V	-
4	Suplai air atau sarana penyediaan air	-	-	-	-

5	Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi	-	-	V	-
6	Kesehatan dan higiene karyawan	-	V	V	-
7	Pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi	-	-	-	-
8	Penyimpanan	-	-	-	V
9	Pengendalian proses	-	-	V	-
10	Pelabelan pangan	-	-	-	V
11	Pengawasan dan penanggung jawab	-	-	-	V
12	Penarikan Produk	-	-	-	-
13	Pecatatan dan dokumentasi	V	-	V	-
14	Pelatihan karyawan	-	-	-	V
Jumlah ketidaksesuaian kritis		4			
Jumlah ketidaksesuaian serius		6			
Jumlah ketidaksesuaian mayor		2			
Jumlah ketidaksesuaian minor		1			
Level IRTP		Level IV			

Tabel 1. Hasil Pemeriksaan Kondisi Akhir UMKM

No	Elemen yang diperiksa	MI	MA	SE	KR
1	Lokasi dan lingkungan produksi	-	-	-	-
2	Bangunan dan fasilitas	-	-	-	-
3	Peralatan Produksi	-	-	-	-
4	Suplai air atau sarana penyediaan air	-	-	-	-
5	Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi	-	-	-	-
6	Kesehatan dan higiene karyawan	-	V	V	-
7	Pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi	-	-	-	-
8	Penyimpanan	-	-	-	-
9	Pengendalian proses	-	-	-	-
10	Pelabelan pangan	-	-	-	V
11	Pengawasan dan penanggung jawab	-	-	-	-
12	Penarikan Produk	-	-	-	-
13	Pecatatan dan dokumentasi	-	-	-	-
14	Pelatihan karyawan	-	-	-	-
Jumlah ketidaksesuaian kritis		1			
Jumlah ketidaksesuaian serius		0			
Jumlah ketidaksesuaian mayor		0			
Jumlah ketidaksesuaian minor		0			
Level IRTP		Level IV			

Keterangan :

Bila terdapat ketidaksesuaian pada elemen yang diperiksa maka diberi tanda "✓" pada kolom

Minor (MI), Mayor (MA), Serius (SE), atau Kritis (KR) dan apabila tidak terdapat ketidaksesuaian maka diberi tanda “-” pada kolom Minor (MI), Mayor (MA), Serius (SE), atau Kritis (KR).

1. Kondisi Awal UMKM Bumbu Masakan Embun

a. Lokasi dan Lingkungan Produksi

Tabel 1 lokasi dan lingkungan produksi menunjukkan bahwa tidak terdapat ketidaksesuaian dan memenuhi standar CPPB-IRT. Lokasi UMKM ini terawat, bersih, tidak bau dan tidak berdebu. Lingkungan UMKM ini juga bersih, tidak terdapat sampah yang menumpuk, memiliki tempat sampah yang tertutup, jalan terpelihara, tidak berdebu dan memiliki selokan yang baik. Hal ini sesuai dengan PerKa BPOM RI No HK.03.1.23.04.12.22069 (BPOM, 2012) bahwa lokasi IRTP seharusnya dijaga tetap bersih, bebas dari sampah, bau, asap, kotoran dan debu. Lokasi dan lingkungan produksi seharusnya bebas dari genangan air, pencemaran, semak-semak, tidak adanya sarang hama, jauh dari tempat pembuangan sampah padat maupun cair, dan memperhatikan jalan disekitar rumah produksi agar tidak berdebu (Koswara & Diniari, 2015).

b. Bangunan dan Fasilitas

Tabel 1 bangunan dan fasilitas menunjukkan bahwa terdapat ketidaksesuaian dan belum memenuhi standar CPPB-IRT. Hal ini dikarenakan ruang produksi sempit akibat dijadikan tempat penyimpanan barang-barang yang tidak digunakan. Ruang produksi menjadi sempit dan tidak rapi.

c. Peralatan Produksi

Pada tabel 1 peralatan produksi menunjukkan bahwa terdapat ketidaksesuaian dan belum memenuhi standar CPPB-IRT. Ini dikarenakan peralatan atau alat produksi belum tertata penempatannya, masih bercampur dengan barang-barang yang lainnya. Banyak terdapat barang-barang yang tidak berkaitan dengan alat produksi terdapat diruang penyimpanan peralatan. Peralatan tidak dipelihara dengan baik

dan tidak menjamin efektifnya sanitasi pada peralatan produksi.

d. Suplai Air Atau Sarana Penyediaan Air

Pada tabel 1 suplai air atau sarana penyediaan air menunjukkan bahwa tidak terdapat ketidaksesuaian dan memenuhi standar CPPB-IRT. Air yang digunakan pada UMKM ini yaitu air bersih yang berasal dari PDAM dan tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi. Hal ini sesuai dengan PerKa BPOM RI No HK.03.1.23.04.12.2206 (BPOM, 2012) bahwa air yang digunakan untuk proses produksi harus bersih dan sebaiknya dalam jumlah yang cukup memenuhi seluruh kebutuhan proses produksi.

e. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

Pada tabel 1 fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi menunjukkan bahwa terdapat ketidaksesuaian dan belum memenuhi standar CPPB-IRT. Hal ini karena pada UMKM tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun cuci tangan atau alat pengering tangan. Fasilitas cuci tangan memiliki peran yang penting untuk menjaga kebersihan tangan pelaku usaha sebelum dan sesudah melakukan proses pengolahan produk.

f. Kesehatan dan Higiene Karyawan

Pada tabel 1 kesehatan dan higiene karyawan menunjukkan bahwa terdapat ketidaksesuaian dan belum memenuhi standar CPPB-IRT. Ini dikarenakan karyawan pada UMKM tidak mengenakan pakaian kerja yang sesuai dengan standar CPPB-IRT, yaitu tidak menggunakan pelindung mulut/masker, sarung tangan, penutup kepala, dan pelindung badan (celemek) pada proses pengolahan produk. UMKM ini juga tidak memiliki penanggungjawab higiene karyawan.

g. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

Berdasarkan pada tabel 1 pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi menunjukkan

bahwa tidak terdapat ketidaksesuaian dan memenuhi standar CPPB-IRT. Pada UMKM ini sudah menggunakan bahan kimia pencuci yang sesuai prosedur dan disimpan di dalam wadah yang berlabel, melakukan program higiene dan sanitasi secara berkala, tidak terlihat dan terdapat hewan peliharaan yang berkeliaran disekitar dan didalam ruang produksi, serta melakukan pembuangan sampah di ruang produksi setelah selesai produksi sehingga tidak ada sampah yang menumpuk. Hal ini sesuai dengan PerKa BPOM RI No HK.03.1.23.04.12.2206 (BPOM,2012) bahwa a). pemeliharaan dan Pembersihan : (1). Lingkungan, bangunan, peralatan danlainnya seharusnya dalam keadaan terawat dengan baik dan berfungsi sebagaimana mestinya

h. Penyimpanan

Berdasarkan tabel 1 penyimpanan menunjukkan bahwa terdapat ketidaksesuaian dan belum memenuhi standar CPPB-IRT. Hal ini dikarenakan pada UMKM bahan pangan atau bahan baku masih diletakan dilantai dan belum memiliki tempat penyimpanan khusus untuk bahan pangan atau bahan baku tersebut.

i. Pengendalian Proses

Berdasarkan tabel 1 pengendalian proses menunjukkan bahwa terdapat ketidaksesuaian dan belum memenuhi standar CPPB-IRT. Hal ini karena UMKM tidak memiliki catatan bahan baku dan bahan tambahan pangan yang akan digunakan, tidak mempunyai bagan alir produksi pangan dan bahan tambahan pangan tidak diberi penandaan dengan benar.

j. Pelabelan Pangan

Berdasarkan tabel 1 pelabelan pangan menunjukkan bahwa terdapat ketidaksesuaian dan belum memenuhi standar CPPB-IRT.Hal ini karena UMKM tidak mencantumkan berat bersih, masa kadaluarsa, kode produksi dan juga nomor P-IRT pada kemasan produknya.

k. Pengawasan Oleh Penanggung Jawab

Berdasarkan tabel 1 pengawasan oleh

penanggung jawab menunjukkan bahwa terdapat ketidaksesuaian dan belum memenuhi standar CPPB-IRT.Hal ini karena pemilik UMKM belum mengikuti pelatihan dan memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan.

l. Penarikan Produk

Tabel 1 penarikan produkmenunjukkan bahwa tidak terdapat ketidaksesuaian dan memenuhi standar CPPB-IRT.Hal ini karena pemilik UMKM melakukan penarikan produk yang dipasarkan. Pemilik UMKM akan mengambil kembali produk tersebut setelah satu minggu dipasarkan. Hal ini sesuai dengan PerKa BPOM RI No HK.03.1.23.04.12.2206 (BPOM, 2012) bahwa penarikan produk pangan adalah tindakan menghentikan peredaran pangan karena diduga sebagai penyebab timbulnya penyakit/ keracun pangan atau karena tidak memenuhi persyaratan/ peraturan perundang-undangan dibidang pangan.

m. Pencatatan dan Dokumentasi

Berdasarkan tabel 1 pencatatan dan dokumentasi menunjukkan bahwa terdapat dua ketidaksesuaian dan belum memenuhi standar CPPB-IRT. Hal ini dikarenakan pemilik UMKM tidak memiliki catatan dan dokumentasi terhadap bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), tanggal pembelian, nama bahan penolong, nama dan alamat pemasok bahan dan juga tidak disimpan selama 2 kali umur simpan produk pangan yang diproduksi.

n. Pelatihan Karyawan

Berdasarkan tabel 1 pelatihan karyawan menunjukkan bahwa terdapat ketidaksesuaian dan belum memenuhi standar CPPB-IRT.Hal ini dikarenakan UMKM tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan.

Berdasarkan hasil pemeriksaan kondisi awal menggunakan formulir pemeriksaan terdapat beberapa ketidaksesuaian atau beberapa elemen yang belum memenuhi standar CPPB-IRT pada UMKM Bumbu Masakan Embun ini. Ketidaksesuaian yang didapatkan pada

UMKM ini yaitu sejumlah 13 ketidaksesuaian dimana terdapat 1 ketidaksesuaian minor, 2 ketidaksesuaian mayor, 6 ketidaksesuaian serius dan 4 ketidaksesuaian kritis. Berdasarkan hasil ketidaksesuaian ini maka UMKM termasuk dalam level IRTP : level IV (empat).

2. Saran Perbaikan UMKM Bumbu Masakan Embun

Berdasarkan hasil pemeriksaan kondisi awal UMKM ini ada beberapa elemen yang belum memenuhi standar dan akan diberi saran perbaikan untuk memenuhi standar CPPB-IRT. Berikut beberapa saran perbaikan yang diberikan untuk elemen yang belum memenuhi standar :

a. Bangunan dan Fasilitas

Saran perbaikan untuk bangunan dan fasilitas ini yaitu menyiapkan tempat khusus untuk barang-barang dan memindahkan barang-barang tersebut yang tidak berkaitan dengan alat atau bahan produksi. Membersihkan dan menata alat produksi agar lebih luas, rapi, tertata dan nyaman saat proses pengolahan.

b. Peralatan Produksi

Saran perbaikan untuk peralatan produksi ini yaitu menyediakan tempat peralatan produksi yang tidak bercampur dengan barang lainnya. Membersihkan dan merapikan peralatan produksi agar lebih tertata dan mudah untuk diambil saat ingin menggunakannya.

c. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

Saran perbaikan fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi ini yaitu menyediakan tempat cuci tangan yang lengkap dengan sabun cuci tangan, lap kering, dan juga membuat poster tentang tata cara cuci tangan yang baik dan benar.

d. Kesehatan dan Higiene Karyawan

Saran perbaikan untuk kesehatan dan higiene karyawan ini yaitu menyediakan pakaian kerja berupa pelindung badan (celemek), sarung tangan, penutup kepala dan pelindung mulut/

masker. Menunjuk salah satu karyawan yang menjadi penanggungjawab higiene karyawan pada saat produksi.

e. Penyimpanan

Saran perbaikan untuk penyimpanan yaitu menyediakan tempat penyimpanan khusus untuk bahan baku berupa rak penyimpanan atau gudang khusus bahan baku.

f. Pengendalian Proses

Saran perbaikan untuk pengendalian proses yaitu menyediakan buku catatan untuk bahan baku dan bahan tambahan pangan (BTP) yang akan digunakan pada saat produksi, membuat bagan alir proses produksi bumbu, dan mencatat bahan tambahan pangan (BTP) yang digunakan dan juga memberikan penandaan agar mengetahui merek dan masa kadaluarsa dari BTP yang digunakan.

g. Pelabelan Pangan

Saran perbaikan untuk pelabelan pangan yaitu mencantumkan berat bersih, masa kadaluarsa, kode produksi dan nomor P-IRT pada kemasan produk.

h. Pengawasan oleh Penanggung Jawab

Saran perbaikan untuk pengawasan oleh penanggung jawab yaitu pemilik UMKM mengikuti pelatihan dan memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan (PKP).

i. Pencatatan dan Dokumentasi

Saran perbaikan untuk pencatatan dan dokumentasi yaitu membuat catatan dan dokumentasi terhadap bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), tanggal pembelian, nama bahan penolong, nama dan alamat pemasok bahan dan juga tidak disimpan selama 2 kali umur simpan produk pangan yang diproduksi.

j. Pelatihan Karyawan

Saran perbaikan untuk pelatihan karyawan ini yaitu membuat program pelatihan keamanan

pangan untuk karyawan dan menerapkannya pada proses produksi.

3. Kondisi Akhir UMKM Bumbu Masakan Embun

Berdasarkan hasil penelitian dari hasil pemeriksaan kondisi akhir pada UMKM Bumbu Masakan Embun ini terjadi perubahan pada elemen yang belum memenuhi standar dan telah diberi saran perbaikan, ada juga yang belum mengalami perubahan.

Berikut beberapa perubahan yang terjadi pada elemen yang belum memenuhi standar pada kondisi awal :

a. Bangunan dan Fasilitas

Sebelum



Sesudah



Gambar 2. Bangunan dan Fasilitas

UMKM Bumbu Masakan Embun telah membersihkan barang-barang yang tidak digunakan diruang produksi dan merapikan atau menata kembali ruang produksi sehingga memiliki ruang yang luas, tertata, bersih dan nyaman digunakan pada saat proses produksi. Hal ini sesuai dengan PerKa BPOM RI No HK.03.1.23.04.12.2206 (BPOM, 2012) bahwa ruang produksi sebaiknya cukup luas dan mudah dibersihkan. Ruang produksi sebaiknya tidak digunakan untuk memproduksi produk lain selain pangan. Kontruksi ruangan sebaiknya terbuat dari bahan yang tahan lama dan seharusnya mudah dipelihara atau dibersihkan. Ruang produksi harus dilengkapi dengan : tempat penyimpanan bahan baku, penyimpanan bahan kemas, rak penyimpanan alat produksi, box untuk memasukkan bahan baku dan produk yang akan dikemas (Purwantisari, et al, 2020).

b. Peralatan Produksi

Sebelum



Sesudah



Gambar 3. Peralatan Produksi

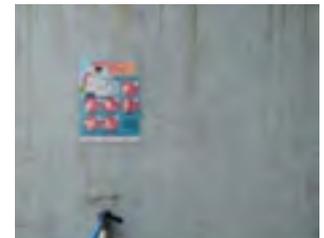
Peralatan produksi pada UMKM Bumbu Masakan Embun ini telah dirapikan, ditata penempatannya dan membersihkan atau memindahkan barang-barang yang tidak berkaitan dengan peralatan produksi. Hal ini sesuai dengan PerKa BPOM RI No HK.03.1.23.04.12.2206 (BPOM, 2012) bahwa peralatan produksi sebaiknya diletakkan sesuai dengan urutan prosesnya sehingga memudahkan bekerja secara higienis, memudahkan pembersihan dan perawatan serta mencegah kontaminasi silang. Peralatan yang digunakan diupayakan terbuat dari bahan stainless agar terhindar dari karat dan kontaminasi polimer-polimer plastik (Novita, D. D, et al, 2018).

c. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

Sebelum



Sesudah



Gambar 4. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

UMKM Bumbu Masakan Embun telah menyediakan tempat cuci tangan yang lengkap dengan sabun cuci tangan, lap pengering tangan dan juga poster tata cara cuci tangan yang baik. Hal ini sesuai dengan PerKa BPOM RI No HK.03.1.23.04.12.2206 (BPOM, 2012) bahwa sarana cuci tangan seharusnya diletakkan di dekat

ruang produksi, dilengkapi air bersih dan sabun cuci tangan, dilengkapi dengan alat pengering tangan seperti handuk, lap atau kertas serap yang bersih dan dilengkapi dengan tempat sampah yang tertutup. Standar kebersihan dapat dilihat dari beberapa kebiasaan pekerja atau karyawan salah satunya merupakan para pekerja atau karyawan melakukan cuci tangan menggunakan sabun dan air mengalir selama 20 detik (waktu minimal) (Sari, D. A, et al, 2020).

d. Kesehatan dan Higiene Karyawan

Sebelum

Sesudah



Gambar 5. Kesehatan dan Higiene Karyawan

UMKM Bumbu Masakan Embun telah menyediakan pakaian kerja yang berupa pelindung mulut/masker, sarung tangan, penutup kepala dan pelindung badan (celemek) untuk proses produksi produk. UMKM Bumbu Masakan Embun telah memiliki penanggungjawab hygiene karyawan. Hal ini sesuai dengan PerKa BPOM RI No HK.03.1.23.04.12.2206 (BPOM, 2012) bahwa Karyawan yang menangani pangan seharusnya mengenakan pakaian kerja yang bersih. Pakaian kerja dapat berupa celemek, penutup kepala, sarung tangan, masker dan/atau sepatu kerja. Pekerja atau karyawan dibagian pengemasan memakai alat perlengkapan diri berupa penutup kepala, masker wajah, sarung tangan, dan juga celemek (Sari, D. A, et al, 2020).

e. Penyimpanan

Sebelum

Sesudah



Gambar 6. Penyimpanan

UMKM Bumbu Masakan Embun telah menyediakan rak untuk penyimpanan bahan baku. Hal ini sesuai dengan PerKa BPOM RI No HK.03.1.23.04.12.2206 (BPOM, 2012) bahwa penyimpanan bahan baku tidak boleh menyentuh lantai, menempel ke dinding maupun langit-langit. Penyimpanan yang baik dapat menjamin mutu dan keamanan bahan serta produk pangan yang telah selesai diolah. Tempat penyimpanan dipastikan harus dalam keadaan bersih, kering, dan jauh dari sumber pencemaran. Penyimpanan bahan baku, bahan tambahan, dan produk jadi serta bahan pendukung lainnya disimpan secara terpisah agar tidak terjadi kontaminasi silang pada saat penyimpanan (Koswara & Diari, 2015).

f. Pengendalian Proses

UMKM Bumbu Masakan Embun telah memiliki buku catatan untuk bahan baku dan bahan tambahan pangan, telah membuat bagan alir proses produksi pangan dan memberi penandaan pada bahan tambahan pangan. Hal ini sesuai dengan PerKa BPOM RI No HK.03.1.23.04.12.2206 (BPOM, 2012) bahwa Penetapan Komposisi dan Formulasi Bahan ; (1). Harus menentukan komposisi bahan yang digunakan dan formula untuk memproduksi jenis pangan yang akan dihasilkan. (2). Harus mencatat dan menggunakan komposisi yang telah ditentukan secara baku setiap saat secara konsisten. (3). Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang digunakan harus diukur atau ditimbang dengan alat ukur atau alat timbang yang akurat.

g. Pelabelan Pangan



Gambar 7. Pelabelan Pangan

Menurut PerKa BPOM RI No HK.03.1.23.04.12.2206 (BPOM, 2012) bahwa label pangan sekurang-kurangnya memuat : a). Nama produk sesuai dengan jenis pangan IRT yang ada di Peraturan Kepala Badan

POM HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 tentang Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. b). Daftar bahan atau komposisi yang digunakan. c). Berat bersih atau isi bersih. d). Nama dan alamat IRT. e). Tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa. f). Kode produksi. g). Nomor P-IRT. Label pangan IRT tidak boleh mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi. Pelabelan pada UMKM Bumbu Masakan Embun belum memenuhi standar karena tidak mengalami perubahan hal ini disebabkan pemilik UMKM tidak mencantumkan berat bersih, masa kadaluarsa, kode produksi dan nomor P-IRT pada kemasan produknya. UMKM tidak mencantumkan berat bersih karena pemilik UMKM belum bisa memesan kemasan produk dengan desain yang lengkap karena terkendala biaya dan juga penjualan yang masih terbatas.

Masa kadaluarsa juga tidak dicantumkan karena tidak adanya alat untuk mencetak tanggal kadaluarsa tersebut. Kode produksi dan nomor P-IRT juga tidak dicantumkan karena UMKM belum memenuhi persyaratan untuk mendapatkan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Labeling merupakan upaya memberi label berupa informasi singkat mengenai suatu produk. Label dalam produk wajib ada untuk menghindari kesalahan dalam pembelian, mengingat banyak sekali produk yang sama yang dijual dipasaran (Fariyah, T, et al, 2017). Pada label pangan dicantumkan merk produk (nama produk), komposisi, tanggal produksi, tanggal kadaluarsa, dan nomor PIRT pada kemasan produk (Lanamana, W, et al, 2022). Masalah yang sering terjadi pada UMKM saat akan mengajukan izin sertifikat PIRT yaitu dikarenakan UMKM belum memiliki kemasan yang baik dan belum memenuhi standar serta informasi yang ada pada label kemasan masih kurang (Pratama, A, et al, 2022).

h. Pengawasan oleh Penanggung Jawab

Pemilik UMKM Bumbu Masakan Embun telah mengikuti pelatihan dan telah memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan (PKP). Hal ini sesuai dengan PerKa BPOM RI No HK.03.1.23.04.12.2206 (BPOM, 2012) bahwa

seorang penanggung jawab diperlukan untuk mengawasi seluruh tahap proses produksi serta pengendaliannya untuk menjamin dihasilkannya produk pangan yang bermutu dan aman. a). Penanggung jawab minimal harus mempunyai pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan serta proses produksi pangan yang ditanganinya dengan pembuktian kepemilikan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (Sertifikat PKP). Seorang yang memproduksi pangan olahan harus memiliki tanggung jawab terhadap hasil olahan pangan yang diproduksinya, harus berani bertanggung jawab apabila merugikan atau membahayakan kesehatan konsumen (Quintarti, M. A. L, 2020).

i. Pencatatan dan Dokumentasi

UMKM Bumbu Masakan Embun telah membuat buku catatan dan dokumentasi untuk bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), untuk mencatat tanggal pembelian, nama bahan penolong, nama dan alamat pemasok bahan. Hal ini sesuai dengan PerKa BPOM RI No HK.03.1.23.04.12.2206 (BPOM, 2012) bahwa pemilik seharusnya mencatat dan mendokumentasikan : (1). Penerimaan bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), dan bahan penolong sekurang-kurangnya nama bahan, jumlah, tanggal pembelian, nama dan alamat pemasok. Dalam penyuluhan dapat mengetahui langkah-langkah yang harus ditempuh dalam melakukan izin PIRT. Selain itu, juga mendapatkan informasi mengenai syarat yang harus dipenuhi dalam membuat izin PIRT dan masyarakat memiliki gambaran mengenai proses yang akan dilaksanakan untuk mempersiapkan semua proses yang akan dilalui (Wirandhani, D. S, et al, 2021).

j. Pelatihan Karyawan

UMKM Bumbu Masakan Embun telah membuat program pelatihan keamanan pangan karyawan dan menerapkannya pada proses produksi. Hal ini sesuai dengan PerKa BPOM RI No HK.03.1.23.04.12.2206 (BPOM, 2012) bahwa a). Pemilik/ penanggung jawab harus sudah pernah mengikuti penyuluhan

tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). b). Pemilik/ penanggung jawab tersebut harus menerapkannya serta mengajarkan pengetahuan dan keterampilannya kepada karyawan yang lain. Pelatihan pengolahan pangan yang baik dilaksanakan dengan menghadirkan pemateri atau narasumber yang memiliki pemahaman tentang teknik pengolahan pangan yang baik, teknik pengemasan, teknik penyimpanan dan pendistribusian produk (Nurasia, et al, 2022).

Berdasarkan hasil pemeriksaan kondisi akhir menggunakan formulir pemeriksaan terdapat 1 ketidaksesuaian kritis pada elemen pelabelan pangan di UMKM Bumbu Masakan Embun, sehingga UMKM ini belum memenuhi persyaratan untuk hasil pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga. Ini terjadi dikarenakan pemilik UMKM tidak mencantumkan berat bersih, masa kadaluarsa, kode produksi dan nomor P-IRT pada kemasan produknya. UMKM tidak mencantumkan berat bersih karena pemilik UMKM belum bisa memesan kemasan produk dengan desain yang lengkap karena terkendala biaya dan juga penjualan yang masih terbatas. Masa kadaluarsa juga tidak dicantumkan karena tidak adanya alat untuk mencetak tanggal kadaluarsa tersebut. Kode produksi dan nomor P-IRT juga tidak dicantumkan karena UMKM belum memenuhi persyaratan untuk mendapatkan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Berdasarkan hasil ketidaksesuaian di atas maka UMKM Bumbu Masakan Embun termasuk dalam level IRTP : level IV (empat) karena terdapat 1 ketidaksesuaian kritis.

D. KESIMPULAN

Upaya penerapan cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga CPPB-IRT di UMKM Bumbu Masakan Embun yaitu dengan melakukan perbaikan pada sarana-sarana yang telah diberikan. Upaya perbaikan tersebut menyebabkan perubahan penerapan CPPB-IRT pada kondisi awal didapatkan sejumlah 13 ketidaksesuaian dimana terdapat 1

ketidaksesuaian minor, 2 ketidaksesuaian mayor, 6 ketidaksesuaian serius, dan 4 ketidaksesuaian kritis. Perubahan pada kondisi akhir berdasarkan hasil pemeriksaan didapatkan 1 ketidaksesuaian kritis dan kendala yang ditemukan pada saat penerapan cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) pada UMKM Bumbu Masakan Embun adalah kurangnya biaya untuk pembelian alat-alat dalam mendukung penerapan cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) yang sesuai standar.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Badan Pengawas Obat dan Makanan, 471, 5-21.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (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. Badan Pengawas Obat dan Makanan, 1-22.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2018). Pedoman Pemberian Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Badan Pengawas Obat dan Makanan, 1-16.
- Dharma, S. (2008). Pendekatan, Jenis, dan Metode Penelitian Pendidikan. Direktorat Tenaga Kependidikan. Direktorat Jendral Peningkatan Mutu Pendidik Departemen Nasional. DKI Jakarta.
- Fariyah, T., Qudratullah, M. F., & Krisdiyanto, D. (2017). Pendampingan Industri Kecil Obat Tradisional Guna Meningkatkan Ekonomi Pasca Bencana Erupsi Merapi Di Desa Wonokerto, Kecamatan Turi, Kabupaten

- Sleman Yogyakarta. Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi, 1(2), 65-72.
- Jaya, P. A., Wirawibawa, I. B. G., & Siwalatri, N. K. A. (2022). Analisis Kesenjangan Antara Konsep dan Pelaksanaan Program Kota Kreatif Denpasar. *Ruang Space*, 9: 7-20.
- Koswara, S., & Diniari, A. (2015). Peningkatan Mutu dan Cara Produksi Pada Industri Minuman Jahe Merah Instan di Desa Benteng, Ciampea, Bogor. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*. 1 (2): 149-161.
- Lanamana, W., Djou, L. D. G., Pande, Y., & Fowo, K. Y. (2022). Pendampingan UMKM Penjual Kripik Kremes dan Wingko Untuk Meningkatkan Penjualan Melalui Merk, Label dan Kemasan. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 6(5), 3589-3601.
- Novita, D. D., Marlina, L., & Asmara, S. (2018). Pembinaan Usaha Kripik Buah Pada Kelompok Wanita Tani Di Kelurahan Rajabasa Jaya Kota Bandar Lampung. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 2(3), 125-130.
- Nurasia., Sohriati, E., & Nurmalasari. (2022). Pelatihan dan Pendampingan Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Singkong Beku Di Kecamatan Bara Kota Palopo. *Jurnal Abdimas Indonesia*. 2(3): 343-348.
- Pratama, A., Putranto, W. S., & Wulandari, E. (2022). Pengembangan dan Peningkatan Olahan Opak Berbahan Singkong di Desa Sukajadi, Kecamatan Wado Sumedang. *Journal Of Community Services*. 3(1): 41-45.
- Purwantisari, S., Handayani, D., Jannah, S. N., & Ardiansari, A. (2020). Produksi Susu Pasteurisasi MJ9 UMKM Karya Bumi, Mojosongo, Boyolali Bersertifikat MD. *Jurnal Pengabdian Vokasi*, 1(4).
- Quintarti, M. A. L. (2020). Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Akibat Produk Makanan Yang Tidak Memenuhi Standar Mutu Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(4): 859-863.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & Kiyat, W. E. (2018). Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia Di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(2), 167-168.
- Sadjoli, N., Reynaldi, W., Anggraini, S. D., Debian, R., Yedidya, S., Kenneth, H., & Yuliati, R. (2019). Peningkatan Daya Tarik Produk UMKM Teh "Sereh Seungit" dengan Kemasan Kekinian. *Journal of Dedicators Community*, 58-72.
- Sari, D. A., Hakiim, A., Irawan, R., & Dewi, R. (2020). Penataan Ulang Area Produksi Industri Rumah Tangga Kabupaten Bekasi. *Jurnal Pengabdian Nusantara*, 4(1), 53-62.
- Sudaryanto., Sajati, A., Kusumaningrum, A., Nugraheny, D., Aryanto, S., & Wintolo, A. (2020). Pendampingan Pemasaran Produk Menggunakan Instagram Bagi Pelaku Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Di Kecamatan Pathuk Gunung Kidul. *Jurnal Pengabdian pada Masyarakat*, 3(1), 61-68.
- Wirandhani, D. S., Maharani, H., Islam, M. I., Mahdiyasa, I. R., & Winarsih, S. (2021). *Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan IPTEKS*, 19, 234-246.