

ANALISIS PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) PADA IRTP XY (PRODUK KUE DAN ROTI) DI KABUPATEN BATU BARA, SUMATERA UTARA

Dea Sri Fatonah¹, Lukman Azis¹, Ema Komalasari^{1*}

¹Teknologi Pangan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Al-Azhar Indonesia,
Jl. Sisingamangaraja, RT 2 RW 1, Selong, Kecamatan Kebayoran Baru, Jakarta Selatan, 12110.

ABSTRAK: Sumatera Utara merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki jumlah IRTP cukup besar. Berdasarkan data laporan tahunan Balai POM Sumatera Utara pada tahun 2022 menunjukkan bahwa dari jumlah realisasi pelaksanaan pemeriksaan sebanyak 70 sarana, diperoleh bahwa 29 IRTP sudah memenuhi ketentuan sedangkan 41 IRTP lainnya tidak memenuhi ketentuan. Dari data tersebut dapat dilihat bahwa jumlah IRTP yang tidak memenuhi ketentuan masih lebih besar dibanding yang sudah memenuhi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan CPPB pada IRTP XY yang memproduksi Kue dan diharapkan mampu memberikan saran perbaikan jika ditemui ketidaksesuaian dalam penerapan. Penelitian ini dilakukan dengan metode kualitatif berupa observasi dan wawancara. Penilaian penerapan CPPB ini merujuk pada PerkaBPOM (2012) yang mencakup 14 aspek yang akan diamati. Hasil dari penelitian yang dilakukan di IRTP XY masih berada pada level IV dengan penyimpangan minor sebanyak 1 poin, serius sebanyak 3 poin dan kritis sebanyak 2 poin pada aspek bangunan dan fasilitas, fasilitas dan kegiatan higiene, pencatatan dan dokumentasi, serta pelabelan pangan. Penerapan CPPB di IRTP XY masih kurang baik sehingga perlu dilakukan evaluasi dan perbaikan. Rekomendasi perbaikan untuk kelima poin penyimpangan tersebut yaitu melakukan penyusunan ulang tata letak tempat produksi sesuai dengan alur produksi untuk peralatan, mesin dan bahan. Melakukan pembersihan pada area seperti dinding dan langit-langit, menyediakan sarana pencuci tangan yang dilengkapi dengan sabun pencuci tangan, serta alat pengering di depan pintu masuk ruang produksi dan toilet, menyediakan tempat sampah tertutup di lingkungan produksi dan toilet, serta membuat dokumen produksi seperti SOP, formulir, dan *checklist* lalu disimpan dan dipelihara untuk memudahkan proses telusur saat ada penarikan produk.

Kata Kunci: CPPB, keamanan pangan, penyimpangan, IRTP

ABSTRACT: North Sumatra is one of the provinces in Indonesia that has a large number of IRTP. Based on the data from the annual report of the North Sumatra POM Center in 2022, it shows that from the total realization of the inspection of 70 facilities, it was found that 29 IRTPs had met the provisions while 41 other IRTPs did not meet the provisions. From these data it can be seen that the number of IRTPs that do not meet the provisions is greater. This study aims to analyze implementation of CPPB and provide suggestions for improvement at XY. This research was conducted with qualitative methods in the form of observations and interviews. The assessment of the application of CPPB refers to PerkaBPOM (2012) which includes 14 aspects that will be observed. The results of the research conducted at IRTP XY are at level IV with minor storage of 1 point, serious as many as 3 points and critical as many as 2 points in the aspects of buildings and facilities, hygiene facilities and activities, recording and documentation, and food labeling. The implementation of CPPB in IRTP XY is still not good so it needs to be evaluated and improved. Recommendations for improvement for the five points of deviation are to rearrange the layout of the production area according to the production flow for equipment, machines and materials. Cleaning areas such as walls and ceilings, providing hand washing facilities equipped with hand soap, and dryers in front of the entrance to the production room and toilet, providing closed trash bins in the production environment and toilets, and creating production documents such as SOPs, forms, and checklists that are then stored and maintained to facilitate the tracing process when there is a product recall.

Keywords: CPPB, food safety, irregularities, IRTP

PENDAHULUAN

Keracunan makanan sudah sering terjadi di Indonesia dan bahkan di beberapa negara maju yang melibatkan industri makanan besar

sekalipun. Penelitian Wiarianti *et al.* (2018) menyatakan bahwa sebanyak 65% responden menderita keracunan makanan yang menyebabkan diare. Berdasarkan data BPOM

¹ Email korespondensi: ema.komala@uai.ac.id

Sumatera Utara tahun 2022 juga terdapat 23 kasus kejadian luar biasa keracunan pangan, dimana angka tersebut berada pada urutan ketiga terbanyak setelah keracunan obat dan narkotika, psikotropika, dan bahan adiktif lainnya (napza). Hal ini menunjukkan bahwa pentingnya penerapan lebih ketat terkait dasar persyaratan keamanan pangan berupa Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Berdasarkan data Kementerian Koperasi dan UKM (2021) tercatat sekitar 64,2 juta unit Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Indonesia, dimana jumlah tersebut mencerminkan potensi besar yang dimiliki oleh sektor ini. Selain itu IRTP juga menyumbang sekitar 61,1% terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) nasional. Peningkatan jumlah IRTP ini hampir merata di seluruh Indonesia salah satunya yaitu pada provinsi Sumatera Utara. Hal ini sejalan dengan penelitian Arafah dan Ramadhini (2023), menyatakan bahwa selama 5 tahun terakhir jumlah unit IRTP mengalami peningkatan seiring dengan jumlah tenaga kerja dan nilai tambah yang diberikannya terhadap perekonomian.

Sumatera Utara merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang memiliki jumlah IRTP cukup besar, yaitu berada pada urutan ke-8 terbanyak sebesar 117.806 IRTP setelah provinsi Yogyakarta (BPS, 2022). Berdasarkan data laporan tahunan Balai POM Sumatera Utara pada tahun 2022 menunjukkan bahwa dari 294 IRTP dengan target pemeriksaan rutin fasilitas produksi pangan adalah 63 IRTP dengan jumlah realisasi pelaksanaan pemeriksaan sebanyak 70 sarana, diperoleh bahwa sebanyak 41,4% IRTP sudah memenuhi ketentuan sedangkan sebanyak 58,6% IRTP lainnya tidak memenuhi ketentuan. Jumlah tersebut menunjukkan bahwa lebih banyak IRTP yang belum memenuhi ketentuan dibandingkan dengan yang sudah memenuhi ketentuan (BPOM, 2022). Berdasarkan data tersebut masih perlu dilakukannya analisis dan pemeriksaan penerapan CPPB-IRT yang ada di Sumatera Utara.

Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) adalah pedoman berisi tentang penjelasan-penjelasan persyaratan minimum dan pengolahan umum yang harus dipenuhi dalam penanganan bahan pangan pada seluruh rantai pengolahan dimulai dari bahan baku hingga produk akhir, dimana dalam hal ini menekankan higienitas pada setiap tahap pengolahannya (Sutikno, 2017). Prosedur CPPB tersebut dilakukan oleh pihak industri untuk

meningkatkan mutu produksi serta menjamin bahwa makanan yang diproduksi telah memenuhi standar, melindungi keselamatan, serta kesehatan pelanggan. Selain itu, untuk dapat menghasilkan produk yang bermutu dan higienis, kegiatan inspeksi saja tidak cukup, tetapi juga mencakup seluruh kegiatan pengendalian industri terkait (Edwin *et al.*, 2020).

Penilaian penerapan CPPB dapat ditentukan berdasarkan jumlah penyimpangan atau ketidaksesuaian dalam penerapan CPPB oleh produsen sebagai pemeriksaan awal dan kemudian akan diikuti dengan pemeriksaan lanjutan oleh Pengawas Pangan Kabupaten/Kota (*District Food Inspector/DFI*) atau utusan dari pihak BPOM untuk melakukan verifikasi terhadap tindak lanjut perbaikan yang dilakukan oleh PIRT. Pemeriksaan yang dilakukan tersebut mengacu kepada *checklist* dari Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) yang terdiri dari 14 ruang lingkup yaitu 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 sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, serta pelatihan karyawan.

IRTP XY merupakan sebuah usaha yang bergerak di bidang pangan dengan produk yang dihasilkan yaitu roti dan kue. Proses produksi dilakukan setiap hari. Usaha ini sudah berdiri lebih dari 5 tahun dan hingga saat ini IRTP XY belum memiliki izin edar untuk semua produk yang dijual. Berdasarkan hasil observasi awal ditemukan indikasi ketidaksesuaian dari beberapa aspek CPPB. Oleh karena itu perlu dilakukan penilaian terhadap penerapan CPPB di IRTP XY dengan lebih mendalam di dasarkan pada 14 aspek yang akan diamati. Penilaian ketidaksesuaian bertujuan untuk mengetahui seberapa besar ketidaksesuaian yang dapat mempengaruhi keamanan pangan dan kualitas produk yang dihasilkan.

METODE

Pengumpulan data penelitian dilakukan pada bulan Oktober 2023 hingga Januari 2024.

Penelitian dilakukan di IRTP XY yang berlokasi di Perkebunan Sei Bejangkar, Kecamatan Sei Balai, Kabupaten Batubara, Provinsi Sumatera Utara. Bahan yang digunakan yaitu lembar formulir ketidaksesuaian (*form checklist*) yang mengacu kepada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), yang terdiri dari 14 ruang lingkup meliputi 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, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, serta pelatihan karyawan.

Jenis penelitian ini Deskriptif Kualitatif, yaitu untuk mendeskripsikan bagaimana kondisi asli penerapan CPPB yang ada di IRTP. Pengumpulan data dilakukan untuk memperoleh data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dari data yang diambil dari tempat usaha dengan cara observasi langsung dengan cara melakukan pengamatan mengenai penerapan CPPB pada IRTP dan wawancara dengan *owner* dan karyawan untuk memperoleh data yang akurat. Data sekunder diperoleh dari studi pustaka dan pencarian informasi dari sumber-sumber yang dapat dipertanggungjawabkan kebenarannya. Studi Pustaka dilakukan dengan mencari informasi melalui internet, jurnal, dan juga buku.

Analisis data berupa analisis penerapan CPPB yang mengacu kepada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) yang terdiri dari 14 aspek. Seluruh aspek CPPB ini akan diperiksa keberadaan dan kelayakannya, dimana jika ditemukan aspek yang tidak sesuai maka terjadi penyimpangan. Ada empat jenis penyimpangan yaitu minor, major, serius, dan kritis, dimana penentuan jenis penyimpangan yang ditemukan tersebut akan dicocokkan dengan petunjuk Teknik penilaian Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) yang terdapat pada PerkaBPOM tahun 2012. Setelah itu, seluruh penyimpangan yang ditemukan akan dihitung untuk mengetahui level penerapan CPPB yang dilakukan oleh usaha tersebut, serta diberikan

rekomendasi perbaikan pada ketidaksesuaian yang ditemukan. Peningkatan hasil penilaian penerapan CPPB dapat dilihat pada Tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1 Peningkatan hasil penilaian penerapan CPPB

Tingkat (Rating)	Jumlah Penyimpangan (Maksimum)			
	Minor	Major	Serius	Kritis
Level I	1	1	0	0
Level II	1	2-3	0	0
Level III	NA*	≥ 4	1-4	0
Level IV	NA	NA	≥ 5	≥ 1

*NA = Tidak relevan

Sumber: PerkaBPOM (2012)

Berdasarkan PerkaBPOM (2012) tingkatan atau persyaratan kewaspadaan sebagai skala prioritas untuk mencegah adanya potensi bahaya, pedoman CPPB terdiri dari empat tingkatan yaitu (1) Persyaratan “dapat” atau minor yang mengindikasikan apabila tidak dipenuhi akan mempunyai potensi untuk mempengaruhi mutu produk, (2) Persyaratan “sebaiknya” atau major yang mengindikasikan apabila tidak dipenuhi akan mempunyai potensi mempengaruhi efisiensi pengendalian keamanan produk, (3) Persyaratan “seharusnya” atau serius yang mengindikasikan apabila tidak dipenuhi akan mempunyai potensi yang berpengaruh terhadap keamanan produk, dan (4) Persyaratan “harus” atau kritis yang mengindikasikan apabila tidak dipenuhi akan mempengaruhi keamanan produk secara langsung.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Ketidaksesuaian (Penyimpangan) di IRTP XY

Pada IRTP XY, pihak *owner* belum pernah melakukan audit internal, sehingga tidak diketahui dengan pasti level penerapan CPPB pada IRTP tersebut. Berdasarkan hasil pengamatan awal, diperoleh bahwa bangunan yang digunakan untuk produksi masih menjadi satu dengan tempat tinggal. Setelah dilakukan pengamatan secara langsung di lapangan, berdasarkan form *checklist* yang mengacu kepada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), diperoleh 6

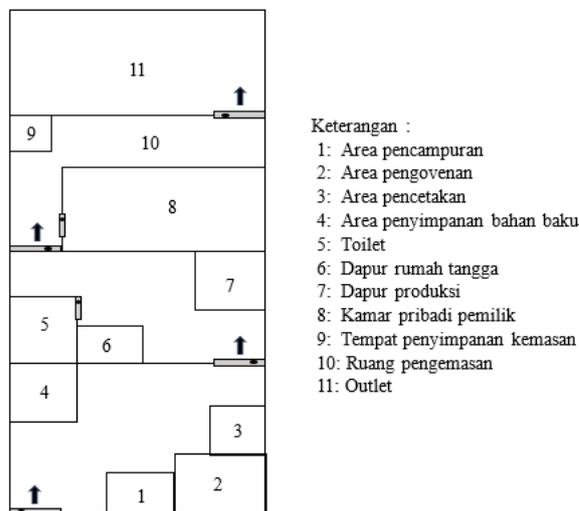
ketidaksesuaian dari 4 aspek yang diamati. Ketidaksesuaian yang ditemukan yaitu: (1) pada aspek bangunan dan fasilitas 1 poin kategori penyimpangan serius, (2) aspek fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi 1 poin kategori penyimpangan serius dan 1 poin kategori penyimpangan kritis, (3) aspek pelabelan pangan 1 poin kategori penyimpangan kritis, serta (4) aspek pencatatan dan dokumentasi 1 poin kategori penyimpangan serius dan 1 poin kategori penyimpangan minor. Total ketidaksesuaian yang ditemukan yaitu 1 poin kategori penyimpangan minor, 3 poin kategori penyimpangan serius, dan 2 poin kategori penyimpangan kritis (Tabel 2), sehingga diperoleh level penerapan CPPB pada IRTP XY yang mengacu kepada Tabel 1 adalah level 4. Level 4 tersebut menunjukkan bahwa IRTP harus melakukan audit internal setiap hari hingga level yang diperoleh naik dan berada pada level 1 atau level 2 (Komala et al., 2017; Al Husna et al. 2024).

Tabel 2. Rekapitulasi Temuan Ketidaksesuaian

No	Aspek Penilaian	Temuan Jumlah Ketidaksesuaian			
		Minor	Major	Serius	Kritis
1	Lokasi				
2	Bangunan dan Fasilitas			1	
3	Peralatan Produksi				
4	Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air				
5	Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi			1	1
6	Kesehatan dan Higiene Karyawan				
7	Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi				
8	Penyimpanan				
9	Pengendalian Proses				
10	Pelabelan Pangan				1
11	Pengawasan oleh Penanggung jawab				
12	Penarikan Produk				
13	Pencatatan dan Dokumentasi	1		1	
14	Pelatihan Karyawan				

Ketidaksesuaian 1: Aspek Bangunan dan Fasilitas

Bangunan dan fasilitas dapat berpotensi mempengaruhi efisiensi pengendalian keamanan produk apabila tidak diterapkan. Tata letak ruang produksi didefinisikan sebagai tata cara pengaturan fasilitas-fasilitas pabrik untuk menunjang kelancaran proses produksi, dimana pengaturan tersebut akan memanfaatkan luas area produksi untuk menempatkan mesin atau fasilitas penunjang produksi lainnya, kelancaran gerak perpindahan material baik yang bersifat temporer maupun permanen, personal pekerja dan lain sebagainya (Sofyan dan Syarifudin, 2015). Secara singkat dapat dijelaskan bahwa bangunan IRTP XY memanjang ke belakang yang terdiri dari empat ruangan, dimana pada ruangan pertama adalah *outlet*, ruangan kedua adalah ruang pengemasan produk dan kamar pribadi *owner*, ruangan ketiga adalah ruangan untuk kue hias, penggorengan donat, dapur rumat tangga, dan juga terdapat satu toilet, serta yang terakhir adalah ruangan keempat yang terdiri dari tempat *mixing*, pengovenan, pencetakan, dan juga tempat penyimpanan bahan baku, sedangkan untuk tempat pencucian peralatan terdapat diluar bangunan yaitu berada di sebelah kiri setelah pintu belakang. Gambar 1 adalah gambaran tata letak fasilitas produksi yang ada di IRTP XY.



Gambar 1. Tata letak fasilitas produksi
Sumber: Dokumen IRTP XY

Susunan ruangan proses produksi diatur sesuai dengan urutan proses produksi, sehingga tidak menimbulkan hambatan pada proses produksi saat dilaksanakan dan tidak dapat menimbulkan kontaminasi dengan produk yang

dihasilkan (Yunita, 2013). Berdasarkan hal tersebut tata letak fasilitas produksi yang ada di IRTP termasuk ke dalam ketidaksesuaian, karena tidak sesuai dengan alur produksi sehingga memungkinkan terjadinya kontaminasi silang antara bahan jadi dan bahan mentah. Selain itu ditemukan ketidaksesuaian berupa dinding serta langit-langit ruang produksi yang kotor dengan noda yang sudah sulit untuk dibersihkan.

Ketidaksesuaian 2 dan 3: Aspek Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi

Pada IRTP XY belum dilengkapi dengan wastafel sebagai sarana pencuci tangan dan peralatan. Sarana pencucian peralatan yang ada pada IRTP berada di luar tepatnya di bagian belakang ruang produksi. Seharusnya setiap industri pangan memiliki sarana pencuci tangan yang diletakkan di depan pintu masuk ruang produksi dan di depan pintu masuk toilet, serta dilengkapi dengan sabun pencuci tangan, kran air, alat pengering berupa tisu atau *hand dryer*, tempat sampah yang tertutup, dan dilengkapi dengan poster cara mencuci tangan yang benar serta tanda peringatan untuk melakukan cuci tangan menggunakan sabun. Pencucian tangan yang memadai untuk menjamin kebersihan adalah membasahi tangan dengan air yang mengalir dengan menggunakan sabun serta menggosokkan tangan, sela-sela jari dan kuku serta dikeringkan dengan handuk bersih atau tissue (Trigunarso, 2020).

Pada IRTP juga tidak tersedia tempat sampah tertutup di dalam ruang produksi yang memungkinkan terjadinya kontaminasi ke pengolahan pangan. Tempat sampah yang digunakan di dalam ruang produksi yaitu karung bekas tepung (Gambar 2). Limbah cair yang dihasilkan akan dialirkan melalui pipa dan kemudian akan masuk ke dalam tempat pembuangan limbah cair yang ditanam di dalam tanah.



Gambar 2. Tempat sampah di ruang produksi
Sumber: Dokumentasi pribadi

Ketidaksesuaian 4: Pelabelan Pangan

Menurut BPOM (2018) pelabelan pangan olahan bertujuan untuk memberikan informasi yang benar dan jelas kepada Masyarakat tentang setiap produk pangan olahan yang dikemas sebelum membeli atau mengonsumsi pangan olahan. Pengemas yang digunakan oleh IRTP XY yaitu plastik *Polypropylene* (PP). Label merupakan setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan (PerBPOM No 27 Tahun 2017). Menurut PerBPOM Nomor 31 Tahun 2018 menyatakan bahwa label yang ada pada kemasan harus memuat keterangan paling sedikit mengenai nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor, halal bagi yang dipersyaratkan, tanggal dan kode produksi, keterangan kedaluwarsa, nomor izin edar, dan asal-usul bahan pangan tertentu. Label yang digunakan oleh IRTP XY masih berupa stiker dengan keterangan pada label mengenai nama produk dan nomor telepon. Tidak ada keterangan lain dalam label seperti yang dipersyaratkan.

Label pada kemasan bertujuan untuk memberikan informasi yang akurat dan jelas kepada konsumen tentang produk yang akan dibeli dan gunakan tanpa harus membuka kemasannya. Hal tersebut dapat membantu konsumen untuk membuat keputusan yang tepat saat membeli produk, dan dari ini juga konsumen dapat memastikan keamanan dan kesehatan konsumen dengan adanya informasi tentang bahaya dan peringatan penggunaan yang perlu diperhatikan (Imani *et al.*, 2023). Berdasarkan analisis terhadap aspek label, dapat disimpulkan bahwa label kemasan yang digunakan oleh IRTP XY belum sesuai dengan peraturan PerBPOM Nomor 31 Tahun 2018 seperti yang tertera pada Tabel 3.

Ketidaksesuaian 5 dan 6: Aspek Pencatatan dan Dokumentasi

Menurut Wahyuningsih dan Sulistiyorini (2022) dokumentasi produksi adalah dokumentasi dari seluruh prosedur, instruksi dan catatan tertulis yang berhubungan dengan produksi. Menurut Permenperin (2010), perusahaan yang baik melakukan dokumentasi dan pencatatan mengenai proses produksi dan

distribusi yang disimpan sampai batas waktu yang melebihi masa simpan produk. Hal tersebut bermanfaat untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan produk, mencegah produk melampaui batas kedaluwarsa, dan meningkatkan keefektifan sistem pengawasan pangan olahan. Pencatatan dan dokumentasi yang sudah dijalankan oleh IRTP XY yaitu catatan penjualan sederhana yang memuat produk yang terjual, jumlah, dan harga, akan tetapi belum memiliki dokumen produksi yang bersifat mutakhir, tidak terjaga, dan tidak tertelusur. Formulir produksi yang dapat digunakan oleh IRTP diantaranya yaitu formulir catatan pembelian bahan, formulir pemeriksaan bahan, formulir catatan hasil produksi, formulir catatan penyimpanan bahan dan produk, formulir catatan distribusi/ penjualan.

Tabel 3. Kesesuaian label kemasan IRTP XY dengan PerBPOM Nomor 31 Tahun 2018

No	Keterangan yang harus ada pada label kemasan (PerBPOM No. 31 Tahun 2018)	Label kemasan IRTP XY
1	Nama produk	✓
2	Daftar bahan yang digunakan	x
3	Berat bersih / isi bersih	x
4	Nama dan Alamat pihak yang memproduksi atau mengimpor	x
5	Halal bagi yang dipersyaratkan	x
6	Tanggal dan kode produksi	x
8	Keterangan kedaluwarsa	x
9	Nomor izin edar	x
10	Asal usul bahan pangan tertentu	x

Rekomendasi Perbaikan terhadap Temuan Ketidaksesuaian di IRTP XY

Berdasarkan hasil analisis penerapan CPPB yang telah dilakukan, diberikan rekomendasi perbaikan terhadap temuan ketidaksesuaian sebagai tindak lanjut hasil analisis. Rekomendasi perbaikan yang telah diberikan diharapkan dapat dilakukan segera dan kontinu agar level penerapan CPPB dapat naik dan segera memperoleh izin edar. Rekomendasi perbaikan yang diberikan yaitu dapat dilihat pada Tabel 4.

SIMPULAN

Hasil analisis data terhadap penerapan Tata Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada

IRTP XY berada pada level IV dengan penyimpanan minor sebanyak 1 poin, penyimpangan serius sebanyak 3 poin dan penyimpangan kritis sebanyak 2 poin pada aspek bangunan dan fasilitas, fasilitas dan kegiatan higiene, pencatatan dan dokumentasi, serta pelabelan pangan. Rekomendasi perbaikan untuk kelima poin penyimpangan tersebut yaitu melakukan penyusunan ulang tata letak tempat produksi sesuai dengan alur produksi untuk peralatan, mesin dan bahan dan melakukan pembersihan dan pengecatan ulang pada dinding dan langit-langit dengan menggunakan cat yang tahan lama dan tidak mengkontaminasi produk, menyediakan sarana pencuci tangan yang dilengkapi dengan sabun pencuci tangan, serta alat pengering di depan pintu masuk ruang produksi dan toilet, menyediakan tempat sampah tertutup di lingkungan produksi dan toilet, serta membuat dokumen produksi seperti SOP, formulir, dan *checklist* lalu disimpan dan dipelihara untuk memudahkan proses telusur saat ada penarikan produk.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti ucapkan terima kasih kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi, khususnya pihak IRTP Amin Bread & Cake yang telah memberikan kesempatan untuk dijadikan sebagai subjek penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

- Al Husna S, Jameelah M, Komalasari E. 2024. Evaluasi Penerapan Good Manufacturing Practices Produk Minuman Botanical Jahe Siap Minum di PT XYZ. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 9(3): 240-251.
- Arafah A, Ramadhini S. 2023. Pertumbuhan UMKM terhadap ekonomi pembangunan di Sumatera Utara. *Jurnal Ekonomi, Bisnis, Manajemen dan Akuntansi*. 1(6): 757-764.
- BPOM. 2022. Laporan Tahunan Balai POM Sumatera Utara Tahun 2022. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- BPS. 2022. Jumlah Perusahaan Industri Skala Mikro dan Kecil menurut Provinsi Tahun 2020-2022. Jakarta: Badan Pusat Statistik Republik Indonesia.

Tabel 4. Rekomendasi perbaikan terhadap temuan ketidaksesuaian

Aspek	Temuan Ketidasesuaian	Kategori	Rekomendasi perbaikan
Bangunan dan fasilitas	Dinding dan langit-langit tidak terawat, kotor, dan berdebu	Serius	<ul style="list-style-type: none"> - Melakukan penyusunan ulang tata letak tempat produksi sesuai dengan alur produksi untuk peralatan, mesin dan bahan - Menjadwalkan pembersihan dan pemeliharaan secara menyeluruh dan rutin - Dinding dan langit-langit dilakukan pengecatan ulang dengan cat yang tahan lama serta tidak mengkontaminasi produk, dan juga turut dibersihkan pada saat proses pembersihan area produksi - Menyediakan fasilitas pembersihan yang memumpuni - Melakukan pemeliharaan seluruh bagian bangunan minimal 1 minggu sekali
Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi	Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering	Serius	<ul style="list-style-type: none"> - Menyediakan sarana pencuci tangan yang dilengkapi dengan sabun, serta alat pengering di depan pintu masuk ruang produksi dan toilet
Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi	Tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup	Kritis	<ul style="list-style-type: none"> - Menyediakan tempat sampah tertutup di lingkungan produksi dan toilet
Pelabelan pangan	Label pangan tidak mencantumkan daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT	Kritis	<ul style="list-style-type: none"> - Melakukan pendaftaran izin edar berupa PIRT untuk produk yang diproduksi dan mendesain ulang label pada kemasan dengan mencantumkan daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT
Pencatatan dan dokumentasi	IRTP tidak memiliki dokumen produksi	Serius	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat dokumen produksi seperti SOP, formulir, dan <i>checklist</i>
Pencatatan dan dokumentasi	Dokumen produksi tidak mutakhir dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi	Minor	<ul style="list-style-type: none"> - Membuat dokumen produksi seperti SOP, formulir, serta <i>checklist</i> lalu disimpan dan dipelihara untuk memudahkan proses telusur saat ada penarikan produk

- Edwin T, Patrisina R, Adi AHB, Fithri P, Hidayah N. 2020. Pelatihan Good Manufacturing Practices (CPPB) pada usaha pangan binaan Universitas Andalas. *Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan Ipteks*. 27(1): 1-5.
- Imani RD, Sucipto H, Afridah N, Syaifulloh M, Riono SB. 2023. Penyuluhan pentingnya label pada kemasan produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Desa Randusanga Wetan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 1(1): 43-55.
- Kementerian Koperasi dan UMKM. 2021. Statistik Koperasi dan UMKM 2021. Jakarta: Kementerian Koperasi dan UMKM.
- Komala IS, Widajanti L, Pangestuti DR. 2017. Cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) Perusahaan Tahu Putih "SL" Kabupaten Semarang tahun 2017. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 5(4): 690-697.
- PerBPOM. 2017. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 27 Tentang Pendaftaran Pangan Olahan. Jakarta: Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- PerBPOM. 2018. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tentang Label Pangan Olahan. Jakarta: Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- PerkaBPOM. 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Jakarta: Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Permenperin. 2010. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No.75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Jakarta: Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia.
- Rianti A, Christoper A, Lestari D, Kiyat WE. 2018. Penerapan keamanan dan sanitasi pangan pada produksi minuman sehat kacang-kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*. 12(2): 167-175.
- Sofyan DK, Syarifudin. 2015. Perancangan Ulang tata letak fasilitas dengan menggunakan metode konvensional berbasis 5S (Seiri, Seiton, Seido, Seiketsu, dan Shitsuke). *Jurnal Teknovasi*. 2(2): 27-41.
- Sutikno N. 2017. Penerapan Good Manufacturing Practices (CPPB) dalam produksi ikan kaleng di PT Maya Food Industries Pekalongan [laporan kerja praktek]. Semarang: Universitas Soegijapranata.
- Trigunarso SI. 2020. Hygiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan dengan angka kuman pada makanan jajanan di lingkungan sekolah. *Jurnal Kesehatan*. 11(1):115-124.
- Wahyuningsih S, Sulistiyorini D. 2022. Penilaian sarana produksi pangan di industri rumah tangga Dapur Eny Kota Depok tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Ruwa Jurai*. 16(1): 9-16.
- Yunita. 2013. Studi penerapan cara produksi makanan yang baik pada jajanan bakso yang dikonsumsi murid di SDN Kompleks Mangkura Kota Makassar. *Jurnal MKMI*. 2013. 2(1) :153-161.