

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berdasarkan PP No. 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, Keamanan pangan merupakan suatu usaha untuk mengupayakan dalam mencegah pangan terhadap cemaran biologis, kimiawi, maupun benda lain yang dapat mengganggu dan merugikan kesehatan manusia. Di industri pengolahan pangan, keamanan pangan menjadi hal pokok yang harus diterapkan dan dikuasai oleh semua unit yang berperan dalam pengolahan sehingga ancaman bahaya dapat dikendalikan. Sehingga, mampu menghasilkan produk pangan yang aman. (Surono, dkk. 2016).

Beberapa persyaratan yang harus dimiliki oleh perusahaan berkaitan dengan mutu dan keamanan produk pangan yang diolah antara lain Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), *Standar Sanitation Operating Procedure* (SSOP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) adalah pedoman yang digunakan untuk industri menengah besar, sedangkan CPPB (Cara Produksi Pangan yang Baik) merupakan pedoman yang digunakan untuk industri rumah tangga (IRT). CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik) dan CPPB (Cara Produksi Pangan yang Baik) merupakan suatu pedoman dan persyaratan minimum yang harus dipenuhi untuk menghasilkan makanan agar aman, bermutu dan layak untuk dikonsumsi. Sistem manajemen keamanan pangan kini sudah menjadi tuntutan bagi industri pangan dalam sistem perdagangan dengan tujuan melindungi konsumen dan industri itu sendiri. Keamanan pangan di industri pangan berkaitan dengan cara pengolahan pangan yang benar oleh produsen. Hal ini sangat sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tahun 2012 tentang cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga.

Buah pisang sering dikonsumsi sebagai buah segar serta dapat diolah menjadi produk olahan. Pisang mentah dan segar dapat diolah menjadi pati, sirup glukosa, gaplek, tepung dan keripik (Ongelina, 2013). Keripik pisang kepek merupakan keripik pisang yang terbuat dari bahan baku pisang kepek. PD. Dwi Putra adalah salah satu industri rumah tangga yang bergerak dibidang makanan,

yang memproduksi keripik pisang kepok. Pada dasarnya CPPB perlu untuk diterapkan dalam industri pangan. Penerapan CPPB bagi industri rumah tangga yaitu berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Pada PD. Dwi Putra belum memiliki legalitas resmi terkait dengan sertifikat CPPB (Cara Produksi Pangan yang Baik).

1.2 Tujuan

Tujuan dari pembuatan Laporan Tugas Akhir Mahasiswa ini adalah mengevaluasi penerapan CPPB (Cara Produksi Pangan yang Baik) pada proses produksi keripik pisang kepok di PD. Dwi Putra berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012.

1.3 Kontribusi

Kontribusi yang diharapkan dalam pada tugas akhir ini yaitu :

1. Bagi Perusahaan

PD. Dwi Putra mendapatkan informasi dalam cara produksi pangan olahan yang baik sehingga dapat meningkatkan mutu dan menjaga keamanan pangan.

2. Bagi Penulis

Penulis dapat memahami penerapan pengolahan pangan di PD. Dwi Putra.

3. Bagi Pihak Lain

Dapat digunakan sebagai tambahan informasi dan panduan tentang cara produksi pangan olahan yang baik.

1.4 Keadaan Umum Perusahaan

1.4.1 Sejarah Singkat Perusahaan

PD. Dwi Putra didirikan pada tahun 1997 oleh Ibu Fransiska Endang Sutarti. Berawal pada saat itu Indonesia sedang mengalami krisis ekonomi dan hilangnya kepercayaan pada pemerintah. Hal yang sangat dirasakan yaitu krisis ekonomi. Maka dari itu mulai dirintislah usaha kripik pisang kepok, yang memang pada saat itu belum terlalu dikenal oleh banyak orang.

Pada saat merintis Ibu Endang hanya memproduksi 1 tandan buah pisang per harinya karena merasa kesulitan dalam pemasaran, akan tetapi beliau terus melakukan perbaikan dan menambah varian rasa baru. Berawal yang hanya mempunyai 2 varian rasa, yaitu asin dan manis. Namun kini PD. Dwi Putra sudah mempunyai 11 varian rasa yang meliputi asin, manis, coklat, keju, susu, durian, coco coffe, mocca, melon, balado dan stroberi. Lalu lambat laun usaha dan omset yang didapat selalu bertambah setiap tahunnya. Karena untuk menjaga lingkungan sekitar, mempercepat proses produksi dan memperdayakan UMKM sekitar, beliau hanya menerima bahan baku yang sudah dalam bentuk keripik pisang tawar. UMKM yang dipilih diberikan penyuluhan terlebih dahulu mengenai syarat keripik yang diterima. Saat ini UMKM ada 4 UMKM yang terlibat. Namun, apabila pemasaran menurun hanya ada 1 UMKM yang melakukan pengiriman.

Setelah berjalannya usaha yang dirintis oleh Ibu Endang pemerintah juga mengadakan program pemberdayaan terhadap masyarakat untuk mengurangi tingkat pengangguran yang begitu tinggi dengan mengadakan program P3T (Penanggulangan Pengangguran Pekerja Terampil). Dalam penanganan ini pemerintah mempercayakan kepada organisasi kemasyarakatan dan badan koperasi untuk membantu terselenggaranya pembekalan ilmu kepada peserta diklat yang dibagi menjadi 2 bagian yaitu *Home Industri* dan Lembaga Ekonomi Produktif, agar setelah mengikuti diklat peserta dapat membuka wawasan dan mampu mengembangkan ilmu yang diperoleh dengan menciptakan lapangan kerja.

1.4.2 Lokasi Perusahaan

PD. Dwi Putra berlokasi di Jl. Jend. Sudirman No. 05 Desa Murni Jaya, Kecamatan Tumijajar, Kabupaten Tulang Bawang Barat, Provinsi Lampung. Lokasi pabrik terletak di kawasan perumahan warga sehingga mempermudah dalam rangka pemenuhan kebutuhan tenaga kerja dan pemasaran produk.

1.4.3 Struktur Organisasi Perusahaan

Struktur organisasi adalah suatu susunan komponen-komponen atau unit-unit kerja dalam sebuah organisasi. Komponen-komponen yang ada dalam organisasi mempunyai ketergantungan. Sehingga jika terdapat suatu komponen baik maka akan berpengaruh kepada komponen yang lainnya dan tentunya akan berpengaruh juga kepada organisasi tersebut. Struktur organisasi menunjukkan

bahwa adanya pembagian kerja dan bagaimana fungsi atau kegiatan-kegiatan berbeda yang dikoordinasikan. Dan selain itu struktur organisasi juga menunjukkan mengenai spesialisasi-spesialisasi dari pekerjaan.

Struktur organisasi PD. Dwi Putra secara garis besar mempunyai tanggung jawab sebagai berikut :

1. Pimpinan Perusahaan

Pimpinan perusahaan merupakan pemilik perusahaan yang bertugas sebagai pemimpin, pengelola dan eksekutor dalam menjalankan dan memimpin perusahaan, serta bertanggung jawab atas pengambilan keputusan dan menentukan kebijakan-kebijakan pabrik.

2. Pengawas Perusahaan

Pengawas perusahaan bertugas dalam memberikan arahan, memberikan evaluasi, penyediaan bahan, mengawasi dan mengontrol berjalanya perusahaan. Baik dari proses pengolahan, penjualan dan pengiriman.

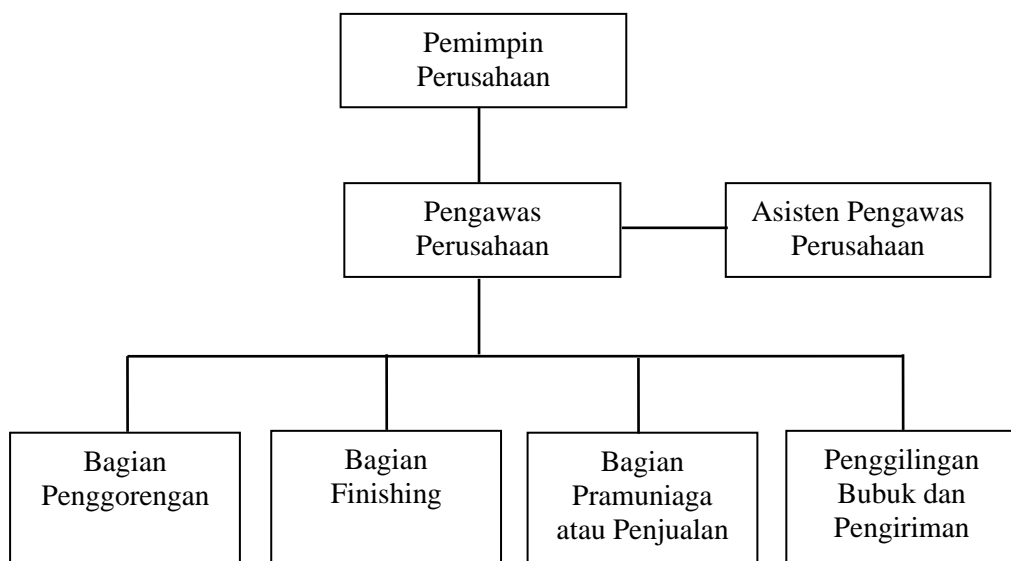
3. Asisten Pengawas Perusahaan

Asisten pengawas perusahaan bertugas untuk mendampingi dan membantu pekerjaan dari pengawas perusahaan.

4. Pekerja Atau Karyawan

Pekerja atau karyawan merupakan yang bertugas dalam menjalankan semua aktivitas dan kegiatan perusahaan secara langsung.

Struktur organisasi PD. Dwi Putra dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Struktur Organisasi PD. Dwi Putra.

1.4.4 Ketenagakerjaan

PD. Dwi Putra memiliki 16 karyawan yang dibagi menjadi 4 bagian yaitu pramuniaga, penggorengan, penggilingan bubuk (yang juga merangkap sebagai pengawas dan asisten perusahaan) dan *finishing*. Jumlah jam kerja pada PD. Dwi Putra adalah 9 jam/hari pukul 07.00-16.00 WIB kecuali untuk bagian *finishing* menggunakan sistem borongan. Untuk bagian toko ada 2 pembagian jam kerja yaitu pada pukul 07.00-15.00 WIB dan 14.00-21.00 WIB. Sistem penggajian karyawan yaitu harian kecuali pada bagian *finishing*. Pada bagian *finishing* menggunakan sistem borongan dimana terdapat 2 metode dalam pencampuran keripik dengan bubuk yaitu manual (menggunakan tangan, bahan dikocok kocok) dan molen (menggunakan alat/mesin) yang dimana manual Rp. 450/pcs dan molen Rp. 250/pcs. Dalam 1 bulan terdapat 25 hari aktif kerja sehingga, apabila ada karyawan yang akan libur diperbolehkan. Akan tetapi, jika karyawan bekerja full satu bulan maka gaji akan dihitung sesuai dengan hari kerja yang dilakukan. Pada tiap tanggal 10 karyawan diperbolehkan *cashbon* dengan syarat karyawan sudah tidak memiliki tanggungan *cashbon* sebelumnya dan adanya uang lebih dari modal.

1.4.5 Kegiatan Perusahaan

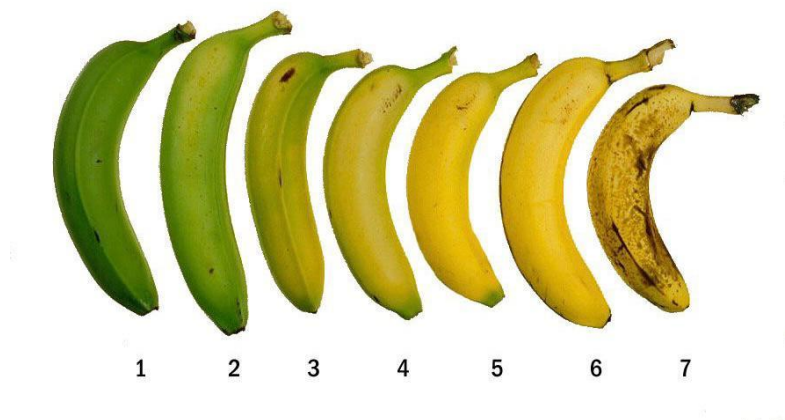
PD. Dwi Putra memproduksi keripik pisang kepek dengan bahan dasar keripik pisang tawar yang diolah menjadi berbagai varian rasa. Pisang kepek yang digunakan yaitu pisang kepek kapas. Varian rasa keripik pisang kepek meliputi rasa asin, manis, coklat, keju, susu, durian, coco coffe, mocca, melon, balado dan stroberi. PD. Dwi Putra memproduksi 2 jenis bentuk keripik pisang yaitu bentuk gerigi dan bentuk panjang atau seperti keripik pisang pada umumnya. Namun keripik pisang dalam bentuk gerigi diproduksi apabila terdapat pesanan saja. Sedangkan keripik pisang dalam bentuk panjang selalu diproduksi. Kemudian untuk standar keripik yang diterima oleh PD. Dwi Putra yaitu berwarna terang, tidak mudah hancur, tidak rusak dan memiliki ketebalan ± 3 mm serta yang sudah diberikan binaan oleh perusahaan tersebut.

Untuk lebih jelasnya proses produksi pengolahan keripik pisang secara umum dapat dilihat pada Lampiran 1.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Keripik Pisang

Keripik pisang adalah produk makanan ringan yang dibuat dari irisan buah pisang dan di goreng dengan atau tanpa bahan tambahan yang diizinkan (SNI-01-4315-1996). Melimpahnya pisang di Provinsi Lampung menjadikan buah ini memiliki nilai ekonomis rendah. Untuk meningkatkan nilai ekonomis dari buah pisang dapat dibuat berbagai macam produk olahan yang sekaligus menjadi salah satu cara untuk mempertahankan daya simpan buah pisang. Pengolahan buah dapat meningkatkan umur simpan, meningkatkan penganekaragaman pengolahan pangan serta meningkatkan nilai jual buah (Fauziah, *et al.*2015). Menurut Kamsiati (2010), pengolahan buah menjadi keripik perlu dukungan teknologi sehingga kualitas keripik yang dihasilkan dapat diterima oleh konsumen. Tekstur atau kerenyahan keripik merupakan unsur utama penilaian konsumen. Keripik pisang yang baik, jika digigit akan renyah, tidak keras, tidak lembek dan tidak mudah hancur selain itu unsur penampilan warna makanan juga menjadi parameter kualitas penilaian oleh konsumen. Sistem pengukuran yang akurat dan rinci merupakan cara dalam meningkatkan kontrol kualitas. Buah pisang yang dapat diolah menjadi keripik yaitu pisang Kepok, Tanduk, Raja Nangka, Muli, Kapas dan jenis pisang olahan lainnya adalah dengan tingkat kematangan 1 (dapat dilihat pada Gambar 2).



Gambar 2. Tingkat Kematangan Buah Pisang Raja Nangka

Suhu dan waktu penggorengan keripik pisang dipengaruhi oleh ketebalan irisan. Ketebalan irisan keripik pisang pada umumnya ± 3 mm. Untuk mempertahankan kualitas keripik pisang maka metode, suhu dan waktu yang digunakan dalam proses penggorengan yaitu dengan metode penggorengan vakum dan suhu yang digunakan yaitu 80°C dengan lama waktu 60 menit (Wijayanti, *et al.*2011). Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Pedoman Cara Menggoreng Pangan yang Baik Untuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) metode penggorengan non vakum menggunakan suhu 180°C dengan waktu 9 menit.

2.2 Keamanan Pangan

Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia (Winarno,2011). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI menetapkan pedoman CPPB Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 sebagai acuan umum bagi industri pengolahan pangan dalam merencanakan, membangun dan mengoperasikan perusahaan dalam memproduksi dan menyediakan produk yang aman dan layak dikonsumsi manusia, sebagai acuan pembinaan bagi pembina industri pengolahan pangan dalam peraturan dan pengembangan industri pengolahan pangan serta menjadi acuan audit pengawasan mutu dan keamanan pangan.

Menurut Rauf (2013), setiap industri atau usaha yang bergerak dibidang penyediaan makanan sebaiknya memiliki prosedur standar yang menjamin keamanan pangan bagi konsumen. Hal ini dilakukan tidak hanya untuk melindungi konsumen, namun juga untuk melindungi bidang usahanya dengan membangun kepercayaan bahwa makanan yang disediakan ditangani dengan prosedur yang tepat.

2.3 Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB)

Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang cara produksi pangan yang baik merupakan suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi. CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang maupun besar. Tujuan industri menerapkan CPPB yaitu dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak untuk dikonsumsi dan aman bagi kesehatan. Sehingga konsumen akan terlindungi dari bahaya secara fisik, kimia maupun mikrobiologi yang dapat mengancam kesehatan.

Menurut Peraturan Menteri Perindustrian Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) memiliki pengertian yang mendasar, yaitu sebagai pedoman atau acuan bagi industri pengolahan pangan dalam menghasilkan produk bermutu dan aman untuk dikonsumsi. Penerapan CPPOB diperlukan untuk mencegah tercemarnya pangan olahan dari cemaran fisik, kimia, serta biologi. Tercemarnya pangan dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan. Cara mengendalikan produksi pangan olahan yang baik melalui pemilihan bahan baku, penggunaan bahan penolong, penggunaan bahan pangan lainnya, penggunaan bahan tambahan pangan, pengolahan, pengemasan dan penyimpanan atau pengangkutan.

2.4 Ruang Lingkup CPPB

Ruang lingkup cakupan Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) untuk industri rumah tangga menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 mencakup 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 penanggungjawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, pelatihan karyawan. Sementara untuk industri pangan dengan skala yang lebih besar, penerapan CPPOB mengikuti peraturan Peraturan Menteri Perindustrian RI

Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010. Ruang lingkup pedoman CPPOB menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 mencakup lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk dan pelaksanaan pedoman. Aspek persyaratan yang tidak terdapat dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 yaitu aspek laboratorium, pengangkutan dan pelaksanaan pedoman.

