

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang dan Masalah

Good Manufacturing Practises (GMP) atau Cara Produksi Pangan olahan yang Baik (CPPOB) merupakan suatu pedoman persyaratan minimum yang menjelaskan bagaimana cara memproduksi makanan agar aman,bermutu, dan layak untuk dikonsumsi dan berisi penjelasan tentang persyaratan minimum dalam pengolahan yang harus dipenuhi(Pragana,2010). Dalam pertumbuhan perekonomian Indonesia Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) berperan sangat besar. IRTP juga berkontribusi sebesar 60,5% terhadap PDB. Penyerapan tenaga kerja oleh IRTP mencapai 96,9% dari total penyerapan tenaga kerja nasional. Ketika terjadi pandemi Covid-19, tepatnya di tahun 2020-2021, kondisi UMKM local sempat menurun. Saat itu, lebih dari 48% IRTP mengalami masalah bahan baku, 77% pendapatannya menurun, 88% IRTP mengalami penurunan permintaan produk, dan bahkan 97% IRTP mengalami penurunan nilai asset, menurut survei UNDP dan LPEM UI di tahun 2022.

Berdasarkan data dari Kementerian Koperasi dan IRTP, jumlah IRTP di Indonesia mencapai lebih dari 64 juta atau sekitar 97 persen tenaga kerja secara nasional. . Dengan potensi yang sangat besar tersebut, diharapkan kontribusi sentra industri pangan ini dapat memberikan dampak positif terhadap pertumbuhan ekonomi dan income perkapita masyarakat, untuk itu diperlukan program pembinaan tentang CPPOB dan pengembangan usaha dari instansi terkait terhadap industri rumah tangga pangan , dengan begitu IRTP dapat mampu menerapkan CPPOB pada unit-unit pengolahan pangan.

IRTP pangan dan pengusaha produsen pengolahan produk pangan dituntut harus mampu menerapkan sistem jaminan keamanan dan mutu pangan yang diterapkan sesuai dengan kemampuan masing- masing usaha. Secara bertahap sistem manajemen keamanan pangan yang perlu diterapkan adalah persyaratan *hygiene* dan sanitasi; cara produksi/pengolahan pangan yang baik, standar operasi

baku untuk sanitasi hingga sistem manajemen mutu seperti HACCP dan ISO 22000.

Sejak tahun 2003, pemerintah menetapkan kebijakan pengawasan mutu dan keamanan pangan dengan sasaran industri rumah tangga pangan, yaitu melalui SK Kepala BPOM RI Nomor HK.00.05.5.1640 tahun 2003 tentang Tata Cara Penyelenggaraan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah tangga, SK Kepala BPOM RI Nomor HK. 00.05.5.1639 tentang Pedoman CPPB IRT, dan SK Kepala BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Industri Rumah Tangga.

Kota Bandar Lampung, memiliki pusat pengolahan hasil pertanian khas Lampung yaitu sentra industri kripik Jalan Pagar Alam Kedaton yang berjumlah 32 usaha. Perkembangan usaha IRTP di bidang keripik Bandar Lampung pada tahun 2020 di mana saat itu terjadi pandemi covid-19 yang berdampak pengurangan IRTP yang sebelumnya berjumlah 45 turun menjadi 32 pengusaha keripik(hasil survey awal). Selain pengaruh pandemi Covid-19, hal lain yang juga berpengaruh terhadap penurunan omset penjualan adalah belum diterapkannya CPPOB. Di antara penyebabnya adalah penjualan menurun sampai 50% dari omzet biasanya. Dengan demikian, berimbas pula terhadap masalah di bidang mutu dan keamanan produk yang dihasilkan.Sementara itu di pihak pemerintah, yakni Dinas Kesehatan dan Dinas Perindustrian Kota Bandar Lampung, telah melakukan penyuluhan dan sosialisasi penerapan CPPOB di sentra industri keripik Bandar Lampung secara kontinyu agar penerapan CPPOB bias tercapai secara maksimal.

Permasalahan mutu adalah permasalahan umum yang terjadi pada industri kecil menengah yang disebabkan oleh tingkat kesadaran serta pengetahuan mengenai mutu dan keamanan pangan yang rendah (Ropkins & Beck, 2000). Hasil survey awal di sentra industri keripik Bandar Lampung menunjukkan belum seluruh IRTP menerapkan CPPOB dengan baik dan benar mulai tahap persiapan produksi, pengolahan, serta penanganan produk akhir. Selain itu, metode produksi keripik pisang kurang efisien dan tidak higienis. Produksi dilakukan di ruangan yang terbuka sehingga membuka kemungkinan berbagai mikro organisme mencemari alat pengolahan..

Pemerintah Kota Bandar Lampung telah melakukan upaya berupa sosialisasi dan penyuluhan CPPOB kepada seluruh IRTP di wilayah binaan yang ada di wilayah kota Bandar Lampung. BPOM juga telah melaksanakan Bimbingan Teknis CPPOB Wilayah Regional Barat, yang salah satu wilayah penyelenggaraannya adalah Lampung. Oleh karena itu, diperlukan sebuah kajian untuk mengevaluasi efektifitas penerapan CPPOB di sentra industri keripik Bandar Lampung sekaligus menganalisis faktor-faktor penyebab/kendala penerapan CPPOB.

1.2 Tujuan Penelitian

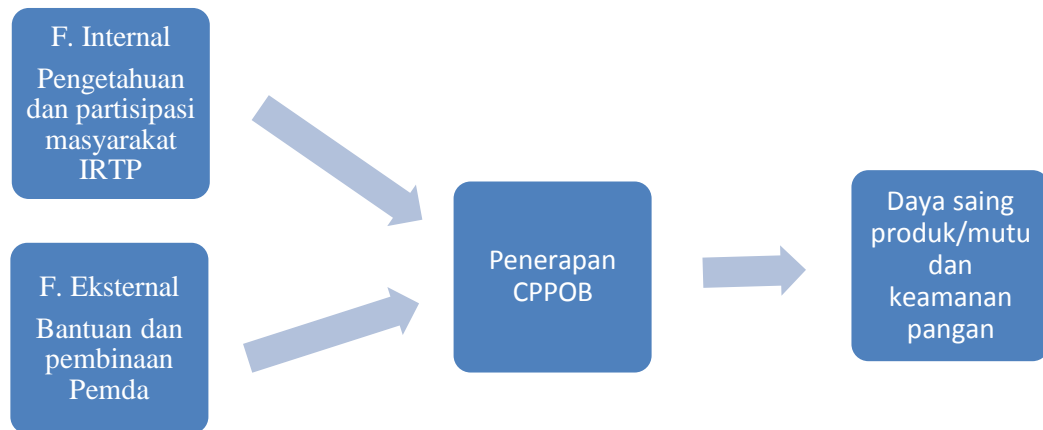
Tujuan penelitian ini adalah:

- 1) Mengevaluasi penerapan CPPOB di sentra industri keripik
- 2) Mengidentifikasi faktor internal dan eksternal penerapan CPPOB.
- 3) Menganalisis faktor internal dan eksternal yang berpengaruh terhadap penerapan CPPOB.

1.3 Kerangka Pemikiran

Penerapan CPPOB sangat diperlukan bagi semua pengusaha IRTP untuk terwujudnya mutu dan keamanan produk terutama di sentra industri keripik Bandar Lampung. Untuk menjaga terjaminnya mutu dan keamanan pangan, perlu keterlibatan dari semua pihak baik dari unsur pemerintah maupun semua elemen masyarakat untuk bersama-sama mensosialisasikan dan menerapkan CPPOB secara benar sesuai SK Kepala Badan BPOM No.12 tahun 2012.

Tentu untuk tercapainya penerapan CPPOB diatas beberapa faktor yang mempengaruhinya seperti faktor internal diantaranya pendidikan, pengalaman, pengetahuan dan mengikuti pelatihan tentang CPPOB, kemampuan keuangan dari pelaku usaha. Sedangkan faktor eksternal diantaranya perlu bantuan sarana dan prasarana serta kunjungan pembinaan dari Pemerintah Daerah melalui Dinas kesehatan dan perindustrian.,



Gambar 1 Kerangka Pemikiran Kajian Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk Menjamin Keamanan Pangan Produksi Olahan Keripik

Dalam kerangka berpikir diatas, akan terlihat betapa besar pengaruh dari faktor Internal dan Eksternal terhadap penerapan CPPOB yang benar, yang akan berdampak terhadap mutu produksi yang dihasilkan, dan menjamin keamanan bagi konsumen.

1.4 Hipotesis

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah penerapan CPPOB di sentra industri keripik Bandar Lampung. Dimana hipotesisnya penerapan CPPOB di sentra industri keripik sudah menerapkan CPPOB.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

Bagi produsen di sentar industri keripik sebagai masukan dan bahan pertimbangan untuk meningkatkan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) untuk menjamin kualitas dan keamanan produk kripiknya.

Bagi Instansi Pendidikan, Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi peneliti dan menambah referensi penelitian pada perpustakaan Magister Terapan Ketahanan Pangan Politeknik Negeri Lampung untuk bahan referensi penelitian selanjutnya.

Bagi Pemerintahan terkait di Bandar Lampung, Sebagai sumber informasi kepada pihak pemerintah terkait cq. Dinas Kesehatan Dinas Perindustrian dan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) di Bandar Lampung sebagai rujukan untuk mengambil kebijakan program dan meningkatkan efektifitas pelaksanaan program kegiatan pengawasan mutu keamanan pangan pada industri pengolahan pangan.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Mutu dan Keamanan Pangan Pada UMKM

Menurut Fiegenbaum (1996) mutu adalah sesuatu yang diputuskan oleh pelanggan, diukur berdasarkan persyaratan pelanggan, dan selalu mewakili sasaran yang bergerak dalam pasar yang penuh persaingan. Produk yang dihasilkan harus memenuhi harapan pelanggan. Menurut Juran dalam Muhandri dan Kadarisman (2012), mutu merupakan kecocokan untuk digunakan, produk dapat memenuhi kebutuhan dan kepuasan serta memberi jaminan kepercayaan pada konsumen.

Menurut Dewanti dan Hariyadi (2012), secara umum mutu pangan (*food quality*) adalah hal-hal yang membuat suatu produk pangan menjadi lebih baik dan enak dimakan dalam kaitannya dengan citarasa, warna, tekstur, dan kriteria mutu lainnya seperti pilihan, ukuran, sifat fungsional, nilai gizi, dll. Keamanan pangan adalah hal-hal yang membuat produk pangan aman untuk dimakan; bebas dari faktor-faktor yang bisa menyebabkan penyakit misalnya mengandung sumber penular penyakit (*infectious agents*), mengandung bahan kimia beracun, mengandung benda asing (*foreign objects*).

UU Pangan No. 18 tahun 2012 mendefinisikan mutu pangan sebagai nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan dan kandungan gizi pangan. Sementara 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, serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. UU Pangan mengatur bahwa setiap orang yang memproduksi dan memperdagangkan pangan wajib memenuhi standar keamanan pangan dan mutu pangan. Pemenuhan standar keamanan pangan dan mutu pangan dilakukan melalui penerapan Sistem Jaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan. Pemerintah dan/atau lembaga sertifikasi yang terakreditasi oleh Pemerintah dapat memberikan Sertifikat Jaminan Keamanan Pangan dan Mutu Pangan.

Penyelenggaraan keamanan pangan untuk kegiatan atau proses produksi pangan untuk dikonsumsi harus dilakukan melalui sanitasi pangan, pengaturan terhadap bahan tambahan pangan, pengaturan terhadap pangan produk rekayasa genetik dan iradiasi pangan, penetapan standar kemasan pangan, pemberian jaminan keamanan pangan dan mutu pangan, serta jaminan produk halal bagi yang dipersyaratkan. Pelaku usaha pangan bertanggungjawab terhadap pangan yang diedarkan, terutama apabila pangan yang diproduksi menyebabkan kerugian, baik terhadap gangguan kesehatan maupun kematian orang yang mengonsumsi pangan tersebut (UU Pangan 18/2012).

Hasil penelitian Suhartono (2009) terhadap Penerapan Mutu dan Keamanan Pangan pada 15 IRT tempe di Lampung Barat menunjukkan bahwa pengendalian sanitasi lingkungan masih buruk (28,57%) dengan faktor yang memperburuk adalah ketiadaan tempat sampah tertutup, tempat pembuangan limbah dan pencegahan binatang pengerat. Pengendalian bahan baku tempe dilakukan dengan baik (69,64%), pengendalian kondisi sarana dan prasarana masih kurang baik (57%), pengendalian produksi dilakukan dengan baik (88%). Titik kritis yang perlu diperhatikan dalam memproduksi tempe yaitu penggunaan air dari sumber air yang bersih, pencucian kedelai sebelum dan sesudah perebusan serta pengendalian binatang pengerat dan binatang kecil lainnya. Hal yang perlu diperhatikan agar mutu dan keamanan pangan tempe meningkat adalah : (1) Menyediakan tempat sampah tertutup, pembuangan limbah yang benar dan pembersihan di sekitar lingkungan pabrik; (2) Menggunakan bahan baku kedelai yang telah dibersihkan dan air yang bersumber dari air bersih dan aman; (3) Memakai tutup kepala dan menggunakan pakaian kerja. Pemerintah perlu melakukan upaya berupa program : 1) Penyediaan sarana air bersih untuk keperluan industri kecil; (2) Pelatihan tentang industri kecil; (3) Pelatihan tentang cara pengolahan pangan yang baik dan benar; (4) Pengadaan dokumen *Standard Operational Procedure* (SOP).

Yuniarti *et al.* (2015) melakukan penelitian terhadap penerapan HACCP pada keripik tempe di UMKM Ridho Putra Malang dengan mengamati aspek GMP dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) sebagai persyaratan dasar. Aspek GMP yang dinilai memiliki penyimpangan serius yang dapat

menyebabkan resiko terhadap kualitas keamanan produk pangan meliputi fasilitas sanitasi, karyawan dan label atau keterangan produk. Perbaikan terhadap kondisi ketiga aspek tersebut perlu segera ditindaklanjuti. Rekomendasi untuk pengembangan sistem HACCP sehingga menghasilkan produk yang aman untuk dikonsumsi meliputi rekomendasi terkait kehygienisan karyawan, peralatan penunjang, analisis 5 S (*seiri, seiton, seiso, seiketsu, shitsuke*) dan rekomendasi terkait tata letak ruang produksi.

kawasan Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung berdiri pada bulan Mei tahun 2008. Berdirinya kawasan ini dilakukan secara simbolis dengan dibangunnya gapura yang menyatakan kawasan tersebut sebagai Kawasan Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung. Gapura ini merupakan hasil kerjasama antara Dinas Perindustrian Kota Bandar Lampung dengan PT. Perkebunan Nusantara VII Propinsi Lampung sebagai salah satu BUMN pembina program kemitraan dengan UMKM di Propinsi Lampung. Kawasan Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung ini terletak di Jalan Pagar Alam, Kelurahan Gunung Terang, Kecamatan Tanjung Karang Barat, Bandar Lampung, atau biasa dikenal sebagai Gang PU.52 Tujuan pembangunan tugu kawasan ini awalnya agar dapat mengenalkan kawasan Gang PU (Jalan Pagar Alam) sebagai kawasan home industry keripik singkong, jadi orang luar akan mengenal Bandar Lampung bukan hanya sebagai sentra keripik pisang, melainkan juga sebagai sentra pusat pembuatan keripik singkong.

Kawasan ini sebenarnya sudah ada sejak tahun 1996. Namun, saat itu pengusaha UMKM keripik yang ada belum berdiri secara berkelompok, masih berupa usaha perorangan yang jumlahnya terus-menerus bertambah, sehingga munculah inisiatif untuk mendirikan suatu Kelompok Usaha Bersama (KUB) .

Keluarga Muda Mandiri yang bernama KUB Telo Rezeki. KUB ini berdiri pada tahun 2006, dipelopori oleh Bapak Sucipto Adi bersama dengan 8 pemilik UMKM keripik lainnya. Awal pendirian KUB ini hanya diketahui oleh lurah dan camat setempat, hingga pada tanggal 2 Februari 2007 KUB Telo Rezeki ini diresmikan oleh Dinas Perindustrian Kota Bandar Lampung dengan jumlah anggota menjadi 11 UMKM. Setelah mendapatkan legalitas formal sebagai

sebuah kelompok usaha bersama, jumlah UMKM yang bergabung menjadi semakin bertambah menjadi 19 UMKM pada akhir tahun 2007, dan jumlah ini semakin meningkat setelah adanya pendirian gapura yang mengenalkan daerah Gang PU tempat KUB Telo Rezeki ini berada sebagai Kawasan Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung.

Sampai bulan Mei 2009 terdapat 46 UMKM yang terdapat di Kawasan Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung ini, namun yang terdaftar dalam keanggotaan KUB Telo Rezeki baru 38 UMKM keripik untuk periode September 2008 lalu, dari 38 UMKM yang terdaftar, 20 UMKM diantaranya selain memiliki ruko, juga sebagai produsen keripik, dan 12 usaha mikro serta 1 usaha kecil diantaranya merupakan binaan kemitraan dari PT. Perkebunan Nusantara VII. Syarat terdaftar sebagai anggota UMKM keripik tetap dalam kawasan tersebut minimal sudah menjalankan usaha selama 3 bulan, dengan pengecekan rutin status keanggotaan selama 6 bulan sekali. Setiap munculnya UMKM keripik baru di kawasan, secara otomatis UMKM keripik tersebut akan masuk sebagai anggota KUB Telo Rezeki.

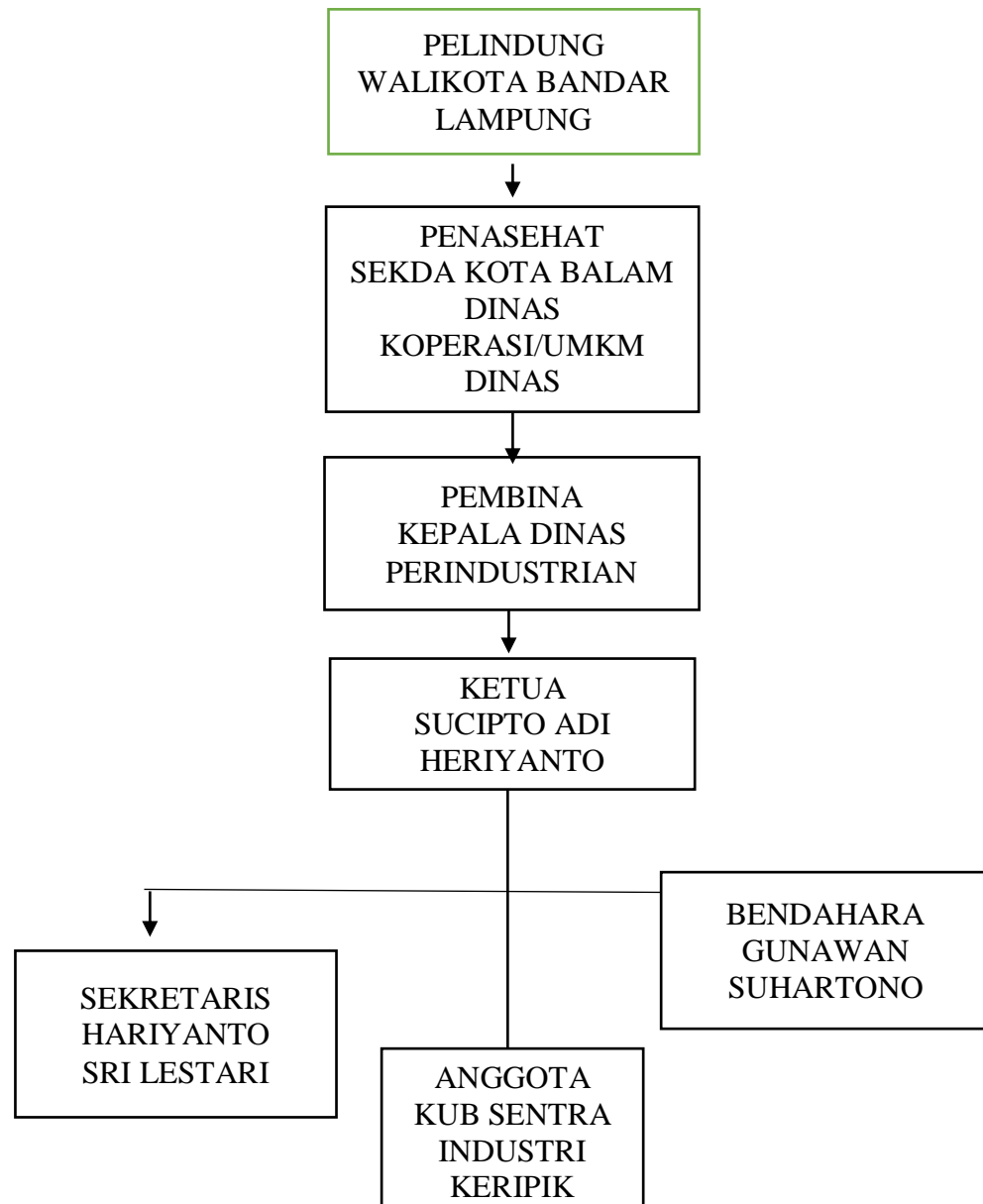
Semenjak berdiri sebagai kawasan sentra industri keripik, terhitung mulai tanggal 1 Agustus 2008 kawasan ini menerima bantuan permodalan dari Departemen Perindustrian Kota Bandar Lampung. Selain bantuan permodalan berupa uang, bantuan tersebut juga berupa peralatan produksi seperti alat-alat dapur untuk memproduksi keripik dan bantuan untuk pelaksanaan sertifikasi produk. Selain itu, bersama dengan PTPN VII, kawasan ini juga mendapat dukungan promosi berupa keikutsertaan UMKM keripik di kawasan dalam pameran-pameran baik yang diselenggarakan di Propinsi Lampung maupun di luar daerah Lampung, termasuk dukungan peningkatan pengetahuan atau wawasan pengusaha terhadap pengelolaan manajerial, pengemasan yang baik, teknik produksi, dan sebagainya melalui pelatihan-pelatihan maupun seminar bagi para pelaku UMKM. Beberapa penyelenggara pelatihan dan seminar ini selain Departemen Perindustrian Kota Bandar Lampung dan PTPN VII Propinsi Lampung, juga didukung oleh Departemen Tenaga Kerja Kota Bandar Lampung, Politeknik Pertanian Universitas Lampung, Balai Ristek Standarisasi, Departemen Pertanian Propinsi Lampung, dan sebagainya.

Rata-rata pengusaha keripik di Kawasan Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung memiliki lebih dari satu outlet penjualan, contohnya UMKM ASA milik Pak Sucipto Adi sebagai Ketua KUB Telo Rezeki yang berdiri sejak tahun 1996 yang memiliki 3 outlet penjualan dan 1 dapur (pabrik) produksi, dengan jumlah karyawan 11 orang termasuk dengan Pak Sucipto dan istri. 3 orang untuk menjaga 3 outlet, dan 6 orang bertugas di dapur. Untuk produksi, biasanya dalam 1 minggu 2 hari untuk mengolah keripik singkong dan 2 hari lagi untuk mengolah keripik pisang atau 3 hari untuk mengolah keripik singkong dan 2 hari mengolah keripik talas atau keripik mantang. Rata-rata sekali produksi keripik pisang bisa mencapai 1,5- .02 kwintal.

Struktur Organisasi Kelompok Usaha Bersama

Sruktur kepengurusan dalam KUB Telo Rezeki ini terdiri dari ketua, sekretaris, bendahara, dan anggota. Pergantian kepengurusan idealnya dilaksanakan satu tahun sekali, namun untuk sementara ini pergantian kepengurusan dilakukan lima tahun sekali, karena belum adanya konsensus bersama untuk ketentuan reorganisasi kepengurusan KUB. Awalnya kepengurusan dalam KUB hanya dilakukan dengan penunjukan langsung, dan sejak dari tahun 2006 sampai dengan 2009 ini, belum pernah ada pergantian kepengurusan, karena sebagian besar pengelola UMKM keripik di kawasan cenderung pasif dan kurang antusias mengikuti pertemuan yang diadakan oleh KUB termasuk terlibat dalam kepengurusan KUB. Jadi hanya beberapa orang saja pelaku keripik di kawasan yang aktif dalam mengelola KUB dan membangun jaringan baik dengan pihak pemerintah maupun BUMN pembina kemitraan, dan lembaga lainnya untuk membantu pengembangan kawasan baik masalah permodalan, pemasaran, maupun pengembangan SDM dan pengembangan teknologi produksi.

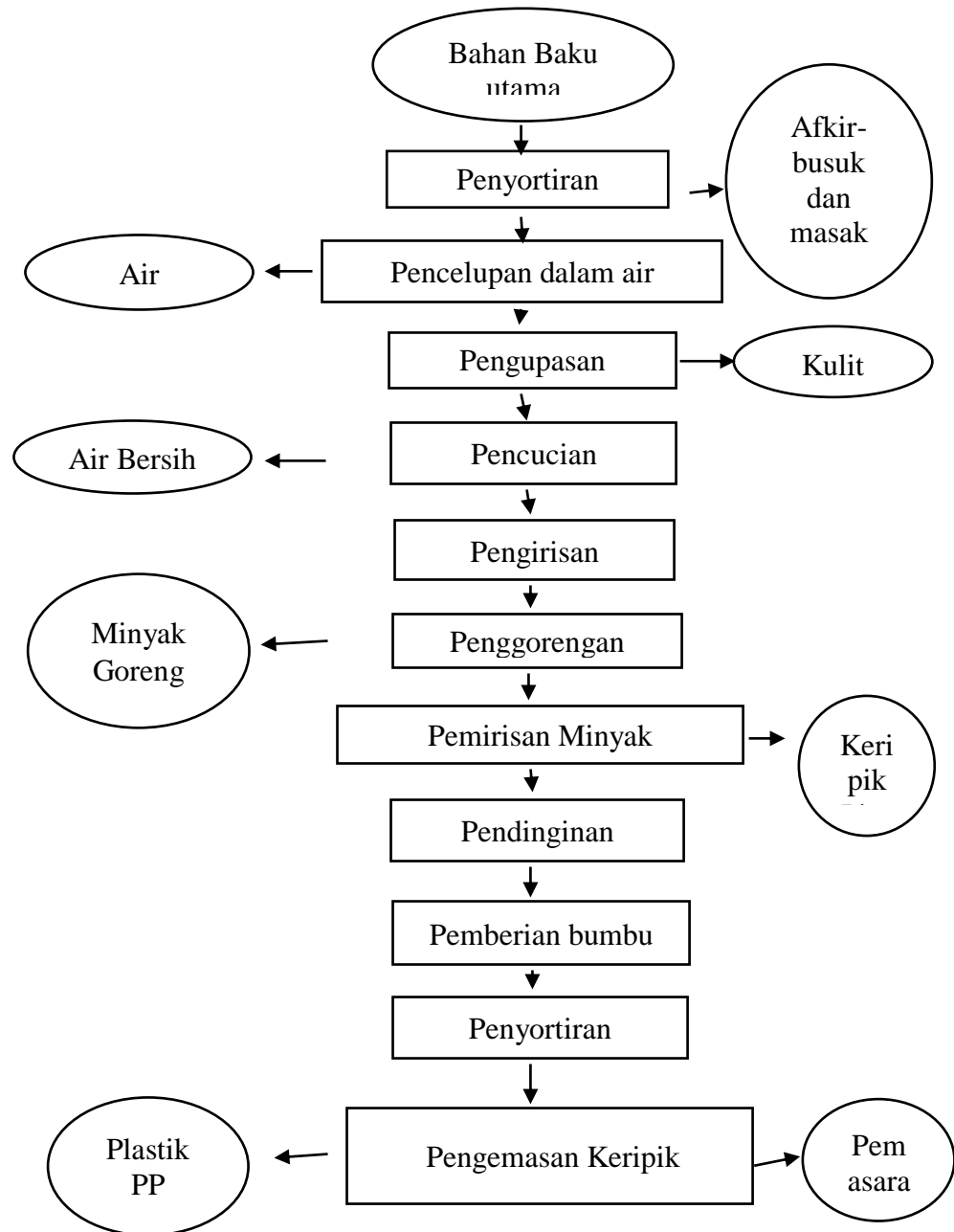
Berikut ini adalah Struktur Organisasi yang ada di Sentra Industri Keripik Bandar Lampung pada Gambar 2:



Gambar 2. Struktur Organisasi Sentra Industri Keripik Tahun 2019-2024

Diagram Alir Pembuatan Keripik

Seluruh proses produksi keripik di Lampung masih dilakukan secara manual. Pisang ambon kuning setengah masak dikupas satu per satu. Berikut ini adalah gambaran dari Diagram Alir Pembuatan Keripik Pisang di Sentra Industri Keripik Bandar Lampung :



Gambar. 3 Diagram air pembuatan aneka keripik

Proses pengirisan menggunakan serutan dan dilakukan dengan manual. Keterampilan tenaga kerja sangat diperlukan dalam proses ini. Kalau terlalu cepat, hasil irisan tidak sempurna dan tangan bisa terkena pisau. Kalau terlalu lambat, hasil irisan per satuan waktu akan terlalu sedikit. Penggorengan keripik pisang di Lampung, umumnya menggunakan bahan kayu bakar atau briket batubara. Dulu lebih banyak perajin keripik menggunakan bahan bakar minyak, namun dengan kenaikan harga minyak yang terjadi terus-menerus selama beberapa tahun terakhir ini, mereka mengganti bahan bakarnya dengan briket batubara. Selain lebih murah, briket batubara juga menghasilkan panas yang lebih tinggi dan lebih stabil.

Teknik pengolahannya biasanya melalui 2 kali penggorengan, pertama goreng tawar terlebih dahulu, kemudian diberi rasa dasar, yakni manis atau asin, lalu digoreng kembali, dan terakhir diberi rasa sesuai dengan yang diinginkan. Teknik pengolahan ini sangat mempengaruhi rasa keripik, mulai dari aroma, ketebalan atau keras lembutnya keripik, karena itu, rasa keripik masing-masing UMKM bisa berbeda-beda tergantung dari teknik pengolahannya. Begitu pula dengan kemasan, sebagian besar UMKM yang ada di kawasan ini kurang begitu memperhatikan pengemasan agar tampak menarik. Rata-rata mereka hanya menggunakan plastik transparan biasa dengan nama merek produk mereka. Namun, ada beberapa yang sudah menggunakan kemasan yang lebih tahan lama dengan berbentuk tas karton yang di dalamnya terdapat logo, merek dan gambar tapis sebagai ciri khas Propinsi Lampung. Satu tas tersebut berisi 4 macam aneka rasa keripik sebanyak 0.5 kg/bungkus dengan harga Rp. 40.000. Bagaimanapun, untuk meningkatkan penjualan ke luar daerah terutama untuk kebutuhan pameran, kemasan merupakan hal yang penting untuk diperhatikan, selain dapat menarik perhatian, kemasan juga mempengaruhi daya tahan produk, biasanya untuk kemasan plastik bening produk dapat bertahan selama 1,5 sampai 2 bulan, sedangkan untuk dalam kemasan karton, produk dapat bertahan selama 3 sampai 4 bulan.

2.2 Peraturan Tentang Penerapan CPPOB di IRTP

Tujuan pengaturan, pembinaan, dan pengawasan pangan menurut UU RI Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan adalah tersedianya pangan yang memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi bagi kepentingan kesehatan manusia, dan terciptanya perdagangan pangan yang jujur dan bertanggung jawab (Perka BPOM RI, 2012). Pengaturan ditujukan kepada semua stakeholder pangan yang mencakup produsen, konsumen, dan pemerintah. Dengan demikian pemenuhan akan pangan yang aman merupakan tanggung jawab bersama (shared responsibility) antara pemerintah dan produsen serta konsumen (Hariyadi, 2007).

Pemerintah Kota Bandar Lampung cq. Dinas Kesehatan merupakan salah satu pemegang kepentingan dari pihak pemerintah pusat di daerah. Menurut PP No 28 Thn 2004, bupati/walikota, dalam hal ini Pemerintah kota Bandar Lampung ,berkewajiban melakukan pembinaan dan pengawasan dengan mengacu pada regulasi yang berlaku, dan bersamaan dengan hal tersebut juga mensosialisasikan regulasi yang berlaku kepada pemilik/penanggung jawab IRTP (Pemerintah RI, 2004). Berdasarkan aspek legal formal, pemerintah telah memberikan perhatian terhadap mutu dan keamanan pangan melalui pemberlakuan UU RI Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Meskipun begitu, kinerja mutu dan keamanan pangan di Indonesia belum memadai. Penyebabnya antara lain adalah 1)infrastruktur yang belum mantap, 2) tingkat pendidikan produsen dan konsumen yang masih rendah, 3) sumber dana yang terbatas, dan 4) produksi makanan masih didominasi oleh industri kecil dan menengah dengan sarana/prasarana yang kurang memadai. Namun demikian, akar masalah utama keamanan pangan di Indonesia adalah belum dipahami dan disadarinya arti strategis keamanan pangan dalam pembangunan nasional oleh pembuat dan pelaksanakebijakan (Hariyadi, 2007)

UU No. 18 tahun 2012 tentang pangan berfungsi untuk memberikan jaminan kepada masyarakat guna mendapatkan makanan atau minuman yang higienis yang tidak merugikan konsumen. Permasalahan terbesar dalam UKM kecil dan menengah pada umumnya adalah minimnya sumber daya, kondisi sarana prasarana kerja yang kurang diperhatikan, Tata letak ruang yang belum

sesuai dengan urutan proses, Fasilitas kerja yang belum memadai, Kondisi Higiene karyawan, Kualitas dan keamanan bahan baku, Kondisi sanitasi lingkungan di sekitar UKM sehingga sangat sulit untuk memenuhi standar-standar kualitas pangan yang baik secara stabil. Standar higienitas yang belum terpenuhi masih berupa standar dasar dari penerapan Good Manufacturing Practice (GMP).

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB menurut Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004 adalah cara produksi yang memperhatikan aspek keamanan pangan, yaitu :

1. Mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan
2. Mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen dan mengurangi jumlah jasad renik lainnya
3. Mengendalikan proses, antara lain pemilihan bahan baku, penggunaan bahan tambahan pangan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan atau pengangkutan.

BPOM mengeluarkan kebijakan untuk mengatur keamanan pangan bagi IRTP. Menurut BPOM (2012), CPPB-IRT adalah cara produksi yang memperhatikan aspek keamanan pangan bagi IRTP untuk memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak dikonsumsi. CPPB-IRT mencakup seluruh mata rantai produksi mulai dari bahan baku sampai produk akhir yaitu : (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; (7) Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi Karyawan; (8) Penyimpanan; (9) Pengendalian Proses; (10) Pelabelan Pangan; (11) Pengawasan oleh Penanggungjawab; (12) Penarikan Produk; (13) Pencatatan dan Dokumentasi; (14) Pelatihan Karyawan.

Persyaratan CPPB-IRT terdiri atas empat tingkatan, yaitu "harus"(*shall*), "seharusnya" (*should*), "sebaiknya" (*may*) dan "dapat" (*can*), yang diberlakukan terhadap semua lingkup yang terkait dengan proses produksi, pengemasan, penyimpanan dan atau pengangkutan pangan. Persyaratan "harus" adalah persyaratan yang mengindikasikan apabila tidak dipenuhi akan memengaruhi

keamanan produk secara langsung dan/atau merupakan persyaratan yang wajib dipenuhi, dan dalam inspeksi dinyatakan sebagai ketidaksesuaian kritis. Persyaratan "seharusnya" adalah persyaratan yang mengindikasikan apabila tidak dipenuhi mempunyai potensi memengaruhi keamanan produk, dan dalam inspeksi dinyatakan sebagai ketidaksesuaian serius. Persyaratan "sebaiknya" adalah persyaratan yang mengindikasikan apabila tidak dipenuhi mempunyai potensi memengaruhi efisiensi pengendalian keamanan produk, dan dalam inspeksi dinyatakan sebagai ketidaksesuaian mayor. Persyaratan "dapat" adalah persyaratan yang mengindikasikan apabila tidak dipenuhi mempunyai potensi memengaruhi mutu (*wholesomeness*) produk, dan dalam inspeksi dinyatakan sebagai ketidaksesuaian minor (BPOM 2012).

2.3 Regulasi Tentang Mutu dan Keamanan Pangan IRTP

Menurut Undang-Undang RI Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan, pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 sebagai komponen dasar untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas. Dalam undang-undang yang sama dan dalam PP No 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, keamanan pangan didefinisikan sebagai kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Karena pangan berpotensi terkontaminasi oleh bahaya biologis, kimia, dan benda-benda lain (bahaya fisik) maka penting dikemukakan bahwa menjamin keamanan pangan secara total sehingga tidak ada risiko yang membahayakan sama sekali (*zero risk*) dapat dikatakan merupakan hal yang mustahil (Hariyadi dan Dewanti-Hariyadi, 2009). Oleh sebab itu, yang dapat dilakukan adalah meminimalkan risiko dengan cara mengelola dan mengendalikan risiko. Pendekatan ini disebut sebagai analisis risiko, yaitu suatu proses sistematis dalam memfokuskan pada penanggulangan kemungkinan terjadinya gangguan kesehatan di sepanjang proses rantai pangan dan mengendalikan risiko tersebut seefektif mungkin (Rahayu dan Nababan, 2011).

2.3.1 Kementerian Kesehatan dan Perindustrian

Salah satu misi Kementerian Kesehatan dalam rangka mewujudkan masyarakat yang sehat mandiri dan berkeadilan, adalah melindungi Kesehatan masyarakat dengan menjamin tersedianya upaya kesehatan yang paripurna, merata bermutu, dan berkeadilan dengan melibatkan masyarakat dan swasta. Dalam kaitannya dengan mutu dan keamanan pangan, strategi untuk mewujudkan misi tersebut adalah meningkatkan ketersediaan, pemerataan, dan keterjangkauan obat dan alat kesehatan serta menjamin keamanan, khasiat, kemanfaatan, dan mutu sediaan farmasi, alat kesehatan, dan makanan; serta meningkatkan manajemen kesehatan yang akuntabel, transparan berdaya guna dan berhasil guna untuk memantapkan desentralisasi kesehatan yang bertanggung jawab (Kemenkes RI, 2011). Kementerian Kesehatan RI mempunyai tugas membantu Presiden dalam menyelenggarakan sebagian urusan pemerintahan di bidang kesehatan. Salah satu fungsinya adalah merumuskan kebijakan nasional, kebijakan pelaksanaan dan kebijakan teknis di bidang kesehatan. Dalam kaitannya dengan pengawasan mutu dan keamanan pangan, Kementerian Kesehatan mempunyai beberapa wewenang antara lain, menetapkan pedoman untuk menentukan standar pelayanan minimal yang wajib dilaksanakan oleh kabupaten/kota di bidang kesehatan; pembinaan dan pengawasan atas penyelenggaraan otonomi daerah yang meliputi pemberian pedoman, bimbingan, pelatihan, arahan dan supervisi di bidang kesehatan; menetapkan kebijakan sistem jaminan pemeliharaan kesehatan masyarakat; surveilans epidemiologi serta pengaturan pemberantasan dan penanggulangan wabah, penyakit menular dan kejadian luar biasa (KLB) (Kemenkes, 2011).

Menurut PP No 28 Tahun 2004 dalam kaitannya dengan keamanan, mutu, dan gizi pangan, Kementerian Kesehatan diberi tanggung jawab untuk mengatur persyaratan sanitasi yang meliputi antara lain: a) sarana dan/atau prasarana; b) penyelenggaraan kegiatan; dan c) orang perseorangan. Sementara pemenuhan persyaratan sanitasi di seluruh kegiatan rantai pangan dilakukan dengan cara menerapkan pedoman cara yang baik yang meliputi: a) Cara Budidaya yang Baik; b) Cara Produksi Pangan Segar yang Baik; c) Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik; d) Cara Distribusi Pangan yang Baik; e) Cara Ritel

Pangan yang Baik; dan f) Cara Produksi Pangan Siap Saji yang Baik. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPB) adalah cara produksi yang memperhatikan aspek keamanan pangan, antara lain dengan cara: a) mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan; b) mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen, serta mengurangi jumlah jasad renik lainnya; dan c) mengendalikan proses, antara lain pemilihan bahan baku, penggunaan bahan tambahan pangan, pengolahan, pengemasan, penyimpanan atau pengangkutan. Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) untuk pangan olahan tertentu ditetapkan oleh Kepala Badan POM (BPOM RI, 2003).

Kementerian Perindustrian

Selain memberikan izin industri, lingkup tugas Kementerian Perindustrian dalam memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan adalah melakukan pembinaan melalui Dinas Perindustrian (dan Perdagangan) Kota/Kabupaten kepada industri rumah tangga pangan. Salah satu pembinaan yang diberikan kepada industri rumah tangga pangan adalah cara proses produksi yang baik dan benar, yang penekanannya adalah pada pengendalian proses antara lain pemilihan bahan baku, aturan penggunaan bahan tambahan pangan, pengolahan pangan, teknik pengemasan, penyimpanan serta transportasi.

2.3.2 Badan POM

Badan Pengawasan Obat dan Makanan merupakan Lembaga Pemerintah Non Departemen yang bertanggung jawab kepada Presiden RI. Fungsi Badan Pengawasan Obat dan Makanan yang terkait dengan mutu dan keamanan pangan antara lain, melakukan pengkajian dan penyusunan kebijakan nasional di bidang pengawasan obat dan makanan; melaksanakan kebijakan tertentu di bidang pengawasan obat dan makanan; melakukan pemantauan, pemberian bimbingan dan pembinaan terhadap kegiatan instansi pemerintah di bidang pengawasan obat dan makanan (BPOM, 2011). Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan, BPOM melakukan dua tahap pengawasan yaitu pre-market evaluation dan post-market vigilance. Pre-market evaluation dilakukan dengan evaluasi dan pendaftaran terhadap produk pangan sebelum diedarkan, sedangkan

post-market vigilance merupakan pengawasan produk pangan setelah beredar di pasar yang dilakukan dengan pengambilan sampel produk pangan di lapangan dan diuji di laboratorium, pemeriksaan sarana produksi dan distribusi. Penyidikan dan penegakan hukum dilakukan apabila ditemukan produk pangan dari industry pangan tertentu yang melanggar peraturan yang telah ditetapkan (BPOM, 2011).

Dalam melakukan pengawasan obat dan makanan yang memiliki aspek permasalahan berdimensi luas dan kompleks, maka BPOM membuat system pengawasan yang komprehensif, semenjak awal proses suatu produk hingga produk tersebut beredar di tengah masyarakat, yang disebut SISPOM (Sistem Pengawasan Obat dan Makanan). Untuk menekan sekecil mungkin risiko yang bisa terjadi, dilakukan SISPOM tiga lapis yakni: a) subsistem pengawasan produsen, b) subsistem pengawasan konsumen, dan c) subsistem pengawasan pemerintah /BPOM (BPOM, 2011).

Subsistem pengawasan produsen dilakukan dengan pengawasan internal oleh produsen melalui pelaksanaan cara-cara produksi yang baik (CPPB) atau good manufacturing practices (GMP) agar setiap bentuk penyimpangan dari standar mutu dapat dideteksi sejak awal. Subsistem pengawasan konsumen dilakukan oleh masyarakat konsumen sendiri melalui peningkatan kesadaran dan peningkatan pengetahuan mengenai kualitas produk yang digunakannya dan cara penggunaan produk yang rasional. Subsistem pengawasan pemerintah/BPOM dilakukan oleh pemerintah melalui pengaturan dan standarisasi; penilaian keamanan, khasiat dan mutu produk sebelum diizinkan beredar di Indonesia; inspeksi, pengambilan sampel dan pengujian laboratorium produk yang beredar serta peringatan kepada publik yang didukung penegakan hukum. Untuk meningkatkan kesadaran dan pengetahuan masyarakat konsumen terhadap mutu, khasiat dan keamanan produk maka pemerintah juga melaksanakan kegiatan komunikasi, informasi dan edukasi (BPOM, 11).

2.3.3 Pemerintah Daerah (Propinsi dan Kabupaten/Kota)

Dalam melaksanakan pengawasan mutu dan keamanan pangan, Gubernur atau Bupati/Walikota berwenang melakukan pemeriksaan dalam hal terdapat terjadinya pelanggaran hukum dibidang pangan segar. Kepala Badan POM berwenang melakukan pemeriksaan dalam hal terdapat dugaan terjadinya pelanggaran hukum dibidang pangan olahan. Pemerintah daerah dalam hal ini Pemerintah Provinsi dan Pemerintah Kabupaten/Kota diberikan wewenang melakukan pemeriksaan dalam hal terdapat dugaan terjadinya pelanggaran hukum di bidang pangan siap saji dan pangan olahan hasil industri rumah tangga. Pembinaan terhadap produsen pangan olahan dilaksanakan oleh Menteri yang bertanggung jawab di bidang perindustrian, pertanian atau perikanan sesuai bidang tugas dan kewenangan masing-masing. Pembinaan terhadap produsen pangan olahan tertentu dilaksanakan oleh Kepala Badan (POM). Pembinaan terhadap produsen pangan siap saji dan industri rumah tangga dilaksanakan oleh bupati/walikota. Pembinaan terhadap Pemerintah Daerah dan masyarakat di bidan(BPOM) (PP No. 28 Tahun 2004). Yang pengawasan pangan dilaksanakan oleh Kepala Badan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) salah satu bentuk kebijakan pemerintah cq. Badan POM RI dalam mengatur, membina dan mengawasi pangan di Indonesia khususnya pangan hasil produksi Industri Rumah Tangga (IRT). Dalam UU RI Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan pasal 4, penyelenggaraan pangan bertujuan antara lain untuk menyediakan pangan yang beraneka ragam dan memenuhi persyaratan keamanan, mutu, dan gizi bagi konsumsi masyarakat; meningkatkan nilai tambah dan daya saing komoditas pangan di pasar dalam negeri dan luar negeri; serta meningkatkan pengetahuan dan kesadaran masyarakat tentang pangan yang aman, bermutu, dan bergizi bagi konsumsi masyarakat (Pemerintah RI, 2012).

Sertifikasi produksi pangan industri rumah tangga diatur dalam SK Ka BPOM RI No. HK. 00.05.51640 tentang Pedoman Tata Cara Penyelenggaraan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) (BPOM, 2003b). Pedoman ini meliputi tahapan-tahapan yang harus diikuti oleh peserta maupun pelaksana penyuluhan dengan ketentuan-ketentuan yang dipenuhi agar

pelaksanaannya sesuai dengan aturan yang berlaku. Salah satu alasan penting mengapa perlu dilakukan SPP-IRT adalah bahwa setiap perusahaan wajib mengetahui dan mematuhi peraturan perundang-undangan di bidang pangan. Upaya untuk memasyarakatkan higiene dan peraturan perundang-undangan di bidang pangan perlu dilakukan baik melalui jalur pendidikan formal maupun informal (BPOM RI, 2003a).

Tahapan pembuatan sertifikat produksi pangan industri rumah tangga menurut Pedoman Tata Cara Penyelenggaraan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) (BPOM, 2003b) adalah sebagai berikut: 1) Pengambilan formulir SPP-IRT di Dinas Kesehatan Kota/Kabupaten setempat; 2) Pengisian formulir SPP-IRT dan melengkapi persyaratannya; 3) Pengembalian formulir SPP-IRT yang sudah diisi dengan menyertakan lampirannya ke Dinas Kesehatan Kota/Kabupaten setempat; 4) Pemilik atau penanggung jawab Industri Rumah Tangga (IRT) mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) selama 1 atau 2 hari di Dinas Kesehatan Kota/Kabupaten setempat. Jadwal penyuluhan akan diatur dan diumumkan oleh Dinas Kesehatan setelah kuota minimal terpenuhi; 5) Kunjungan petugas Dinas Kesehatan ke tempat produksi Industri Rumah Tangga (IRT); 6) IRT melakukan perbaikan, jika terdapat temuan oleh petugas Dinas Kesehatan sesuai dengan Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi IRT (Industri Rumah Tangga Pangan); 7) Penyerahan sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) dan sertifikat produksi pangan industri rumah tangga (SPP-IRT) kepada IRT.

Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan diberikan jika hasil evaluasi (post test) menunjukkan nilai minimal Cukup (60). Sertifikat Produksi Pangan Rumah Tangga diberikan jika hasil pemeriksaan sarana setempat telah memenuhi syarat.

2.4 State of The Art Penelitian

Di bawah ini terdapat beberapa hasil penelitian terdahulu atau peta jalan penelitian (State of the art reseach), yang terkait dengan peningkatan Mutu dan keamanan Pangan dan CPPOB, sebagai berikut:

No	Penelitian	Judul	Rumusan Penelitian
1	Ningrum, C., 2018	Penerapan cara produksi pangan yang baik pada industri bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes	IRT bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes Tahun 2018 belum menerapkan CPPB-IRT yaitu mayoritas IRT bawang goreng tidak tersedia tempat sampah tertutup 96,6% (Kritis), memiliki label tetapi penulisan label tidak sesuai dengan yang disyaratkan 85,7% (Kritis) dimana label tidak sesuai yang disyaratkan yang harus mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersi, nama dan alamat IRTP, masa kadaluarsa, kode produksi dan nomor P-IRT, tidak memiliki dokumen produksi 93,1% (Serius), dan ada yang tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan 58,6% (Kritis).
2	Rini, F. A., 2015	Penerapan Good Manufacturing Practices untuk Pemenuhan Manajemen Mutu pada Produksi Air Minum Dalam Kemasan (Studi Kasus di PT.XYZ)	Penerapan GMP pada produksi AMDK OPQ di PT XYZ dilakukan dengan identifikasi kondisi nyata dengan persyaratan pedoman GMP sesuai dengan peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa pencapaian kegiatan produksi AMDK OPQ yang sesuai dengan persyaratan ruang lingkup pedoman GMP menurut peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 adalah sebesar 69.57%, sedangkan yang tidak sesuai adalah sebesar 30.43%.
3	Nurlatifah, R. S., 2017	Faktor-faktor yang berkontribusi terhadap perilaku higiene penjamah makanan di rutan Kelas 1 Surabaya	perilaku higiene penjamah makanan di Rutan kelas 1 Surabaya adalah „cukup baik“ namun masih banyak yang perlu diperhatikan dan ditingkatkan lagi sehingga perilaku higiene bisa lebih baik lagi. Faktor predisposisi usia, tingkat pendidikan, pengetahuan dan sikap, faktor pemungkin (sarana dan prasarana), faktor penguatan (aturan

			dan pengawasan) diketahui memiliki kontribusi yang berbeda-beda terhadap perilaku higiene penjamah makanan di Rutan Kelas 1 Surabaya. Faktor predisposisi usia dan sikap, faktor sarana dan prasarana serta aturan dan pengawasan memiliki kecenderungan kontribusi yang tinggi terhadap pembentukan perilaku higiene penjamah makanan, sedangkan faktor tingkat pendidikan dan pengetahuan kurang memberikan kontribusi terhadap perilaku higiene.
4	Herlambang, A., 2018	Implementasi Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga Kerupuk di Sidoarjo (Implementation of Good Food Production Method for Kerupuk Household Industry in Sidoarjo)	Kedua UKM kerupuk, yaitu UD Dua Kelapa dan Sinar Jaya telah berupaya untuk melakukan pemenuhan persyaratan CPPB-IRT dimulai dari proses identifikasi gap sampai dengan implementasi, namun setelah dievaluasi, masih terdapat beberapa kriteria yang masih belum optimal. Meskipun demikian, proses penerapan CPPB-IRT pada UKM kerupuk di Sidoarjo memperlihatkan peningkatan skor pemenuhan lebih dari 40.
5	Rizki, S. R., 2019	Analisa Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Practices (SSOP) Produk Roti (Studi Kasus: M bakery and cake)	Berdasarkan hasil pengolahan data, maka berikut kesimpulan dari penelitian yang dilakukan: 1. Identifikasi terhadap penerapan Good Manufacturing Practices di M bakery and cake berdasarkan Permenperin tentang CPPOB dengan checklist gap mendapatkan total aspek yang sesuai sebanyak 107 aspek dengan persentase 56,6%. Sedangkan total aspek yang tidak sesuai sebanyak 82 aspek dengan persentase 43,4%. Adapun aspek-aspek yang menyimpang dinilai berdasarkan Permenperin dalam 3 kategori, yakni minor, mayor dan kritis. Penyimpangan yang terjadi dalam kategori kritis ditemukan sebanyak 7 aspek dan diberikan rekomendasi perbaikan

			berdasarkan analisa terhadap hasil fishbone.
6	Putri, C. M., 2022	Evaluasi Penrerapan cara produksi pangan olahan yang baik CPPOB di Livia Catering Yogyakarta	Menurut hasil penelitian Livia Catering, masih terdapat inkonsistensi penerapan CPPOB berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/2010 di 7 dari 18 wilayah tersebut. Terdapat 12 inkonsistensi di antara 7 karakteristik tersebut, sebanyak 15,7% di antaranya, sedangkan implementasi CPPOB menghasilkan kesesuaian 84%.
7	Dewi, A. R. R., 2019	Strategi Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan GMP	Hasil observasi penerapan prinsip GMP me-nunjukkan UMKM pangan olahan pertanian di Kota Bandung telah mulai melakukan upaya penerapan GMP, namun masih memerlukan berbagai usaha perbaikan. Ketidaksesuaian yang cukup banyak ditemukan adalah pada bangunan; pengawasan proses; karyawan; pemeliharaan dan program sanitasi; dokumentasi dan pencatatan; pelatihan; serta penarikan produk. Faktor-faktor yang berkorelasi positif dengan penerapan GMP adalah tingkat pendidikan formal pimpinan UMKM, frekuensi mengikuti pelatihan mutu dan keamanan pangan, omset usaha dan adanya fasilitasi/bantuan pemerintah, sementara umur pimpinan/pemilik usaha berkorelasi secara negatif terhadap penerapan GMP.
8	Purba, D. F., 2013	Kajian Efektivitas Program Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Cianjur	Regulasi yang dirujuk oleh Pemerintah Kabupaten Cianjur cq. Dinas Kesehatan yang tertera dalam materi penyuluhan keamanan pangan sudah cukup banyak namun belum lengkap, karena belum merujuk semua regulasi pokok yang melandasi pelaksanaan pengawasan mutu dan keamanan pangan IRT.

Sosialisasi regulasi mutu dan keamanan pangan belum optimum karena hanya dilakukan melalui ceramah dalam penyuluhan keamanan pangan dan melalui hand out penyuluhan. Sesuai dengan kewenangan yang diatur dalam PP No 28 Tahun 2004, Pemerintah Kabupaten Cianjur cq. Dinas Kesehatan telah menyelenggarakan program pembinaan dan pengawasan mutu dan keamanan pangan. Program pembinaan dan pengawasan mutu dan keamanan pangan didesain berorientasi output dan outcome.

Meskipun berdasarkan laporan kinerja target (output) tercapai 100%, namun hanya berdasarkan pada pelaksanaan penyuluhan. Pemilikan SPP-IRT dan SPKP sebagai output program hanya mencapai 82% dari IRTP yang telah mengikuti penyuluhan

Tabel 1. Tinjauan Penelitian Terdahulu :