

KAJIAN PENERAPAN CARA  
PRODUKSI PANGAN OLAHAN  
YANG BAIK (CPPOB) UNTUK  
MENJAMIN KEAMANAN  
PANGAN PRODUKSI OLAHAN  
KERIPIK (Studi Kasus pada  
Sentra Industri Keripik Kota  
Bandar Lampung)

---

**Submission date:** 04-Sep-2023 01:09PM (UTC+0700)  
by Amruzi Setiagama

**Submission ID:** 2157409022

**File name:** isi\_fix.pdf (1.54M)

**Word count:** 24882

**Character count:** 152051

# 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 kripik 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 kripik( 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 kripik 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 kripik 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 kripik 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**

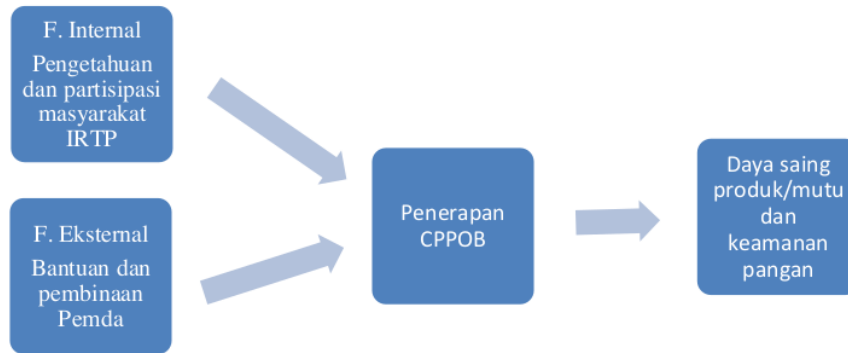
Tujuan penelitian ini adalah:

- 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.

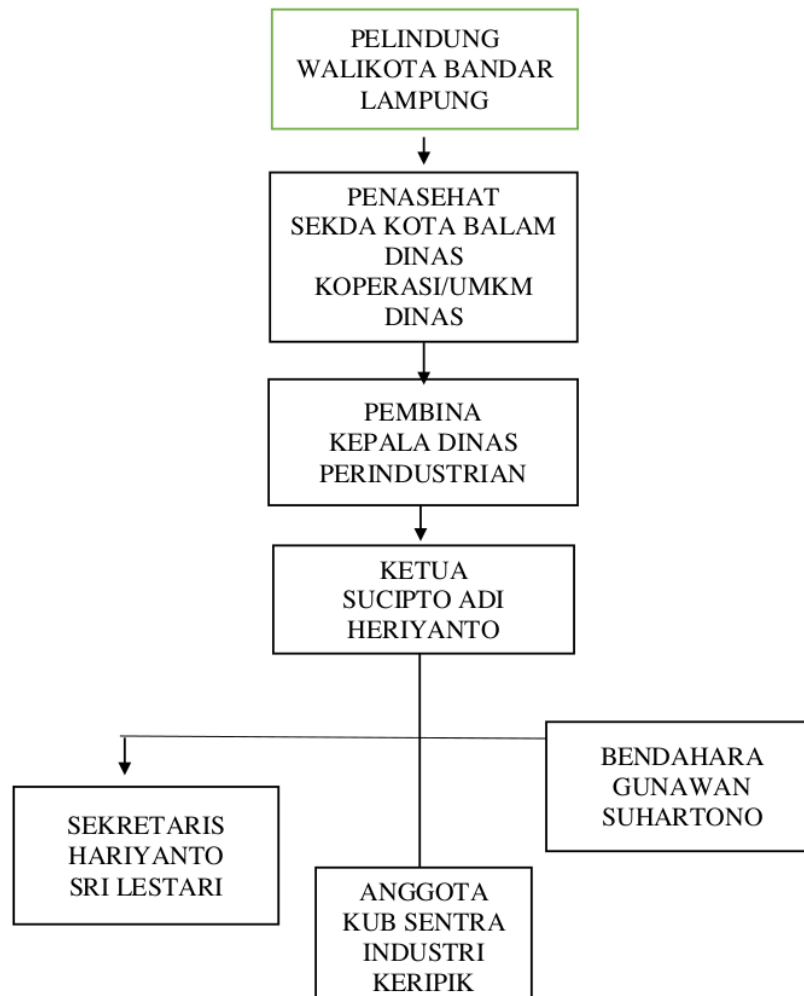
Semenjak berdiri sebagai kawasan sentra industri keripik, terhitung mulai tanggal 1 Agustus 2008 kawasan ini menerima bantuan permodalan dari Departemen Perindustrian Kota Bandar Lampung. Selain bantuan permodalan berupa uang, bantuan tersebut juga berupa peralatan produksi seperti alat-alat dapur untuk 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**

Struktur 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.

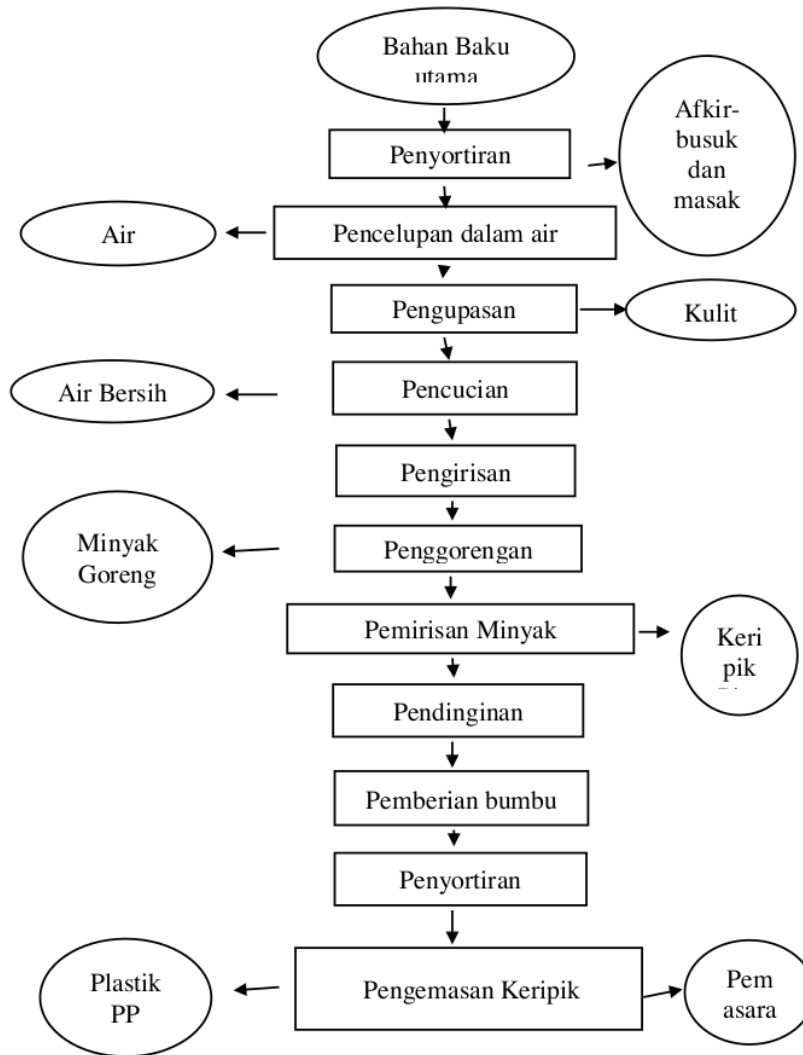
Berikut ini adalah Struktur Organisasi yang ada di Sentra Industri Keripik Bandar Lampung pada Gambar 2:



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<sup>3</sup> 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<sup>15</sup> 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<sup>25</sup> 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 industri 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-cara penggunaan produk yang rasional. Subsistem pengawasan pemerintah/BPOM dilakukan oleh pemerintah melalui pengaturan dan standardisasi; 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 IRTP (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 <sup>18</sup> 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.

---

	<p>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.</p> <p>8 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</p>
--	---

---

Tabel 1. Tinjauan Penelitian Terdahulu :

### III. METODE PENELITIAN

#### 3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan di Sentra Industri Kripik di kelurahan Gunung Terang Kota Bandar Lampung. Pemilihan lokasi tersebut dilakukan secara sengaja (*purposive*), dengan pertimbangan bahwa Kelurahan Gunung Terang merupakan Sentra Industri kripik di Kota Bandar Lampung. Jumlah UMKM pengolahan kripik hasil pertanian yang ada sebanyak sejumlah 32 terdiri dari 18 produsen dan 14 pedagang. Penelitian dilakukan pada bulan Pebruari – Juni 2023.

#### 3.2 Bahan dan Alat

Bahan dan alat yang digunakan dalam kajian ini adalah berbagai dokumen dari Dinas Kesehatan Kota Bandar Lampung, Badan Pusat Statistik Kota Bandar Lampung, dan Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Bandar Lampung. Selain dari dokumen dalam bentuk buku, laporan dan modul pelatihan, data sekunder juga diperoleh dari website resmi Pemerintah kota Bandar Lampung. Data primer kajian diperoleh melalui survei terhadap pemilik/ penanggung jawab IRTP ( Industri Rumah Tangga Pangan) dengan alat survei berupa kuesioner dan form assesment lapang GMP, yaitu dengan kuesioner yang telah disiapkan baik untuk pengusaha keripik maupun bagi dinas-dinas terkait yang ada di Bandar Lampung. Sebagai ajuan Parameter Standar GMP Menurut Peraturan Kepala BPOM RI No: HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012.

#### 3.3 Metode Pengumpulan Data

Tahapan penelitian adalah sebagai berikut:

- 1) Mengevaluasi penerapan CPPOB berdasarkan Perka BPOM No.12 tahun 2012. Tahapan didahului dengan identifikasi karakteristik IRTP, meliputi
  - a. Jumlah dan nama-nama pengusaha yang hanya menjual produk.
  - b. Jumlah dan nama-nama pengusaha yang memproduksi keripik.
  - c. Jumlah dan nama-nama pengusaha yang telah memiliki PIRT, SPKP, MD/ML, Sertifikat Halal, HACCP.
- 2) Mengidentifikasi faktor internal dan eksternal, menggunakan kuisioner.

### 3.4 Metode Analisis Data

#### a. Identifikasi penerapan CPPOB dilakukan dengan metode deskriptif

Data hasil evaluasi penerapan CPPOB dan karakteristik IRTP di Senta industri keripik disajikan dalam bentuk histogram dan dianalisis secara deskriptif.

Hasil penerapan ketidaksesuaian CPPOB IRTP akan disusun berdasarkan kategori sesuai Perka BPOM dan dihitung jumlahnya sesuai persyaratan yakni : *Shall(harus)*, *Should (seharusnya)*, *May (sebaiknya)*, *Can (dapat)*.

Selanjutnya, data yang didapat akan dievaluasi, diidentifikasi, dan dianalisis seberapa besar penerapan CPPOB.

#### b. Identifikasi Faktor Internal dan Eksternal dengan analisa SWOT

Di lakukan analisis faktor-faktor penentuan untuk mengidentifikasi kekuatan (*strengths*) dan kelemahan (*weaknesses*) serta peluang (*opportunities*) dan ancaman (*threats*) yang berpengaruh terhadap rumusan penerapan CPPOB dan pengembangan usaha keripik di Sentra Industri Keripik, selanjutnya dapat dilakukan identifikasi untuk menentukan faktor-faktor kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman. Hasil ini digunakan sebagai input analisis internal dan eksternal dengan menggunakan matriks IFE dan EFE. Kemudian hasil analisis ini juga digunakan untuk merumuskan alternatif strategi bisnis dalam analisis SWOT.

Matriks IFE diperoleh dari hasil analisis lingkungan internal usaha keripik yaitu dengan mengidentifikasi faktor-faktor kunci internal usaha keripik pisang berupa kekuatan dan kelemahan. Kemudian dilakukan 49 pembobotan mulai dari 1,0 (sangat penting) sampai dengan 0,0 (tidak penting), sehingga diperoleh bobot dari masing-masing faktor kunci internal usaha keripik . Langkah selanjutnya adalah dengan memberikan peringkat (*rating*) pada faktor-faktor kunci internal tersebut, masing-masing faktor dengan memberikan skala mulai dari 4 (sangat tinggi) sampai dengan 1 (sangat rendah). Pemberian *rating* untuk kategori kekuatan yang besar diberikan *rating* 4 sedangkan jika kekuatannya kecil di beri *rating* 1, pemberian *rating* kelemahan adalah sebaliknya, yaitu jika kelemahannya sangat besar di beri *rating* 1 dan jika kelemahannya kecil diberi *rating* 4, begitupun pada peluang dan ancaman.

Matriks EFE mengidentifikasi faktor-faktor kunci eksternal berupa peluang dan ancaman yang dihadapi usaha keripik pada kondisi aktual saat ini. Usaha keripik ini dapat memanfaatkan peluang dan menghindari ancaman dari pengaruh lingkungan eksternal untuk keberlanjutan usahanya.

### c. Selanjutnya untuk menganalisa factor-faktor yang mempengaruhi CPPOB

Untuk menilai derajat hubungan korelasi pearson ( $r$ ) dari penerapan CPPOB, yaitu dengan metode analisa korelas linear berganda. Koefisien korelasi Pearson ( $r$ ) adalah cara untuk mengukur korelasi linier. Angka -1 dan 1 yang mengukur drajat kekuatan antara dua variable, korelasi positif antara 0 dan 1, tidak ada korelasi 0, korelasi negative antara 0 dan -1 (Shaun Turney, 2023)

Untuk menganalisis faktor-faktor yang berkorelasi terhadap penerapan CPPOB menggunakan regresi linear berganda menggunakan *software* Statistical program for social science (SPSS), dimana :

$$Y = a + b_1X_1 + b_2X_2 + \dots + b_nX_n \quad (\text{Suharyadi dan Purwanto, 2004; 508})$$

Y = Variabel dependent dikorelasikan dengan

X = Variabel Independent

Faktor-faktor yang mempengaruhi dari penelitian CPPOB ini antara lain:

#### Faktor Internal

1. Tingkat pendidikan
2. pengalaman berusaha
3. Omset industry keripik
4. Pengetahuan karyawan tentang CPPOB
5. Umur pelaku usaha
6. Mengikuti pelatihan CPPOB
7. Modal awal usaha

#### Faktor Eksternal

1. Bantuan/sarana dari pemerintah daerah
2. jumlah agen pemasaran
3. Kunjungan pembinaan



## IV.HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.1. Evaluasi penerapan CPPOB di Sentra Industri Keripik

Evaluasi penerapan CPPOB dilakukan dengan mengidentifikasi karakteristik pemilik usaha yaitu:

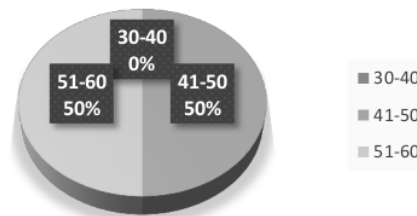
#### 1. Profil responden IRTP berdasarkan jenis pangan yang diproduksi

Tabel 2. Profil responden IRTP berdasarkan jenis pangan yang diproduksi

No	Jenis Pangan	Jumlah (%)
1	Hasil olahan keripik pisang	43
2	Hasil olahan keripik singkong	25
3	Hasil olahan keripik ubi jalar	12
4	Hasil olahan keripik buah sukun	7
5	Hasil olahan keripik buah nangka	5
6	Hasil olahan keripik talas	5
7	Hasil olahan tepung dan kelanting	3

Tabel 2 menunjukkan sebagian besar mengolah keripik pisang 43 %, keripik singkong 25 %, keripik ubi jalar 12 %, keripik sukun 7 %, keripik nangka 5 % , kerpik talas 5 % dan olahan tepung dan kelanting 3 %. Hal ini menunjukkan sudah semakin beragam dan banyaknya makanan ringan yang diproduksi dan diedarkan kepada konsumen.

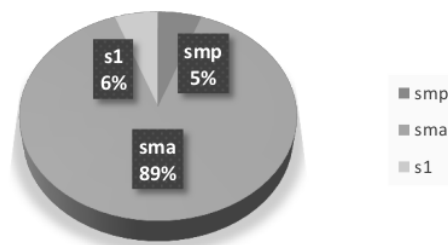
#### 2. Profil Responden Berdasarkan Usia



Gambar 4. Profil responden berdasarkan usia

Gambar 4. Menunjukkan bahwa umur pengelola IRTP berkisar 40 – 50 tahun sebanyak 9 orang dan umur 51-60 sebanyak 9 orang, kita ketahui di usia tersebut sudah cukup matang dan memahami manfaat penerapan CPPOB di dalam berusaha, dan pada usia tersebut juga lebih mudah untuk diberikan sosialisasi tentang CPPOB. Selain itu pada usia ini rasa memiliki usahanya akan sangat menentukan kemajuan usaha sebagai penopang ekonomi keluarga dari usaha produsen keripik .

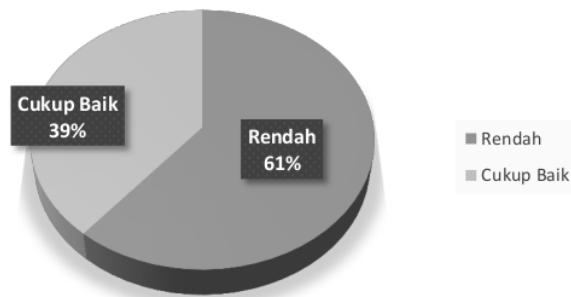
### 3. Profil Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan



Gambar 5. Profil Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

Gambar 5. Menunjukkan tingkat pendidikan sebagian besar pengelola IRTP berpendidikan SMA sebanyak 89 %, dimana untuk level pendidikan tersebut sudah dapat berpikir logis sebagai orang dewasa, sehingga dalam memahami CPPOB bisa cepat dan sudah sangat baik. Dengan pendidikan yang sudah terbilang menengah ini sangat terbuka dalam menerima masukan dan perubahan dalam penerapan CPPOB.

### 4. Profil Responden Terhadap Pemahaman Tentang CPPOB

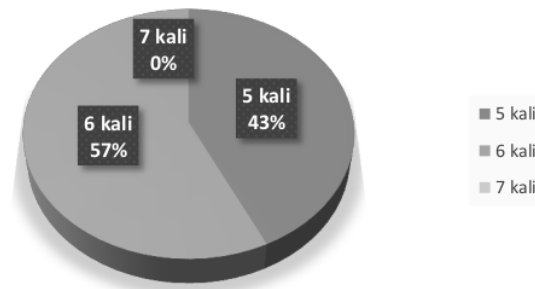


Gambar 6. Profil Responden Terhadap Pemahaman Tentang CPPOB



Gambar 6 menunjukkan hampir separuhnya yakni 7 IRTP pengelola dan karyawan sudah memahami manfaat penerapan CPPOB, artinya baik pemilik atau pun karyawan sudah banyak mengetahui ilmu dan manfaat dari penerapan CPPOB, yang nantinya diharapkan akan ditularkan dan disampaikan kepada karyawan yang lainnya sehingga pengetahuan tentang CPPOB akan lebih merata disemua karyawan dan pengelola IRTP. Hal ini didukung oleh penelitian yang dilakukan na Hidayati.F, et al (2021) Kesimpulan dari penelitian tersebut adalah terdapat hubungan pengetahuan dengan cara produksi pangan yang baik dan benar pada industri rumah tangga (CPPB-IRT)

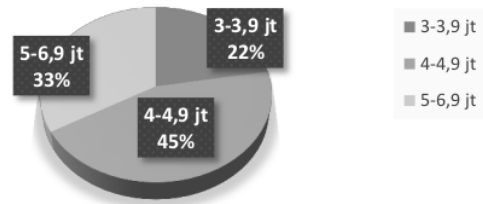
#### 5. Profil Responden Berdasarkan Keikutsertaan Pelatihan CPPOB



Gambar 7. Profil Responden Berdasarkan Keikutsertaan Pelatihan CPPOB

Gambar 7. Menunjukkan bahwa perhatian dan peran Pemerintah Daerah sudah berjalan yaitu dengan seringnya mengadakan pelatihan kepada pemilik dan karyawan IRTP, pelatihan ini sangat efektif dalam menerapkan CPPOB. Dengan pengelola diberikan pelatihan maka ilmu dan pengetahuannya akan di sampaikan kepada seluruh karyawan bagian pengelola dan produksi, data diatas rata-rata pelatihan yang ikuti oleh pengelola IRTP sebanyak 5- 8 kali. Hal ini didukung oleh penelitian yang dilakukan Hidayati. F, et al (2021) Kesimpulan dari penelitian tersebut adalah terdapat hubungan mengikuti pelatihan dengan cara produksi pangan yang baik dan benar pada industri rumah tangga (CPPB-IRT)

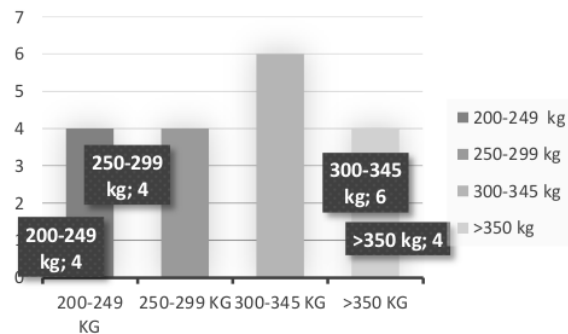
## 6. Profil Responden Berdasarkan Modal Usaha



Gambar 8. Profil Responden Berdasarkan Modal Usaha

Gambar 8. Menunjukkan modal awal memberikan pengaruh dalam penyediaan sarana dan prasarana, dimana semakin ramai penjualan dan pemasarannya lancar maka tentu akan menambah permodalan yang rata-rata awalnya hanya 4 – 6 juta dengan bertambahnya modal maka akan lebih mudah pengelola menyiapkan sarana dan prasarana dalam memenuhi persyaratan dan ketentuan penerapan CPPOB nya.

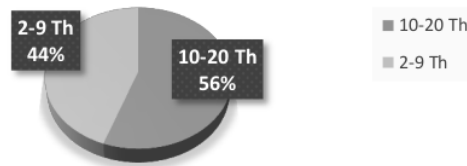
## 7. Profil Responden Berdasarkan Omzet Usaha



Gambar 9. Profil Responden Berdasarkan Omzet Usaha

Gambar 9. Menunjukkan bahwa omzet terlihat stabil dan kontiniu yang awalnya hanya 2,50 kwintal dengan penerapan CPPOB bisa mencapai 3,50 kwintal/bl. Dimana omzet penjualan yang bekisar 2,00 kwintal sampai diatas 3,50 kwintal sudah cukup baik. sehingga dengan omzet akan lebih memotivasi dalam penerapan CPPOB.

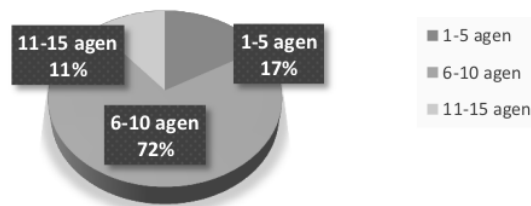
### 8. Profil Responden Berdasarkan Pengalaman Menjalankan Usaha



Gambar 10. Profil Responden Berdasarkan Pengalaman Menjalankan Usaha

Gambar 10 menunjukkan pengalaman dalam berusaha sudah cukup lama rata-rata 10-20 tahun atau 60 % nya dari pengelola IRTP, Dengan modal pengalaman membuka usaha yang cukup lama tersebut akan sangat mudah dan lebih memahami manfaat bila penerapan CPPOB bisa dijalankan untuk kemajuan dan pertumbuhan usahanya. Dengan begitu pengalaman usaha yang panjang tersebut akan lebih menunjang dalam mengaplikasikan CPPOB di tempat usahanya.

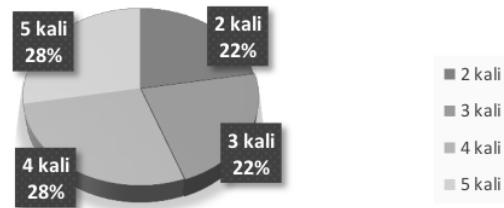
### 9. Profil Responden Berdasarkan Jumlah Agen Pemasaran



Gambar 11. Profil Responden Berdasarkan Jumlah Agen Pemasaran

Gambar 11 menunjukkan bahwa rata-rata pemasaran produknya sudah memakai jaringan pemasaran melalui agen-agen yang rata-rata berjumlah 6-15 agen tiap IRTP, hal ini sangat baik karena bisa dipastikan penjualan produknya sudah stabil dan berjalan. Untuk itu diperlukan pelayanan dan hubungan yang baik agar dapat menjaga berkesinambungan penjualan melalui agen-agen yang ada.

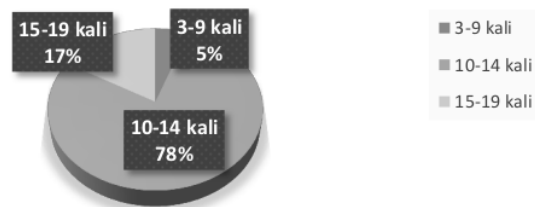
#### 10. Profil Responden Berdasarkan Kesempatan Memperoleh Bantuan Saprasi dari Dinas Terkait



Gambar 12. Profil Responden Berdasarkan Kesempatan Memperoleh Bantuan Saprasi dari Dinas Terkait

Gambar 12 menunjukkan bahwa peran Pemerintah Daerah dalam menyalurkan dan memberi bantuan kepada IRTP, terlihat ada yang telah menerima bantuan 2-5 kali, hal ini sudah cukup untuk mendorong dan memotifasi IRTP dalam menerapkan CPPOB. Sehingga perlahan-lahan dengan bantuan tersebut akan bisa secepatnya memenuhi syarat dan prasarana yang ditetapkan dalam CPPOB.

#### 11. Profil Responden Terhadap Frekuensi Pendampingan dari Dinas Terkait

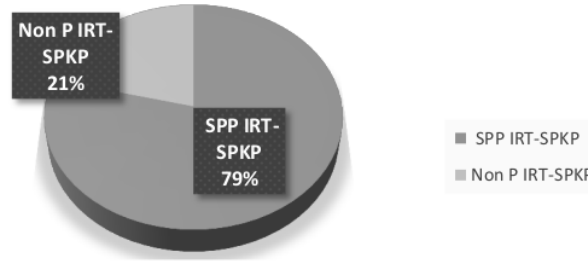


Gambar 13. Profil Responden Terhadap Frekuensi Pendampingan dari Dinas Terkait

Gambar 13 menunjukkan bahwa pembinaan yang dilakukan Dinas terkait sudah berjalan dan telah memberikan dampak dalam percepatan penerapan CPPOB, selama ini kunjungan pembinaan telah di rasakan pengelola IRTP sebanyak 10 -

19 kali kunjungan. Diharapkan dengan pembinaan yang terus menerus tersebut perlahan-lahan akan merubah kesadaran dan pengetahuan tentang manfaat dari penerapan CPPOB di tempat usahanya.

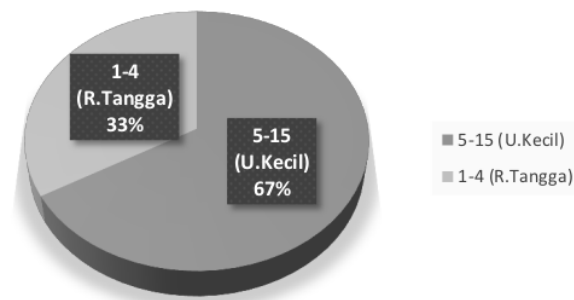
#### 12. Profil Responden Terhadap Perizinan yang Telah Dimiliki



Gambar 14. Profil kepemilikan SKPK dan SP-IRT

Gambar 14. menunjukkan sebagian besar sudah memiliki SKPK dan SP-IRT yakni 14 Orang belum memiliki SKPP dan SP-IRT 4 orang karena sudah habis masa berlakunya dan akan diperpanjang perizinannya. Hal ini sangat mendukung dalam memperlancar dan memperluas pemasaran karena telah memiliki izin dari suatu IRTP.

#### 13. Profil Responden Berdasarkan Skala Usaha



Gambar 15. Profil Skala usaha berdasarkan jumlah karyawan responden

Gambar 15 menggambarkan mayoritas karyawan berjumlah 5-19 sebanyak 67 % atau 12 orang , yang berarti masuk ke dalam kategori industri kecil. Sedangkan karyawan yang terdiri dari 1-4 orang atau yang termasuk kategori industri rumah tangga adalah 33%. Hal ini menunjukkan bahwa industri keripik masih tergolong usaha mikro karena modalnya bekisar (rata-rata sebesar .4-6 Juta rupiah) .

Jumlah karyawan responden IRTP yang di wawancarai diklasifikasikan mengacu pada Penggolongan sektor industri pengolahan menurut Statistik Industri Besar dan sedang Propinsi Lampung 2020 (BPS Propinsi Lampung, 2020) seperti tabel berikut :

Tabel 3 Penggolongan sektor industri pengolahan

Golongan Industri	Jumlah Tenaga Kerja
Besar	> 100 orang
Sedang	20 - 99 orang
Kecil	5 - 19 orang
Rumah Tangga	1 - 4 orang

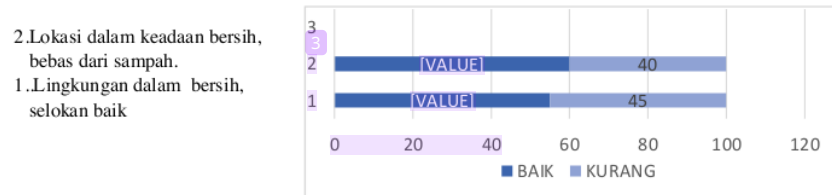
Sumber : BPS Propinsi Lampung ,2020

#### 4.2. Penerapan CPPOB Pada Sentra Industri Keripik

Hasil evaluasi penerapan CPPOB terhadap Peraturan Kepala BPOM No. 12 Tahun 2012 adalah sebagai berikut:

##### 1.Lokasi dan Lingkungan

Hasil asesmen lapangan terhadap lokasi dan bangunan dapat dilihat pada Gambar 16.



Gambar 16 Prosentase Kondisi Lokasi dan Lingkungan

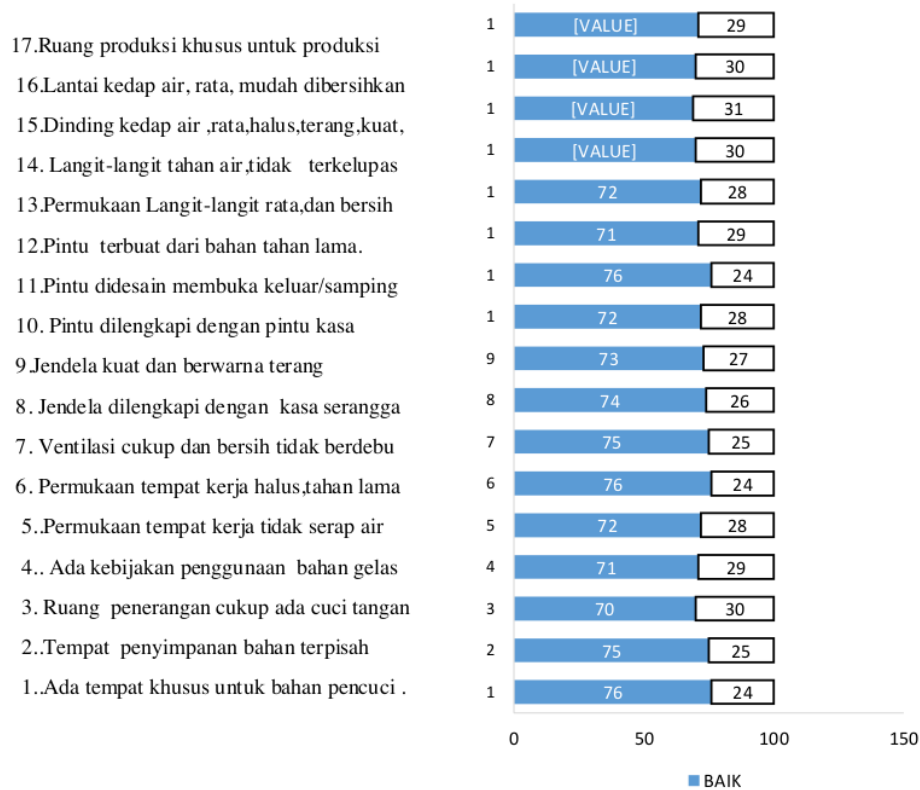
Gambar 16. menunjukkan untuk lokasi dan lingkungan, terlihat lokasi berada di tengah pemukiman dan dari penilaiannya yaitu 55-60 % ,dilokasi ruang

produksi tidak tercemar dengan polusi udara dari sekitarnya. Hal ini sangat baik dan mendukung dalam proses produksi akhir yang aman dari polusi lingkungan.

Empat (4) aspek yang diperiksa dalam kriteria penilaian, aspek pertama adalah yang diamati adalah letak IRTP. Pengamatan diarahkan pada segi layak tidaknya lokasi sebuah IRTP didirikan. Misalnya harus bebas dari daerah bersemak, potensi banjir, daerah padat dan kumuh, daerah persawahan atau lahan pertanian dan sebagainya. Dari segi letak atau lokasi tempat IRTP berproduksi, sebagian besar ruang atau sarana produksi (50-60%) berada ditempat yang termasuk kategori Baik yaitu terhindar dari lingkungan yang berpotensi menjadi penyebab pencemaran terhadap ruang produksi dan pangan yang dihasilkan. Seperempat jumlah responden IRTP berada di dekat aliran sungai, Ruang dan sarana produksi IRTP yang berada di lokasi-lokasi ini lebih berisiko terkontaminasi oleh bahaya biologi/mikrobiologis, dan dikategorikan Kurang. Aspek kedua yang dinilai adalah ketersediaan tempat pembuangan sampah dan kondisi sampah di lingkungan produksi. Ditemukan lebih dari setengah (85%) responden IRTP memiliki tempat sampah dengan kondisi cukup Baik, yaitu memiliki tutup dan sampah tidak berserakan. Dalam jumlah mendekati separuh (20%) dari seluruh responden IRTP yang disurvei, kondisi tempat sampah dan sampah tidak ditangani dengan baik. Aspek ketiga yang dinilai adalah ketersediaan saluran pembuangan air atau selokan yang langsung berhubungan dan atau di sekitar bangunan IRTP. Dari pengamatan yang dilakukan, sebagian besar (55-60%) bangunan IRTP memiliki saluran pembuangan air (selokan) yang Baik, yaitu dapat mencegah terjadinya genangan air limbah yang berpotensi menjadi sumber pencemaran bagi ruang produksi. Sebagian kecil (45%) ruang atau sarana responden IRTP berpotensi tercemar oleh karena genangan air atau limbah.

## 2. Bangunan dan Fasilitas

Hasil asesmen lapangan terhadap bangunan dan fasilitas IRTP dapat dilihat pada Gambar 17



Gambar 17. Prosentase kondisi bangunan dan Fasilitas

Gambar 17 menunjukkan bahwa sebagian besar 69-76 % ruang produksi di Sentra industri keripik Bandar Lampung telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan PerkaBOM No.12 tahun 2012. Hal ini ditunjukkan pada bagian ruang yang bersih, terang, jendela dilengkapi dengan kasa serangga, berventilasi dan sebagainya.

Berdasarkan kriteria penilaian masing-masing unsur dalam Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (BPOM RI, 2003c), hal yang dinilai terkait parameter bangunan dan fasilitas adalah, pertama, ruang produksi terdiri dari pengamatan



a) terhadap konstruksi lantai, b) kebersihan lantai, c) konstruksi dinding, d) kebersihan dinding, e) konstruksi langit-langit, dan f) kebersihan langit-langit, g) konstruksi pintu, h) jendela, dan i) lubang angin serta j) kebersihan pintu, jendela, dan lubang angin.

Aspek kedua, adalah kelengkapan ruang produksi yang meliputi a) pemeriksaan penerangan dan b) perlengkapan pertolongan pertama pada kecelakaan (P3K).

Aspek ketiga, adalah tempat penyimpanan yang meliputi a) pemeriksaan tempat penyimpanan bahan dan b) produk dan tempat penyimpanan bahan bukan pangan.

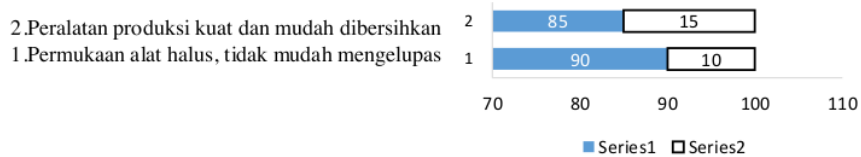
Pada survei yang dilakukan, aspek bangunan dan fasilitas IRT yang dinilai adalah a) kemudahan dinding bangunan sebelah dalam dibersihkan, b) terpisah tidaknya ruang produksi dan gudang, c) kondisi bahan lantai ruang produksi, dan d) frekuensi pembersihan langit-langit ruang produksi. Hasil penilaian terhadap aspek-aspek parameter bangunan dan fasilitas IRTP, Kondisi dinding bangunan IRTP sebelah dalam secara umum (69%) mudah dibersihkan atau dikategorikan Baik. Kemudahan pembersihan dinding tersebut terkait dengan konstruksi dinding, yaitu dilapisi keramik berwarna putih, sebagian terbuat dari dinding semen yang dicat bersih, sehingga mudah dibersihkan.

Lebih dari seperempat jumlah IRTP yang diamati (31%), dinding ruang produksinya sulit dibersihkan atau dikategorikan Kurang. Kondisi dinding ruang produksi yang sulit dibersihkan tersebut antara lain disebabkan oleh 1) terbuat dari papan, 2) terbuat dari susunan sisa papan yang tidak rata, 3) triplek, 4) disemen namun tidak halus (kasar), dan 5) disemen, tetapi dicat dengan cat kapur bukan cat minyak. Aspek yang diamati berikutnya adalah terpisah tidaknya ruang produksi dengan gudang (ruang penyimpanan). Sebagian besar (65.0%) responden IRTP yang disurvei dinilai Baik karena memiliki ruang produksi yang terpisah dengan gudang atau ruang penyimpanan produk. Sebesar (40%) responden IRTP dinilai Kurang, karena belum memiliki gudang atau ruang penyimpanan. Kondisi konstruksi lantai ruang produksi yang ideal menurut Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (BPOM RI, 2003c) adalah kedap air, rata, halus tetapi tidak licin, kuat, dibuat miring agar mudah dibersihkan.

Berdasarkan survei dua per tiganya (70%) responden IRTP dinilai Baik, karena memiliki konstruksi lantai yang sesuai aturan.

### 3. Peralatan Produksi

Setelah diadakan survey dan pengisian 2 poin pengamatan di dapati :



Gambar 18. Prosentase kondisi Peralatan Produksi

Gambar 18. menunjukkan bahwa 85-90 % peralatan produksi sudah menggunakan alat yang kuat, tahan lama,, permukaan halus seperti bahan stainless steel, tidak mudah mengelupas , sudah baik untuk menjaga keamanan pangan yang dihasilkan. Hal ini h baik untuk menghindari kontaminasi dari peralatan produksi yang akan mempengaruhi kualitas produk.

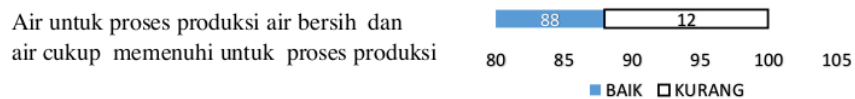
Menurut Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (BPOM RI, 2003a), aspek peralatan produksi harus memperhatikan hal hal berikut, 1) peralatan produksi seharusnya terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat, mudah dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan, 2) permukaan yang kontak langsung dengan bahan pangan seharusnya halus, tidak bercelah, tidak mengelupas dan tidak menyerap air, 3) harus diletakkan sesuai dengan urutan prosesnya sehingga memudahkan bekerja dan mudah dibersihkan, dan 4) harus dipelihara agar berfungsi dengan baik dan selalu dalam keadaan bersih.

Pengamatan dan penilaian terhadap peralatan produksi responden IRTP mencakup 2 aspek, yaitu 1) kemudahan pembersihan alat dan 2) bahan dasar dan karakteristik alat yang digunakan. Hasil pengamatan terhadap peralatan produksi terangkum dalam Gambar 18. Ditemukan sebagian besar (85.%) responden IRTP menggunakan alat yang konstruksinya mudah dibersihkan. Kondisi yang demikian dikategorikan Baik. Sebagian kecil (15%) sisanya masih menggunakan peralatan yang secara konstruksi sulit dibongkar pasang sehingga menyulitkan pembersihannya. Kondisi demikian dikategorikan Kurang.

Hasil survei terhadap bahan peralatan, sebagian besar (90%) responden IRTP menggunakan peralatan yang kuat dan tidak mudah berkarat, seperti stainless steel, plastik tebal, dan aluminium, dikategorikan Baik. Kurang dari separuh (10%) responden IRTP menggunakan peralatan yang belum sesuai dengan regulasi, yaitu masih menggunakan peralatan yang terbuat dari besi yang berpotensi mengalami perkaratan. Sebagian lagi menggunakan peralatan yang terbuat dari kayu dan bambu yang memiliki serpihan, memiliki celah dan dapat menyerap air. Serpihan dari kayu atau bambu dapat menjadi sumber bahaya fisik dalam bahan pangan, sedangkan celah dan bersifat menyerap air, berpotensi menjadi tempat sisa bahan pangan karena sulit dibersihkan sehingga dapat menjadi sumber bahaya biologis, seperti bakteri. Kondisi demikian dikategorikan Kurang.

#### 4. Suplai air atau Sarana Penyediaan air

Setelah diadakan survei dan pengisian 1 poin pengamatan di dapati :



Gambar 19. Prosentase kondisi suplai air atau sarana penyediaan air

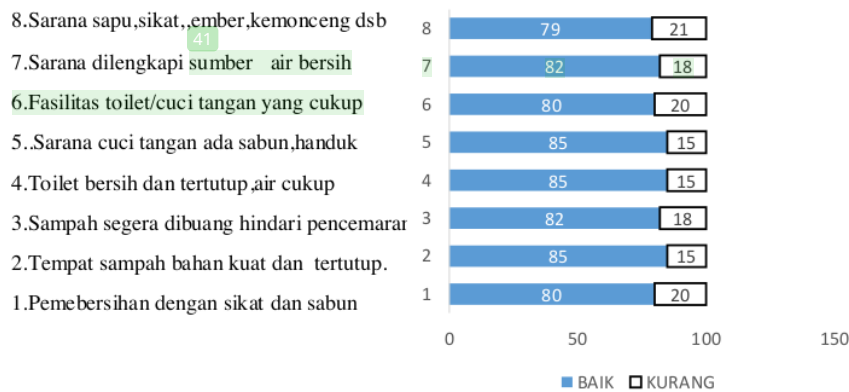
Gambar 19. menunjukkan bahwa 88 % air untuk proses produksi telah memenuhi persyaratan yaitu air bersih dan mencukupi. Air ini berasal dari sumur bor dan sudah tersedianya tandon tower air . Persediaan air ini sangat mendukung kebersihan dari produk akhir yang dihasilkan. Dengan begitu produk akhir yang dihasilkan akan lebih sehat dan dapat meningkatkan daya tahan produk agar lebih lama dan tidak cepat basi.

Hasil pengamatan dan penilaian suplai air dan sarana persediaan air pada responden IRTP. Hampir seluruh (88%) sumber air yang digunakan oleh responden IRTP berasal dari sumber air bersih yaitu kategori Baik. Seperti air

sumur, air sumur jetpam, air ledeng dan air isi ulang. Dari kelompok responden yang menggunakan air bersih yang bersumber dari air sumur, jetpam.

### 5. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

Setelah diadakan survei dan pengisian 8 poin pengamatan di dapati :



Gambar 20. Prosentase kondisi fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi

Gambar 20 menunjukkan fasilitas dan kegiatan hygiene sudah cukup baik 79-85 %, dimana telah tersedia toilet dan sarana alat cuci tangan dan sabun. Hal ini menunjukkan bahwa pemilik usaha telah berupaya untuk menekan peluang terjadinya kontaminasi terutama kontaminasi biologis khususnya mikroba pathogenik. Sehingga keamanan pangan produksi yang dihasilkan lebih terjamin. Fasilitas kegiatan hygiene dan sanitasi diperlukan untuk menjamin agar sarana produksi seperti bangunan dan peralatan berada dalam keadaan bersih dan bebas dari terjadinya kontaminasi silang dari karyawan, peralatan, dan bahan baku kepada produk pangan yang dihasilkan. Menurut Pedoman CPPB IRT (BPOM RI, 2003a), penyediaan fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi untuk produksi industri rumah tangga harus menjamin ketersediaan aspek-aspek berikut, 1) alat cuci dan pembersih, 2) fasilitas hygiene karyawan, dan 3) kegiatan hygiene dan sanitasi. Penilaian terhadap fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi responden IRTP dilakukan dengan mengamati 1) ketersediaan alat pembersihan dan sanitasi, 2) ketersediaan wastafel di ruang produksi, 3) jumlah wastafel, 4) ketersediaan

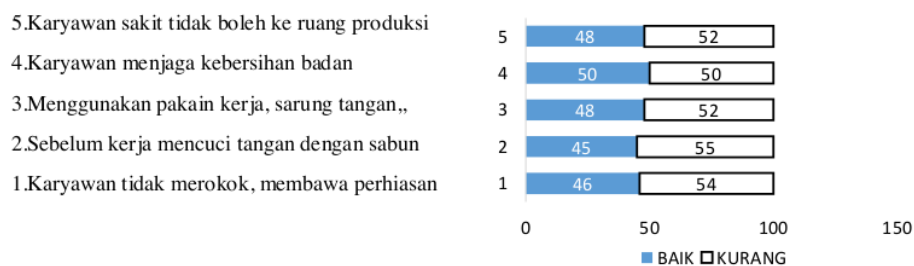
sanitaiser/deterjen di wastafel, 5) ketersediaan lap di wastafel, 6) ketersediaan toilet untuk karyawan, dan 7) rasio jumlah toilet dan karyawan.

Hasil pengamatan terhadap fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi disajikan pada Gambar 20. Sekitar (80%) responden IRTP dinilai Baik karena telah menyediakan alat pembersihan dan sanitasi yang memadai. Sekitar (20%) responden IRTP dinilai masih Kurang karena belum menyediakan alat pembersihan dan sanitasi yang memadai. Ketersediaan wastafel dan kecukupan jumlahnya di ruang produksi dinilai Baik (80%) responden IRTP karena menyediakan wastafel di ruang produksi dengan jumlah yang memadai, dan dinilai Kurang bagi hampir dua per lima (20%) responden IRTP yang belum menyediakan wastafel dan jumlah yang belum memadai. Ketersediaan sanitaiser dan detergen pada wastafel dinilai Baik dan (85%) responden IRTP dan dinilai Kurang bagi dua per lima (40.8%) responden IRTP.

Kemudian untuk ketersediaan lap tangan bersih di wastafel dinilai Baik untuk hampir (80%) responden IRTP dan dinilai Kurang bagi separuh lebih (20%) responden IRTP yang belum menyediakan lap tangan pada wastafel. Selanjutnya ketersediaan dan rasio kecukupan toilet untuk karyawan dinilai baik bagi sebagian besar (79% dan 857%) responden IRTP dan dinilai Kurang bagi sebagian kecil (15% dan 21%) responden karena belum menyediakan toilet dengan rasio yang cukup untuk karyawan.

## 6. Kesehatan dan Higiene Karyawan

Setelah diadakan survei dan pengisian 6 poin pengamatan di dapati :



Gambar 21 Prosentase kondisi kesehatan dan hygiene karyawan

Gambaran 21. menunjukkan persentase kondisi kesehatan dan higiene karyawan masih cukup rendah yaitu sebesar 45-50 %. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor yaitu belum ada aturan dan kebijakan yang tegas dan tertulis bagi bagian produksinya, seperti di larang bagi karyawan yang sakit untuk bekerja dan belum tersedianya pakain kerja khusus bagi karyawan.

Kesehatan dan higiene karyawan yang baik dapat menjamin bahwa karyawan yang kontak langsung maupun tidak langsung dengan pangan tidak menjadi sumber pencemaran. Karyawan yang bekerja harus dalam kondisi yang sehat, jika ada karyawan yang sakit maka diperkenankan untuk beristirahat di rumah. Karyawan di UKM ini tidak ada yang memakai alat pelindung diri atau pakaian kerja melainkan hanya memakai pakaian sehari-hari dan masih memakai perhiasan saat bekerja. Kemudian, karyawan terkadang lupa untuk mencuci tangan menggunakan sabun setelah keluar toilet. Ketika bekerja, ada karyawan yang batuk, bersin, makan, minum, dan saling mengobrol. Selain itu, juga belum ada penanggungjawab higiene karyawan, sehingga beberapa hal tersebut masuk ke dalam kategori serius. Pedoman CPPB IRT (BPOM RI, 2003a), pada prinsipnya kesehatan dan higiene karyawan dapat memberikan jaminan bahwa pekerja yang kontak langsung maupun tidak langsung dengan pangan tidak menjadi sumber pencemaran. Dalam pedoman tersebut aspek kesehatan dan higiene karyawan membahas tiga hal, yakni 1) kesehatan karyawan, 2) kebersihan karyawan, dan 3) kebiasaan karyawan. Dalam survei yang dilakukan, pengamatan terkait kesehatan dan higiene karyawan hanya pada kebijakan IRT terkait karyawan yang sakit. ini apakah karyawan yang sakit, terutama yang menular tetap diizinkan bekerja di IRT atau tidak. Jawaban responden IRTP yang sama sekali tidak mengizinkan karyawan yang sakit bekerja dikategorikan dengan nilai baik, dan yang mengizinkan meskipun di luar ruangan produksi, Kurang. Hasil penilaian terhadap kebijakan responden IRTP terhadap karyawan .

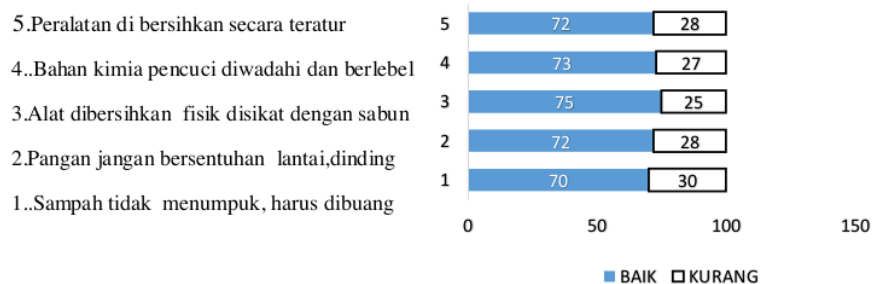
Hasil survei menunjukkan (45-50%) responden IRTP dinilai cukup rendah, pada prinsipnya kesehatan dan higiene karyawan dapat memberikan jaminan bahwa pekerja yang kontak langsung maupun tidak langsung dengan pangan tidak menjadi sumber giene karyawan membahas tiga hal, yakni 1) kesehatan karyawan, 2) kebersihan karyawan, dan 3) kebiasaan

karyawan. Sebagiannya (48%) responden IRTP dinilai Kurang karena mengizinkan karyawan yang menderita sakit, bekerja di ruang produksi. Praktik cuci tangan sebelum karyawan proses produksi merupakan salah satu kunci dalam mencegah terjadinya kontaminasi kepada pangan yang diproduksi. Sejumlah (50.%) responden IRTP karena telah mempraktikkan cuci tangan. Penggunaan pakaian kerja khusus seperti celemek dinilai Baik (48%) responden IRTP, dan dinilai Kurang untuk (52%) responden IRTP.

Kemudian aspek penggunaan penutup kepala dinilai Baik untuk (48%) responden IRTP dan dinilai Kurang untuk (52%) responden IRTP. Aspek penggunaan sarung tangan selama pengolahan dinilai baik untuk (48.%) responden IRTP dan dinilai Kurang (52%) responden IRTP. Hal penggunaan masker kurang bagi lebih dari (54%) responden IRTP.

### 7. Pemeliharaan dan program Higiene dan Sanitasi

Setelah diadakan survei dan pengisian 5 poin pengamatan di dapati :



Gambar 22. Prosentase kondisi pemeliharaan dan program hygiene dan sanitasi

Gambar 22. menunjukkan bahwa kondisi pemeliharaan dan program hygiene dan sanitasi sudah baik yaitu sebesar 70-75 % Dimana telah tersedianya pembuangan sampah di buang tepat waktu, peralatan di bersihkan secara teratur , peralatan dibersihkan secara fisik disikat dengan sabun. Hal tersebut sangat baik dan mendukung proses keamanan dan mutu dari produk yang dihasilkan. Praktik sanitasi pada industri pangan merupakan aspek yang sangat menentukan keamanan produk pangan yang dihasilkan. Penilaian aspek-aspek praktik sanitasi didasarkan pada kesesuaiannya dengan Pedoman CPPB IRT diterbitkan oleh

BPOM RI (2003a). Praktik sanitasi akan dinilai dengan kategori Baik jika sesuai dengan pedoman CPPB IRT dan dinilai Kurang bila tidak sesuai dengan pedoman yang sama.

Hasil survei menunjukkan (75%) responden IRTP dinilai Baik karena melakukan praktik pembersihan sarana produksi sebelum proses produksi dilakukan. Praktik pembersihan sarana produksi tersebut dilakukan sebelum proses produksi dimulai. Sebagian responden IRTP juga melakukan pembersihan setelah proses produksi selesai pada hari sebelumnya dan setelah itu pembersihan dilakukan kembali sesaat sebelum produksi dimulai pada hari itu, pembersihan ringan dilakukan pada sarana produksi. Hampir seperempat (25%) responden IRTP dinilai kurang karena belum mempraktikkan pembersihan sarana produksi sesuai aturan. Aspek penggunaan alat dalam proses pembersihan sarana produksi dinilai baik pada lebih dari (72%) responden IRTP, karena penggunaan alat pembersih akan memudahkan pembuangan kotoran dari sarana produksi yang dibersihkan. Sebesar (25%) responden IRTP dinilai Kurang karena tidak menggunakan alat sama sekali. Dalam aspek digunakan tidaknya sanitaiser, (30%) responden IRTP dinilai Baik karena telah menggunakan sanitaiser dalam proses pembersihan alat. Sanitaiser yang umumnya digunakan adalah air panas. Hanya (30%) responden IRTP dinilai Kurang karena sama sekali tidak menggunakan salah satu jenis sanitaiser. Penggunaan detergen dalam pembersihan alat bertujuan untuk memudahkan pengeluaran kotoran dari alat. Penilaian aspek penggunaan deterjen pada saat pembersihan alat, (75%) responden IRTP dinilai baik dan hampir seperlima responden IRTP dinilai Kurang karena belum menggunakan deterjen. Dalam jumlah (25%) responden IRTP menyatakan tidak memerlukan detergen karena hanya melakukan pengemasan ulang produk ke dalam unit-unit yang lebih kecil.

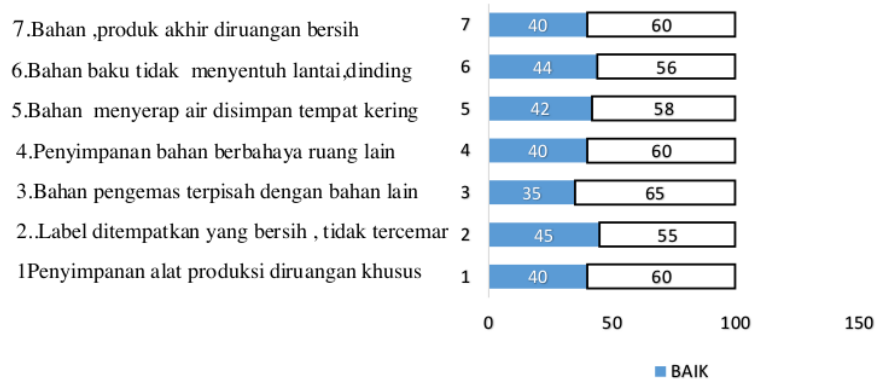
Menurut Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (BPOM RI, 2003a), kegiatan pengendalian hama dilakukan untuk mengurangi kemungkinan masuknya hama ke ruang produksi yang dapat mencemari pangan. Agar hama terkendali, maka ada dua hal yang harus dilakukan, yaitu 1) mencegah hama masuk ke dalam ruang produksi dan 2) memberantas hama yang ada di ruang produksi dan lingkungan terdekatnya.



Sarana pencegahan hama ke ruang produksi yang benar menurut Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (BPOM RI, 2003a) adalah 1) lubang-lubang dan selokan yang memungkinkan masuknya hama harus selalu dalam keadaan tertutup, 2) hewan peliharaan seperti anjing, kucing, dan ayam tidak boleh berkeliaran di pekarangan IRT apalagi di ruang produksi, 3) bahan pangan tidak boleh tercecer karena dapat mengundang masuknya hama, dan 4) IRT seharusnya memeriksa lingkungannya dari kemungkinan timbulnya sarang hama. Dalam survei, pengamatan hanya dilakukan terhadap fasilitas pencegahan hama masuk ke dalam ruang produksi. Hasil penilaian terhadap ketersediaan fasilitas pencegahan hama ke ruang produksi. Hasil survei menunjukkan, lebih dari setengah (55%) responden IRTP dinilai Kurang karena belum memiliki fasilitas pencegahan hama ke dalam ruang produksi, dan kurang dari setengah

## 8. Penyimpanan

Setelah diadakan survei dan pengisian 7 poin pengamatan di dapati :



Gambar 23. Prosentase kondisi penyimpanan

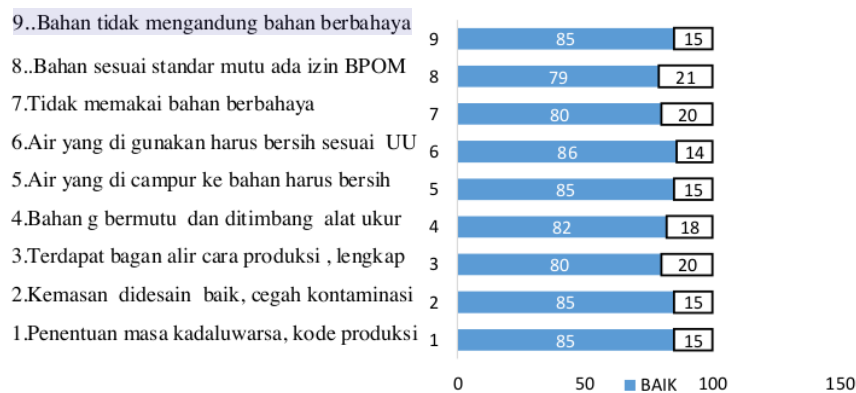
Gambar 23. menunjukkan bahwa sebagian besar IRTP sentra industri keripik Bandar Lampung belum memiliki ruang penyimpanan khusus (55-65 %)..Produk akhir diletakkan langsung di lantai ruang produksi dan menyentuh dinding, sehingga kemungkinan besar terkontaminasi masih cukup besar. Hal ini juga akan mempengaruhi dari daya tahan produk karena pengaruh suhu yang dingin dan gangguan dari kemungkinan gangguan dari serangga. Menurut Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (IRT) yang diterbitkan oleh BPOM RI (2003c), tempat penyimpanan dinilai berdasarkan

aspek-aspek berikut: 1) aspek penyimpanan bahan baku dan produk, 2) tata cara penyimpanan, 3) penyimpanan bahan berbahaya, 4) penyimpanan label dan kemasan, dan 5) penyimpanan peralatan. Penilai kategori baik pada aspek penyimpanan produk jika bahan baku dan produk akhir disimpan pada ruangan yang berbeda.

Hasil penilaian menunjukkan (60%) responden IRTP karena tempat penyimpanan produk belum memiliki atau mengusahakan penyimpanan yang terpisah antara bahan baku dan produk akhir. Ketersediaan tempat penyimpanan atau gudang dipaparkan berdasarkan data jawaban kuesioner pertanyaan ke Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (IRT) yang diterbitkan oleh BPOM RI (2003c), tempat penyimpanan dinilai 1) aspek penyimpanan bahan baku dan produk, 2) tata cara penyimpanan, 3) penyimpanan bahan berbahaya, 4) penyimpanan label dan kemasan, dan 5) penyimpanan peralatan. Pada pelaksanaan survei yang dinilai adalah aspek penyimpanan bahan baku dan produk, bahan baku dan produk disimpan dalam kondisi terpisah dan dalam kondisi bersih. Penilai kategori penyimpanan produk jika bahan baku dan produk akhir disimpan pada ruangan yang berbeda. Hasil penilaian menunjukkan (55%) responden IRTP dinilai kurang baik karena tempat penyimpanan produk tidak tersedia. Pada pelaksanaan survei yang dinilai adalah aspek penyimpanan bahan baku dan produk, bahan baku dan produk disimpan dalam kondisi terpisah dan dalam kondisi bersih. Penilai kategori penyimpanan produk jika bahan baku dan produk akhir disimpan pada ruangan yang berbeda. Penilaian sebagai kategori produk bila bahan baku dan produk akhir disimpan dalam ruangan yang sama. Hasil penilaian menunjukkan (55%) responden IRTP dinilai kurang baik karena tempat penyimpanan produk tidak tersedia

## 9. Pengendalian Proses

Setelah diadakan survei dan pengisian 9 poin pengamatan di dapati :



Gambar 24. Prosentase kondisi pengendalian proses

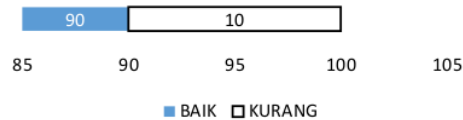
Gambar 24. menunjukkan pengendalian proses sudah terlihat baik yaitu berkisar antara 79-86 %. Secara keseluruhan proses produksinya tidak menggunakan bahan berbahaya, terdapatnya bagan alir produksi dan dikemas dengan bahan yang aman bagi konsumen. Hal ini akan memberikan rasa aman bagi masyarakat yang mengkonsumsinya.

#### 10. Pelabelan Pangan

Setelah diadakan survei dan pengisian 1 poin pengamatan di dapati :

Pelabelan harus lengkap label

nama,alamat komposisi bahan, berat, tanggal kadaluwarsa, No,PIRT



Gambar 25. Prosentase kondisi pelabelan pangan

Gambar 25. menunjukkan prosentase kondisi pelabelan pangan sudah sangat baik 90% dimana ketentuan dalam pelabelan telah mencantumkan bahan dan komposisi, berat bersih, nama dan alamat IRTP, Tanggal kadaluwarsa, kode produksi dan Nomor PIRT, sehingga sangat rapi dalam pencatatan dan dokumen produk yang akan di pasarkan. Hal ini akan mempermudah konsumen ,distributor untuk membaca semua informasi dari produk tersebut. Informasi mengenai pencantuman kode produksi dan tanggal kedaluwarsa produk pada kemasan dan kesesuaian kemasan dengan kode kemasan pada nomor P-IRT tidak diperoleh melalui kuesioner melainkan melalui pengamatan pada kemasan. Hasil pengamatan pada kemasan. Sebesar (90%) responden IRTP dinilai Baik dalam praktik penggunaan kemasan produk karena konsisten dengan kode kemasan pada nomor P-IRT produk yang telah mendapatkan SPP IRT. Hanya (10%) responden IRTP ditemukan masih menggunakan kemasan yang tidak sesuai dengan kode kemasan pada nomor P-IRT. Kondisi demikian dinilai Kurang karena tidak sesuai dengan ketentuan dalam Pedoman Tata Cara Penyelenggaraan Sertifikasi Produk Pangan BPOM. Kemudian aspek lain yang diamati adalah kode produksi.

Dari survei yang dilakukan, Sebagian besar (90%) responden IRTP dinilai

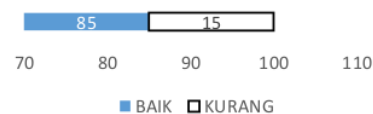
Baik karena mencantumkan kode produksi pada kemasan. Didapat (10%) responden IRTP dinilai Kurang karena tidak mencantumkan kode produksi pada kemasan. Penilaian label pangan pada produk pangan responden IRTP didasarkan pada PP No 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan dan Pedoman Umum Pelabelan Produk Pangan (BPOM RI, 2003d). Hal dasar yang ditetapkan dalam aturan tersebut adalah 1) kewajiban produsen untuk mencantumkan label pada, di dalam, dan atau dikemasan pangan, 2) persyaratan pelabelan pada kemasan, dan 3) keterangan minimal dalam label yang dicantumkan pada kemasan. Penilaian juga didasarkan pada Pedoman Tata Cara Penyelenggaraan Sertifikasi Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga (BPOM RI, 2003b) yaitu berkaitan dengan kode kemasan pada nomor izin edar produk atau nomor P-IRT. Informasi mengenai pencantuman kode produksi dan tanggal kedaluwarsa produk pada kemasan dan kesesuaian kemasan dengan kode kemasan pada nomor P-IRT tidak diperoleh melalui kuesioner melainkan melalui pengamatan pada kemasan.

Hasil pengamatan pada kemasan. Sebesar (90%) responden IRTP dinilai Baik dalam praktik penggunaan kemasan produk karena konsisten dengan kode kemasan pada nomor P-IRT produk yang telah mendapatkan SPP IRT. Hanya (10%) responden IRTP ditemukan masih menggunakan kemasan yang tidak sesuai dengan kode kemasan pada nomor P-IRT. Kondisi demikian dinilai Kurang karena tidak sesuai dengan ketentuan dalam Pedoman Tata Cara Penyelenggaraan Sertifikasi Produk Pangan BPOM. Kemudian aspek lain yang diamati adalah kode produksi. Dari survei yang dilakukan, Sebagian besar (90%) responden IRTP dinilai Baik karena mencantumkan kode produksi pada kemasan. Didapat (10%) responden IRTP dinilai Kurang karena tidak mencantumkan kode produksi pada kemasan.

#### 11. Pengawas Oleh Penanggung Jawab

Setelah diadakan survei dan pengisian 1 poin pengamatan di dapati :

Mempunyai pengetahuan tentang CPPOB prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan



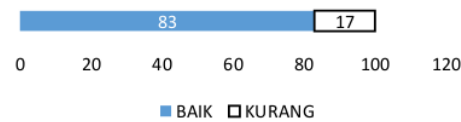
Gambar 26.. Prosentase kondisi pengawas oleh penanggung jawab

Gambar 26 menunjukkan proses pengawas oleh penanggung jawab IRTP sudah baik yaitu mencapai 85 %, pemilik yang telah mengikuti pelatihan ketahanan pangan, telah mengajarkan kepada karyawannya bagaimana memproduksi sesuai dengan ketentuan CPPOB , untuk terjaganya mutu dan keamanan pangan. Hal tersebut dapat rutin menjaga kualitas produk akhir yang dihasilkan dan aman bagi konsumen yang mengkonsumsinya.

### 12.Penarikan Produk

Setelah diadakan survey dan pengisian 1 poin pengamatan di dapati :

Pemilik menarik produk dari peredaran jika timbulkan penyakit,keracunan dan tidak memenuhi syarat di bidang pangan

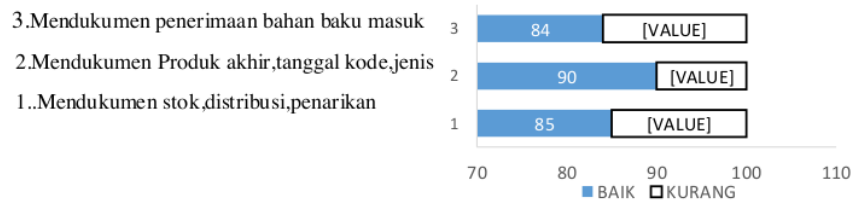


Gambar 27. Prosentase kondisi penarikan produk

Gambar 27 meknunjukkan kondisi penarikan produk sudah baik yaitu 83 %. Pemilik IRTP telah memiliki jadwal tetap untuk menarik produk sesuai masa kadaluarsa atau bila terjadi penyimpangan-penyimpangan produk ( bau tengik, tidak renyah lagi, hancur dan sebagainya) akan menarik produk dari peredaran. Hal ini akan menambah kepercayaan bagi agen pemasaran dan konsumen karena produknya selalu terjaga keamanan dan kelayakannya.

### 13.Pencatatan dan Dokumentasi

Setelah diadakan survei dan pengisian 3 poin pengamatan di dapati :

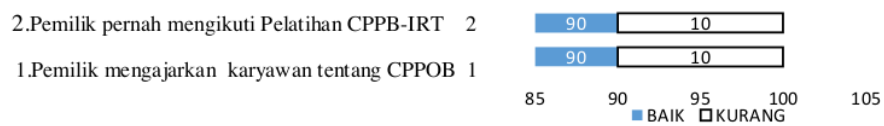


Gambar 28. Prosentase pencatatan dan dokumentasi

Gambar 28 menunjukkan bahwa IRTP telah melakukan pencatatan dan dokumentasi dengan baik yaitu 84-90 % .Penerimaan bahan baku, jumlah produk akhir, tanggal produksi dan kadaluarsa produk, pendistribusian dan penarikan produk telah tercatat dan terdokumentasi dengan baik dan rapih. Hal ini akan mempermudah produsen untuk mengatur pendistribusian produknya kepada konsumen.

#### 14. Pelatihan Karyawan

Setelah diadakan survei dan pengisian 2 poin p



Gambar 29. Prosentase pelatihan karyawan

Gambar 29 menunjukkan persentase pelatihan karyawan mencapai 90 % sudah baik, dimana pemilik yang telah mengikuti pelatihan telah mengajarkan kepada karyawan tentang penerapan CPPOB, dengan begitu bisa diterapkan di saat Karyawan menjalankan proses produksinya. Hal ini baik untuk menjaga kualitas produk akhir yang dihasilkan agar dapat aman dan sehat untuk dikonsumsi oleh masyarakat banyak. Dari pengamatan bagian ketidaksesuaian penerapan CPPOB dari 14 klasul diatas maka akan terbagi menjadi beberapa tingkatan, hal tersebut dapat terlihat pada table 4 di bawah ini :

Tabel.4 Ketidaksesuaian Penerapan CPPOB

Bagian Ketidaksesuaian	<i>Shall</i> ( <i>kritis</i> )	<i>Should</i> ( <i>serius</i> )	<i>May</i> ( <i>Mayor</i> )	Can ( <i>minor</i> )
1. Lokasi dan Lingkungan Letak IRTP dipinggir sungai yang kotor dan dan tempat pembuangan sampah	1	-	-	-
2. Bangunan dan Fasilitas Ruangan produksi bercampur dengan ruang Lain	1	-	-	-
3. Peralatan Produksi Peralatan masih menggunakan bahan yang menimbulkan kontaminasi ( kayu )	-	1	-	-
4. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi Tidak ada tempat cuci tangan dan Tempat Sampah	1	2	-	-
5. Kesehatan dan Higiene Karyawan Karyawan belum menggunakan pakain khusus produksi, karyawan sakit masih bekerja,merokok, memakai perhiasan	2	5	1	-
6. Pemeliharaan dan program Higiene dan Sanitasi Produk akhir diletakkan di lantai	-	1	-	-
7. Penyimpanan Tidak ada ruang penyimpanan khusus untuk produk akhir dan bahan berbahaya (ditergen, serangga/tikus)	2	4	1	1
8. Pengendalian proses Tidak menggunakan timbangan Untuk mencampur bahan perasa	-	-	-	1
9. Pelabelan pangan Tidak mencantumkan tanggal Kadaluarsa	-	1	-	-
10. Pengawas oleh penanggung jawab Belum pahamnya karyawan tentang CPPOB	-	1	-	-
11. Pencatatan dan dokumentasi .Belum ada kegiatan pencatatan rutin	-	-	-	1
	7	15	2	3

Tabel 4. Menunjukkan bahwa terdapat 11 dari 14 klausal pada perka BPOM No.12 tahun 2012 yang masih tidak sesuai, meskipun jumlah IRTP dengan ketidaksesuaian tersebut bervariasi.

Ketidaksesuaian yang bersifat kritis dan serius harus segera dipenuhi oleh 9 IRTP yaitu lokasi dan lingkungan IRTP yang berada di pinggir sungai yang

kotor, tidak ada ruang produksi khusus, tidak terdapat fasilitas hygiene dan sanitasi di ruang produksi, kesehatan dan hygiene karyawan masih rendah, Serta tidak tersedianya ruang penyimpanan khusus untuk produk akhir. Hal ini menuntut perhatian khusus pengelola IRTP untuk segera mengambil tindakan karena akan secara langsung mempengaruhi keamanan produk akhir.

Ketidaksesuaian yang bersifat serius dan membutuhkan penanganan segera karena berpotensi menyebabkan produknya tidak aman berjumlah 15 IRTP, ketidaksesuaian terutama pada penggunaan peralatan produk yang tidak sesuai, fasilitas sanitasi dan hygiene yang belum tersedia kran pencuci tangan, belum tersedianya pakaian khusus untuk karyawan di ruang produksi, tidak ada ruang penyimpanan produk akhir, dan tidak mencantumkan tanggal kadaluarsa.

Ketidaksesuaian yang bersifat mayor membutuhkan penanganan segera karena berpotensi akan mempengaruhi keamanan pangan berjumlah 2 IRTP, yaitu pada hygiene karyawan yang tidak menggunakan sarung tangan saat produksi dan pada penyimpanan masih bercampurnya bahan baku dan peralatan produksi. Hanya 3 IRTP dengan ketidaksesuaian minor yang membutuhkan penanganan karena akan berpengaruh terhadap mutu (*whole someness*) produk.

Ketidaksesuaian penerapan CPPOB pada kategori Shall ( kritis ) dan Should (serius) yaitu terbesar pada klausul kesehatan dan hygiene karyawan serta klausul penyimpanan.

Hasil Identifikasi Penerapan CPPOB dari 18 IRTP di Sentra industri keripik di dapati Penerapan CPPOB nya sebesar : 76,17 % ( Baik)



Dimana dari rumus interval kelasnya (Putri, C.M,2022):

0 - 25 % : Tidak menerapkan CPPOB

26 - 50 % : Kurang dalam menerapkan CPPOB

51 - 75 % : Cukup dalam menerapkan CPPOB

76 - 100 % : Baik dalam menerapkan CPPOB

Berdasarkan perhitungan diatas yakni sebesar 76,17 % penerapan CPPOB nya, dari hasil survey dan pengisian Form Assesement Lapang CPPOB, sebagai berikut :

Tabel 5. Hasil Pengamatan Penerapan CPPOB di Sentra Industri Keripik

No	Penerapan CPPOB	Baik (%)	Kurang (%)
1.	Lokasi dan Lingkungan	57,5	42,5
2.	Bangunan dan Fasilitas	72,53	17,47
3.	Peralatan Produksi	87,5	12,5
4.	Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air	88	12
5.	Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan sanitasi.	82,25	17,75
6.	Kesehatan dan Higiene Karyawan	47,4	52,6
7.	Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi.	72,4	27,6
8.	Penyimpanan	41,71	58,29
9.	Pengendalian Proses	82,78	17,22
10.	Pelabelan Pangan	90	10
11.	Pengawasan Oleh Penanggung Jawab	85	15
12.	Penarikan Produk	83	17
13.	Pencatatan dan Dokumentasi	86,3	13,7
14.	Pelatihan Karyawan	90	10
	Rata-rata	76,17	23,83

Sedangkan Hasil pengisian Assement Lapang Penerapan CPPOB Yang belum diterapkan sebesar 23,83 % . Sedangkan Hasil pengisian Assement Lapang Penerapan CPPOB yang belum diterapkan sebesar 23,83 % . Dimana ketidaksesuaian tersebut dikelompokkan menjadi *Shall* (infeksi disebut kritis) sebanyak 7 poin, *Should* (infeksi disebut serius) sebanyak 15 poin, *May* (infeksi disebut *mayor*) sebanyak 2 poin dan *Can* (infeksi disebut *minor*) sebanyak 3 poin. Selanjutnya beberapa penjelasan ketidaksesuaian tersebut sebagai berikut :

*Shall* ( infeksi katagori kritis )

- 1 Lokasi dan lingkungan, Sebagian besar letak rumah produksi terletak di pinggir sungai, yang banyak digunakan sebagai tempat pembuangan sampah yang menumpuk dipinggiran kali. Untuk itu perlu diberikan kesadaran kepada IRTP agar tidak lagi membuang limbah produksi di pinggir Sungai yang akan menimbulkan bau dan pembusukan tersebut akan mempengaruhi hasil dari produksi keripik yang dihasilkan.
- 2 Bangunan dan fasilitas, dimana bangunan ini memegang peranan penting dalam keamanan pangan dinding menurut aturan harus semua di pelaster dan dicat sehingga gampang untuk dibersihkan, namun masih banyak dinding belum diplaster sehingga sulit dibersihkan dan mudah sekali serangga, laba - laba bersarang ,demikian pula dengan pelaponya banyak yang belum terpasang dan pemisah antara ruang produksi dengan penyimpanan bahan baku, pembersih dan hasil akhir belum dibuatkan ruangan khusus. Untuk itu diperlukan selalu diberikan pemahaman tentang pentingnya bangunan dan fasilitas untuk keamanan pangan.
- 3 Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, masih banyak ditemui belum Tersedianya tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun, lap bersih terutama di dekat ruang produksi dan toilet, hal ini sangat perlu sekali agar makanan yang diproduksi tetap terjamin kebersihannya. Untuk itu perlu perhatian dan dilakukan penyuluhan terus menerus agar hal ini bisa di sediakan dalam ruang kerja , pintu masuk dan beberapa tempat lainnya.

- 4 Kesehatan dan higiene karyawan, ini sebagian besar didapati para pekerja belum menggunakan pakain kerja khusus, tutup kepala, sarung tangan dan sepatu bot khusus, dan masih sering terlihat karyawan menggunakan perhiasan , tidak diperbolehkannya pekerja yang merokok sambil bekerja di ruang produksi. Untuk itu karena hal ini sangat berpengaruh terhadap keamanan pangan yang dihasilkan, maka poin ini harus selalu diingatkan dan dilakukan penyuluhan terus menerus agar bias memenuhi ketentuan aturan sebenarnya.
- 5 Penyimpanan, di IRTP Sentra industry keripik masih banyak ditemui tidak adanya ruang penyimpanan khusus, yang dianjurkan diruangan itu kondisinya bersih, adanya rak-rak yang berada di atas lantai sehingga produknya tidak menempel di dinding dan lantai. Yang sangat penting lagi tidak tercampurnya bahan baku atau bahan berbahaya di dalam ruangan penyimpanan. Untuk itu karena hal ini sangat penting dalam keamanan pangan, disarankan petugas pembinaan dari dinas sosial dan industri harus selalu mengingatkan pelaku IRTP yang berada di Sentra industri keripik bandar lampung.

*Should* ( infeksi katagori serius )

- 1 Peralatan produksi, masih banyak ditemui juga di ruang produksi masih menggunakan alas berbahan kayu yang serat kayunya terkadang terbawa dan teriris sehingga bisa mengkontaminasi produk yang dihasilkan, karena sebaiknya menggunakan bahan berlapis aluminium sejenisnya sehingga terlihat selalu bersih dan tidak mudah hancur oleh bahan cairan. Hal ini di khawatirkan akan berpotensi mempengaruhi keamanan pangan, untuk itu sebaiknya IRTP diberikan pemahaman dan penyuluhan tentang pentingnya alat produksi yang kuat, bersih, gampang di cuci dan tidak mudah rusak oleh sentuhan pisau.
- 2 Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, masih banyak ditemui belum tersedianya tempat cuci tangan yang dilengkapi dengan sabun, lap bersih terutama di dekat ruang produksi dan toilet, hal ini sangat berpotensi perlu sekali agar makanan yang diproduksi tetap terjamin kebersihannya.

Untuk itu perlu perhatian dan dilakukan penyuluhan terus menerus agar hal ini bisa di sediakan beberapa tempat di dalam ruang kerja dan pintu masuk.

- 3 Kesehatan dan higiene karyawan, ini sebagian besar didapati para pekerja belum menggunakan pakain kerja khusus, tutup kepala,sarung tangan dan sepatu bot khusus, dan masih sering terlihat karyawan menggunakan perhiasan , dan pelarangan bagi pekerja yang nerokok sambil bekerja di ruang produksi. Untuk itu karena hal ini sangat berpotensi terhadap keamanan pangan yang dihasilkan, maka poin ini harus selalu diingatkan dan dilakukan oleh tenaga penyuluhan yang membina IRTP tersebut.
- 4 Pemeliharaan dan program hygiene dan sanitasi, hal ini bila tidak diperhatikan akan berpotensi memepengaruhi keamanan pangan. Diantara yang sering terjadi adalah peralatan setelah di pakai diletakkan menumpuk dan menaruhnyapun salah karena sebaiknya peralatan diletakkan di tempat rak khusus dalam posisi terkelungkup, jangan diletakkan bersebelahan dengan hasil penggorengan dan bahan baku atau deterjen pembersih melainkantempatnya seharusnya terpisah.Untuk itu perlunya penyuluhan tentang manfaat pemeliharaan alat secara higiene dan teratur.
- 5 Penyimpanan, Penyimpanan,di IRTP Sentra industry keripik masih banyak ditemui tidak adanya ruang penyimpanan khusus, sedangkan dalam peraturan dianjurkan diruangan itu kondisinya bersih, adanya rak-rak yang berada di atas lantai sehingga produknya tidak menempel di dinding dan lantai. Yang sangat penting tidak tercampurnya bahan baku atau bahan berbahaya di dalam ruangan penyimpanan. Untuk itu karena hal ini sangat berpotensi mempengaruhi keamanan pangan, disarankan petugas pembinaan dari dinas kesehatan dan industri harus selalu menekankan pentingnya ruangan khusus penyimpanan.
- 6 Pelabelan pangan, banyak IRTP di dalam penempelan label dikemasan tidak dilengkapi informasi tentang kandungan bahan baku dan tanggal masa kadaluarsa, sehingga konsumen yang akan mengkonsumsi akan

membaca apakah masih layak dikonsumsi atau sudah melewati tanggal kadaluarsa. Ini penting baik untuk produsen dan konsumen untuk menjaga potensi makanan yang sudah tidak layak konsumsi. Untuk itu bagi IRTP hal ini harus mencantumkan lengkap data dan informasi yang ada dalam label produk.

- 7 Pengawasan oleh penanggung jawab, hal ini banyak terjadi dimana sebagian besar karyawan tidak mengetahui atau pengetahuan tentang CPPOB masih minim, sehingga sangat perlu perhatian petugas pengawas di dalam penerapan CPPOB di dalam menjalankan semua tahap proses yang berlangsung.

*May* (infeksi katagori *major*)

- 1 Kesehatan dan higiene karyawan, diantara kelengkapan informasi bagi karyawan dalam bekerja adalah peraturan tertulis berisi tahap-tahapan proses produksi dan peraturan karyawan dalam menjaga kebersihan. Dalam ketentuannya sebaiknya di buat aturan secara tertulis apa-apa saja yang dilarang dan keharusan bagi pegawai di dalam menjalankan tugasnya, dengan begitu akan sangat efektif setiap proses yang dikehendaki di dalam penerapan CPPOB yang diinginkan.
- 2 Penyimpanan, Penyimpanan, di IRTP Sentra industri keripik masih banyak ditemui tidak adanya ruang penyimpanan khusus, sedangkan dalam peraturan dianjurkan diruangan itu kondisinya bersih, adanya rak-rak yang berada di atas lantai, sehingga diharapkan penyimpanan yang baik akan selalu menjaga kualitas produk akhir hingga sampai ke konsumen. Ini perlu perhatian bagi pemilik IRTP agar efektifitas keamanan produk selalu baik dan terjaga.

*Can* (infeksi katagori *minor*)

- 1 Penyimpanan, Penyimpanan, di IRTP Sentra industry keripik masih banyak ditemui tidak adanya ruang penyimpanan khusus, sedangkan dalam peraturan dianjurkan diruangan itu kondisinya bersih, adanya rak-rak yang berada di atas lantai dan terutama menjaga sinar matahari langsung

mengenai produk, sehingga diperlukan perhatian khusus mengenai dinding dan atap ruangan penyimpanan sehingga kualitas tidak terganggu yang akan merugikan produsen dan konsumen.

- 2 Pengendalian proses, proses dari awal hingga akhir sangat penting diperhatikan, misal menggunakan campuran dan bahan baku harus sesuai timbangan dan takaran jangan sampai melebihi takaran ketentuan, yang bisa berakibat mempengaruhi rasa dan kualitas produk yang di jual kepada konsumen. Sehingga harus tetap dikendalikan dengan tenaga pengawas dan pemilik usaha di dalam karyawannya bekerja.
- 3 Pencatatan dan dokumentasi, pencatatan ini terbilang penting agar mengetahui rotasi dan pengendalian produk yang akan dipasarkan. Dengan begitu produk awal yang diproduksi akan lebih dahulu dipasarkan, secara bergilir untuk menghindari produk yang terlalu lama tidak terpasarkan kepada konsumen. Karena pencatatan dan dokumentasi ini penting dalam menjaga kualitas produk jadi harus tersedia buku khusus untuk mencatat semua barang keluar atau masuk.

### 4.3 Identifikasi faktor Internal dan eksternal yang berpengaruh penerapan CPPOB dengan tinjauan SWOT

Secara garis besar gambaran dari analisa SWOT di Sentra Industri Keripik Bandar Lampung ini adalah yang tergambar di dalam table di bawah ini.

Tabel 6. Gambaran SWOT di Sentra Industri Keripik Bandar Lampung

<p><b>S (Kekuatan)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Tingkat Pendidikan sudah tinggi</li> <li>b. Pengalaman Kerja yang sudah lama</li> <li>c. Kondisi omset penjualan stabil</li> <li>d. Harga keripik relatif murah</li> <li>e. Sudah mengikuti pelatihan CPPOB</li> <li>f. Letak usaha yang strategis</li> <li>g. Memiliki izin PIRT dan SPKP</li> </ul>	<p><b>W (Kelemahan)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Pengetahuan tentang CPPOB masih kurang</li> <li>b. Modal awal kecil</li> <li>c. Kurangnya sarana pakaian kerja karyawan</li> <li>d. Ruangan dan sarana produksi masih kurang</li> </ul>
<p><b>O ( Peluang)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Adanya bantuan kredit modal usaha</li> <li>b. Sentra industri keripik sebagai daerah tujuan wisata</li> <li>c. Bantuan pemasaran dan sarana prasarana dari pemerintah daerah</li> </ul>	<p><b>T (Ancaman)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. Persainagan harga usaha kripik yang sama dari Pabrik Besar</li> <li>b. Kekuatan tawar menawar pemasok bahan baku</li> <li>c. Barang Substitusi Tinggi</li> <li>d. Masuknya produksi produk yang sama dari kabupaten lain.</li> <li>e. Banyaknya Pesaing baru di luar kawasan Sentra Industri kripik</li> </ul>

#### A. Kekuatan Internal

Faktor kekuatan merupakan bagian dari strategi internal, faktor tersebut di anggap sebagai kekuatan yang mempengaruhi penerapan CPPOB di usaha Sentra Industri Kripik pisang Bandar Lampung. Faktor-faktor yang menjadi kekuatan harus digunakan semaksimal mungkin dengan upaya untuk mencapai tujuan pengembangan usaha keripik pisang ini, faktor-faktor tersebut terdiri dari :

##### a. Tingkat Pendidikan Sudah Tinggi

Tingkat Pendidikan rata-rata SMA, ini sangat berpengaruh terhadap pemahaman penerapan CPPOB, di mana Pendidikan di atas sudah matang secara logika dari seseorang.

**b. Pengalaman kerja yang sudah lama** Pengalaman pengusaha kripik di Sentra Industri Kripik Bandar Lampung ini rata-rata sudah diatas 10 Tahun, tentunya dengan pengalaman tersebut sangat mendukung untuk majunya usaha ini.

**c. Kondisi omset penjualan Relatif stabil**

Omset penjualan bekisar antara Rp. 9.000.000 – 12.000.000 , merupakan kekuatan yang cukup untuk menggerakkan usaha, untuk operasional dan modal kerja sudah cukup stabil dimana rata-rata sudah mempunyai pelanggan tetap.

**d. Harga Kripik Relatif Murah**

Harga yang cukup murah di bandingkan dengan usaha kripik pisang lainnya. rga yang di tawarkan kripik pisang yang ukuran 500gr seharga Rp. 32.500, dan kripik singkong per 500 gr Rp. 17.500 atau ukurn 1 kg Rp.35.000 ini berarti harga masih cukup terjangkau oleh konsumen.

**e. Sudah mengikuti pelatihan CPPOB**

Salah satu faktor pendukung dalam penerapan CPPOB adalah sudah mengikuti elatihan SPKP tentang CPPOB. Dengan demikian, pemahaman para karyawan sudah cukup memadai tentang manfaat dan pentingnya CPPOB.

**f. Letak Usaha Yang Strategis**

Usaha di Sentra kripik pisang memiliki letak usaha yang cukup strategis. Usaha ini terletak di pusat kota dan berada di pinggir jalan raya sehingga mudah ditemukan, dan dapat sebagai tempat persinggahan mobil yang lewat untuk membeli oleh-oleh khas Bandar Lampung.

**g. Memiliki izin PIRT dan SPKP**

Mayoritas IRTP telah memiliki izin usaha dan memiliki sertifikat penyuluhan ketahanan pangan (SPKP). Dengan begitu, akan lebih baik dalam penerapan CPPOB dan perluasan pasar.

**B. Kelemahan Internal**

Faktor kelemahan merupakan bagian dari strategi internal, faktor tersebut dianggap sebagai kelemahan yang akan mempengaruhi pengembangan usaha kripik pisang. faktor-faktor kelemahan tersebut terdiri dari :



**a. Pengetahuan tentang CPPOB masih kurang**

Pengetahuan karyawan IRTP masih kurang. Hal ini sangat berpengaruh terhadap penerapan CPPOB sehingga perlu diikutkan dalam pelatihan CPPOB agar lebih memahami pentingnya penerapan CPPOB dalam menjaga keamanan pangan.

**b. Modal awal kecil**

Modal awal dalam pendirian usaha keripik berkisar 5 juta. Hal ini sangat mempengaruhi di dalam memenuhi semua perlengkapan untuk mengikuti standard penerapan CPPOB.

**c. Kurangnya sarana pakaian kerja karyawan**

Fasilitas dan pakaian kerja untuk karyawan yang belum lengkap sangat mempengaruhi ke higienan dan kualitas produk yang dihasilkan. Untuk itu, agar penerapan CPPOB bias terlaksana, diperlukan pakaian kerja karyawan yang lengkap.

**d. Ruang dan sarana produksi masih kurang**

Ruangan yang belum memenuhi persyaratan akan mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan serta sarana prasarana alat-alat produksi masih sederhana akan berpengaruh terhadap penerapan CPPOB. Secara keseluruhan aspek pada faktor kekuatan dan kelemahan dapat dilihat pada Tabel 7 :

Tabel 7. Kekuatan dan Kelemahan Usaha Di Sentra Industri Keripik

<b>Faktor Internal</b>	<b>Kekuatan</b>	<b>Kelemahan</b>
Sumberdaya Manusia	Pengalaman usaha rata-rata 10 tahun keatas	Belum semua memahami pengetahuan dan manfaat penerapan CPPOB
Keuangan dan Akuntansi	Omset stabil dan tinggi cukup untuk modal kerja rutin	Keterbatasan dalam pencatatan keuangan
Produksi dan Operasi	Produk yang berkualitas baik Harga yang murah/terjangkau  Sudah memiliki sertifikat halal dan izin Depkes  Kemasan produk yang cukup bagus	Penggunaan alat produksi yang masih sederhana. Masih belum efisien dalam penggunaan bahan baku dan adonan lain.  Terkendala pemesanan label hanya ada di luar bandar lampung
Pemasaran	Letak usaha yang strategis	Daerah pemasaran masih terbatas  Kegiatan promosi produk Kurang

### **C. Peluang dan Ancaman Eksternal**

Berdasarkan wawancara dan pengisian kuisioner dan analisis terhadap pengembangan usaha keripik ini, didapatkan faktor-faktor strategi eksternal berupa peluang (opportunities) dan ancaman (threats). Aspek-aspek pada faktor peluang dan ancaman tersebut dapat dijabarkan sebagai berikut :

#### **1. Peluang**

Faktor peluang adalah bagian dari strategi eksternal, faktor-faktor tersebut di anggap sebagai suatu potensi yang dapat memanfaatkan dalam pengembangan usaha keripik potensi tersebut harus dimanfaatkan untuk mencapai tujuan yang diharapkan, peluang tersebut terdiri dari

##### **a. Adanya bantuan kredit modal usaha**

Kredit yang ditawarkan baik dari pemerintah atau lembaga keuangan untuk industri juga merupakan peluang bagi industri untuk meningkatkan modal kerja.

Sebagai contohnya kredit <sup>3</sup> yang ditawarkan oleh bank BNI (Bank Negara Indonesia), dan Bank BRI juga mempunyai Kredit Usaha Rakyat (KUR) yang dapat dinikmati oleh perusahaan kecil.

#### **b.Sentra Industri Kripik sebagai daerah tujuan wisata**

Berkembangnya objek tujuan wisata tersebut secara langsung akan berdampak terhadap berkembangnya industri makanan di Bandar Lampung.

#### **c. Bantuan pemasaran dan sarana prasarana dari pemerintah daerah**

Perhatian pemerintah daerah di dalam penerapan CPPOB bagi IRTP cukup baik. Hal ini sudah terbukti banyak IRTP yang telah mendapatkan bantuan pemasaran dan sarana prasarana dari pemerintah daerah.

## **2. Ancaman**

Faktor ini bagian dari faktor eksternal, faktor tersebut dianggap sebagai ancaman yang bisa menjadi hambatan dalam pengembangan IRTP. Faktro-faktor ancaman tersebut terdiri dari :

#### **a.Persaingan harga usaha kripik yang sama dari pabrik besar**

Persaingan harga dari pengusaha besar dan kemasan dari pabrik besar juga merupakan salah satu ancaman usaha baik di harga maupun tampilan kemasan yang lebih menarik konsumen.

#### **b. Peraturan dan regulasi tentang sarana CPPOB**

Untuk menjamin mutu dan keamanan pangan, pemerintah mengeluarkan berbagai macam regulasi yang ketat untuk melindungi produk pangan ke konsumen , diantaranya Peraturan Kepala BPOM No.12 tahun 2012, dimana ada peraturan yang menjadi klausul keharusan (*Shall*) yang mengatur dan ketentuan klausul yang wajib diadakan,dalam penerapan CPPOB dalam semua proses produksi di IRTP yang nantinya akan berpengaruh langsung kepada keamanan pangan.

#### **c.Barang substitusi tinggi**

Pada industri kripik pisang, produk yang dapat digolongkan sebagai produk pengganti/subtitusi. Tekanan persaingan semakin bertambah ketika harga produk pengganti relatif lebih terjangkau oleh konsumen untuk beralih keproduk lain.

Berdasarkan barang substitusi dan pesaing memberikan ancaman yang kuat bagi perkembangan usaha keripik pisang ini.

#### d. Masuknya produksi produk yang sama dari kabupaten lain

Banyaknya usaha keripik yang sama dari daerah kabupaten lain seperti kabupaten Tanggamus dan pringsewu untuk memasarkan produk di wilayah yang sama di Sentra Industri keripik Bandar Lampung, sehingga terjadi penurunan omset penjualan dan terjadi persaingan harga dari pemasok barang jadi dari daerah lain.

#### e. Banyaknya pesaing baru di luar kawasan sentra industri keripik

Keberadaan pendatang baru dalam industri dapat menunjukkan tingkat persaingan yang akan dihadapi oleh suatu usaha dalam industri tersebut. Jika semakin banyak pendatang baru yang memasuki wilayah industri maka akan menimbulkan sejumlah implikasi bagi usaha yang ada, misalnya terjadi perebutan pangsa pasar yang ada perebutan sumberdaya produksi yang terbatas. Secara keseluruhan aspek pada faktor peluang dan ancaman dapat di sajikan dalam bentuk Tabel 8 :

Tabel 8. Peluang dan Ancaman Usaha

Faktor Eksternal	Peluang	Ancaman
Ekonomi	Adanya kredit bagi usaha Sebagai tujuan tempat Wisata	Harga bahan baku yang semakin meningkat
Peraturan dan regulasi yang ketat tentang sarana prasarana CPPOB	Membuat keputusan harga yang ekonomis dan terjangkau oleh pembeli	Peraturan Pemda yang ketat dari Pemda terutama peralatan dan sarana penerapan CPPOB
Kekuatan tawar menawar pemasok	Membuat kemitraan petani agar tetap menjadi mitra pemasok bahan baku	Pasokan bahan baku pisang kepok relatif tidak kontinu
Ancaman produk pengganti	Membuat kreasi rasa dan produk baru yang sulit untuk ditiru	Barang substitusi Tinggi
Jaminan keamanan pangan sampai ke konsumen	Menjadikan potensi jaringan pemasaran agen baru	Keamanan dan mutu produk akhir lemah karena sarana prasarana pakaian kerja karyawan belum ada.
Ancaman pendatang baru	Membuat kreasi dan jenis keripik terbaru dan t ingkatkan kualitas	Banyaknya Pesaing

#### **D. Analisis Matriks IFE dan EFE**

Berdasarkan informasi pada identifikasi faktor internal dan eksternal, maka disusunlah matriks IFE (Internal Factor Evaluation) dan matriks EFE (Eksternal Factor Evaluation) yang akan dibahas sebagai berikut :

##### **1. Matriks IFE ( Internal Faktor Evaluation )**

Matriks IFE diperoleh dari hasil analisis lingkungan internal usaha. Kemudian dilakukan pembobotan mulai dari 1,0 (sangat penting) sampai dengan 0,0 (tidak penting), sehingga diperoleh bobot dari masing-masing faktor kunci internal usaha keripik pisang. Langkah selanjutnya adalah dengan memberikan peringkat (rating) pada faktor-faktor kunci internal tersebut, masing-masing faktor dengan memberikan skala mulai dari 4 (sangat tinggi) sampai dengan 1 (sangat rendah). Pemberian rating untuk kategori kekuatan yang besar diberikan rating 4 sedangkan jika kekuatannya kecil di beri rating 1, pemberian rating kelemahan adalah sebaliknya, yaitu jika kelemahannya sangat besar di beri rating 1 dan jika kelemahannya kecil diberi rating 4, begitupun pada peluang dan ancaman. Maka dapat diperoleh hasil seperti pada tabel 9.

Tabel 9. Matriks IFE

No	Faktor-Faktor Strategi Internal	Bobot	Rating	Total Skor
<b>6 Kekuatan</b>				
1	Tingkat Pendidikan yang sudah tinggi	0,10	3	0,30
2	Pengalaman usaha yang sudah lama	0,10	3	0,30
3	Kondisi omset stabil cukup untuk modal operasional usaha	0,10	2	0,20
4	Sudah mengikuti pelatihan CPPOB	0,12	4	0,48
5	Harga yang murah	0,08	3	0,24
6	Sudah mengikuti pelatihan CPPOB	0,11	2	0,22
6	Memiliki izin PIRT dan SPKP	0,07	3	0,21
7	Letak usaha yang strategis	0,12	3	0,36
Jumlah				2,01
<b>Kelemahan</b>				
8	Pengertian tentang CPPOB masih kurang	0,08	3	0,24
9	Modal awal kecil	0,10	1	0,10
10	Kurangnya sarana pakaian kerja karyawan	0,05	1	0,05
11	Ruangan dan sarana produksi masih kurang	0,07	3	0,21
Jumlah				0,6
		1,00		2,07

Pada Tabel 9. dapat dilihat bahwa faktor kunci internal yang mempunyai faktor kekuatan tinggi adalah kualitas produk . Hal ini di tunjukan dengan nilai bobot sebesar 0,12 dengan ranting 4 dan skor sebesar 0,48. Faktor kunci ini merupakan peluang utama bagi usaha keripik pisang ini karena kualitas produk keripik pisang memiliki tingkat kepentingan terbesar bagi pengembangan usahanya kedepan. Faktor kunci internal yang menjadi kelemahan terbesar usaha ini adalah daerah pemasaran produk keripik pisang, yang memiliki bobot 0,05 dengan ranting sehingga skornya adalah 0,05.

3 Hasil analisis matriks IEF pada usaha keripik pisang ini yang meliputi seluruh

faktor kunci internal ( kekuatan dan kelemahan ) adalah nilai skor sebesar 0,27. Total nilai tersebut menunjukkan bahwa usaha keripik pisang ini berada pada level rata-rata di dalam kekuatan internal seluruhnya, sehingga usaha ini di tuntut lebih optimal dalam memanfaatkan kekuatan yang dimiliki serta meminimalkan kelemahan yang ada dalam mencapai keberhasilan usahanya.

## 2. Matriks EFE

Matriks EFE mengidentifikasi faktor-faktor kunci eksternal berupa peluang dan ancaman yang dihadapi. Peluang dan ancaman yang dihadapi dapat dilihat pada Tabel 10 . Matriks EFE

No	Faktor-Faktor Strategis Eksternal	Bobot	Rating	Total Skor
<b>Peluang</b>				
1	Adanya kredit bagi usaha	0,12	3	0,36
2	Sentar Industri keripik sebagai tempat tujuan wisata	0,18	4	0,72
3	Bantuan pemasaran dan sarana prasarana dari pemerintah daerah	0,18	3	0,54
	Jumlah			1,62
<b>Ancaman</b>				
4	Kekuatan tawar menawar pemasok bahan baku	0,09	1	0,09
5	Regulasi yang ketat dengan Ketersediaan sarana CPPOB	0,08	2	0,16
6	Barang substitusi tinggi	0,08	2	0,16
7	Masuknya produk yang sama Dari luar kota	0,09	3	0,27
8	Keamanan dan mutu produk akhir lemah karena sarana pakaian kerja karyawan belum tersedia	0,18	1	0,18
	Jumlah	1,00		0,86
	Total			2,48

Pada Tabel 10. Menunjukkan bahwa faktor kunci eksternal yang memberikan peluang terbesar bagi usaha sebagai daerah tujuan wisata dan dapat membangkitkan sektor industri makanannya. Hal ini di tunjukan oleh bobot terbesar yang dimiliki faktor kunci eksternal ini.

Faktor kunci eksternal yang memberikan ancaman terbesar bagi usaha keripik pisang ini adalah harga bahan baku yang semakin meningkat. Hal ini ditunjukkan

dengan nilai bobot 0,09 dengan rating 1 dan skor 0,09. Kondisi menunjukkan bahwa harga bahan baku yang semakin meningkat memiliki pengaruh yang signifikan dalam biaya operasional usaha ini. Biaya operasional yang meningkat dapat menyebabkan harga produk keripik pisang mahal, dibandingkan produk pesaing. Untuk mengetahui matrik posisi analisis SWOT dapat dilihat gambar 30.



Keterangan:

X = Kekuatan – kelemahan  
 $(2,01 - 0,6 = 1,41)$

Y = Peluang – ancaman  
 $(1,62 - 0,86 = 0,76)$

Gambar 30. Matrik Posisi Analisis SWOT

Untuk mengetahui letak posisi analisis SWOT, dapat dilihat dari gambar 30. Dimana posisi Analisa factor internal (IFE) dan eksternal (EFE) berada di kuadran 1, yaitu pada Strategi ageresif. Diantara program jangka panjangnya adalah menjadikan sentra industry keripik menjadi pusat perbelanjaan oleh-oleh dengan begitu usaha semakin maju dan produk yang dihasilkan berkualitas dengan menerapkan CPPOB dari perka BPOM No.12 tahun 2012. Sedangkan dalam program untuk pemenuhan sarana prasarana penerapan CPPOB yaitu dengan meningkatkan penjualan dan memperluas pasar melalui kerjasama dengan mall, supermarket dan jaringan agen yang baru. Dengan meningkatnya penjualan maka akan lebih mudah untuk memenuhi dan melengkapi sarana prasarana untuk menuju penerapan CPPOB sesuai aturan yang telah ditentukan.



Tabel.11 Gambar Analisis Matrik SWOT

<p><b>INTERNAL</b></p>	<p><b>S (Kekuatan)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Tingkat Pendidikan sudah tinggi</li> <li>2. Pengalaman Kerja yang sudah lama</li> <li>3. Kondisi omset penjualan stabil</li> <li>4. Harga keripik relatif murah</li> <li>5. Sudah mengikuti pelatihan CPPOB</li> <li>6. Letak usaha yang strategis</li> <li>7. Memiliki izin PIRT dan SPKP</li> </ol>	<p><b>Kelemahan (W-Weakness)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pengetahuan tentang CPPOB masih kurang</li> <li>2. Modal awal kecil</li> <li>3. Kurangnya sarana pakaiaan kerja karyawan</li> <li>4. Ruangan penyimpanan dan sarana produksi masih kurang</li> </ol>
<p><b>EKSTERNAL</b></p> <p><b>Peluang (O-Opportunities)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adanya bantuan kredit modal usaha</li> <li>2. Sentra industri keripik sebagai daerah tujuan wisata</li> <li>3. Bantuan pemasaran dan sarana prasarana dari pemerintah daerah</li> </ol>	<p><b>Strategi S-O</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mempertahankan kualitas produk keripik pisang yang berbahan baku alami, bermutu dan bergizitinggi untuk memenuhi permintaan keripik pisang (S1, S2, S3, S4, S5, S6, S7, O1 dan O2)</li> </ol>	<p><b>Strategi W-O</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Meningkatkan pengetahuan karyawan tentang penerapan CPPOB (W1, W2, W3, W4, O1 dan O2)</li> <li>2. Memperbaiki ruang penyimpanan dan sarana produksi sesuai CPPOB (W1, W2, W3, W4. Dan O1)</li> </ol>
<p><b>Ancaman (T-Threats)</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Persainagan harga usaha kripik yang sama dari Pabrik Besar</li> <li>2. Peraturan Pemda yang ketat dari Pemda terutama peralatan dan sarana penerapan CPPOB</li> <li>3. Barang Substitusi Tinggi</li> <li>4. Masuknya produksi produk yang sama dari kabupaten lain.</li> <li>5. Keamanan dan mutu produk akhir belum baik karena sarana diantaranya pakaiaan kerja karyawan belum ada</li> </ol>	<p><b>Strategi S-T</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mengupayakan ketersediaan pakaiaan kerja yang lengkap untuk karyawan dalam penerapan CPPOB (S2, S6, S4, T1, T5, dan T6)</li> <li>2. Melakukan pengawasan yang ketat kepada karyawan tentang penerapan CPPOB (S2, S3, S4, S5, T1, T2, T3, T4, T5, T6)</li> </ol>	<p><b>Strategi W-T</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Melakukan pengembangan atau diversifikasi produk untuk menghadapi barang substitusi yang tinggi (W1, W2, W3, W4, T1, T2, T3, T4, T5, T6)</li> </ol>

Berdasarkan hasil analisis matriks SWOT pada Tabel 11, maka dapat diperoleh beberapa alternatif strategi yaitu :

**a. Strategi S-O**

Strategi S-O adalah strategi yang menggunakan kekuatan internal perusahaan untuk memanfaatkan peluang eksternal. Strategi S-O bagi usaha sebagai berikut :

**S-O1** Mempertahankan kualitas produk keripik pisang yang berbahan baku alami, bermutu dan bergizi tinggi yang berasal dari bahan baku alami, tambah bahan baku pengawet dan bahan kimia. Mempertahankan kualitas produk dapat dilakukan oleh usaha keripik ini dengan menggunakan kekuatan yang dimiliki, sabagai salah satu contohnya perusahaan tetap menggunakan bahan baku pisang kepok dalam proses produksinya, dan menggunakan kemasan yang berkualitas.

#### **b.Strategi W-O**

**W-O1** adalah strategi yang bertujuan memperbaiki kelemahan internal dengan memanfaatkan peluang eksternal. Strategi W-O1 bagi usaha Meningkatkan pengetahuan karyawan tentang penerapan CPPOB, dengan cara mengikutkan karyawan secara bergantian dalam pelatihan dan penyuluhan ketahanan pangan yang diadakan oleh Dinas kesehatan.

**W-O2** Memperbaiki ruang penyimpanan dan sarana perasarana produksi yang sesuai dalam ketentuan penerapan CPPOB, agar lebih menjamin kualitas dan keamanan pangan. Bisa berupa kelengkapan alat produksi dan penyediaan sarana sanitasi disetiap ruangan produksi. Demikian pula dengan pengadaan ruangan khusus penyimpanan produk akhir, sehingga tidak tercemar dan bebas gangguan dari serangga-serangga yang dapat mempengaruhi kualitas produk.

#### **c. Strategi S-T**

Strategi ST adalah strategi yang menggunakan kekuatan perusahaan untuk menghindari atau mengurangi dampak ancaman eksternal. Strategi S-T bagi usaha adalah :

**S-T1** Mengupayakan ketersediaan pakaian kerja yang lengkap, mulai topi , sepatu,sarung tangan,lepek dan pakaian khusus yang bersih dan terjamin ke-higienannya, dengan begitu sesuai dengan persyaratan pakaian kerja yang diatur

dalam penerapan CPPOB.

**S-T2** Melakukan pengawasan yang ketat dalam semua proses produksi kepada seluruh karyawan agar tidak ada lagi penyimpangan dari ketentuan dalam penerapan CPPOB, sehingga produk yang dihasilkan terjamin ke higienannya.

#### **d.Strategi W-T**

Strategi W-T adalah strategi yang bertujuan untuk mengurangi kelemahan internal yang dimiliki untuk menghindari ancaman lingkungan. Strategi W-T adalah :

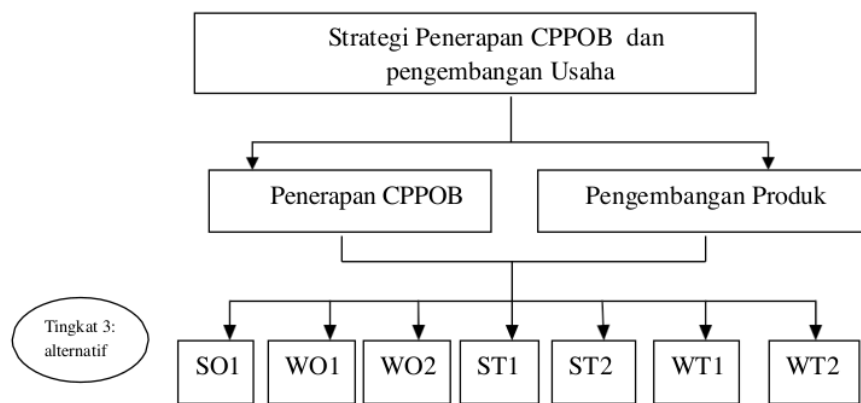
**W-T1** Melakukan pengembangan atau diversifikasi produk untuk menghadapi barang substitusi yang di tinggi.

Pengembangan produk dilakukan agar konsumen mempunyai alternatif untuk membeli produk-produk yang dihasilkan. Strategi pengembangan produk mempunyai tujuan agar perusahaan yang ada di dalam suatu industri dapat meningkatkan penjualan dengan cara membuat suatu perbedaan atau memodifikasih produk-produk yang ada. Dalam proses produksi keripik pisang masih dapat dibuat inovasi dengan menambahkan berbagai macam rasa seperti rasa Keju, Stroberi, dan rasa panas yang memiliki tingkatan pedas. Sehingga untuk pengembangan kedepannya masih perlu dilakukan tambahan penganekaragaman rasa dari produk keripik

**W-T2** Memperluas daerah pemasaran. Daerah pemasarannya harus dikembangkan lagi seperti menitipkan keripi-keripik pisang tersebut di toko-toko sepanjang jalan poros tarengge, dan mini market di daerah tersebut. Sehingga dapat memudahkan parah konsumen mendapatkan keripi pisang ini, dan lebih dikenal lagi.

### **E. Tahap Formulasi Strategi Penerapan CPPOB dan Usaha**

Berdasarkan hasil analisis matriks IE ( *Internal-External* ) dan matriks SWOT ( *Strength, Weakness, Opportunity, and Threat* ) diperoleh alternatif strategi sebanyak delapan alternatif. Alternatif-alternatif strategi tersebut nantinya diharapkan dapat menerapkan aturan CPPOB di Sentra Industri Keripik Bandar Lampung. Model hirarki usaha kecil Sentra Industri kripik terbagi menjadi tiga level. Level pertama merupakan goal atau fokus dari hirarki yaitu strategi utama dalam penerapan CPPOB dan pengembangan usaha, level dua merupakan faktor dari hirarki yang mempengaruhi formulasi startegi yang terdiri dari beberapa kriteria strategi yaitu penerapan CPPOB dan pengembangan produk, dan level ketiga merupakan alternatif strategi yang diformulasikan dalam matriks IE ( *Internal-External* ) dan SWOT ( *Strength, Weaknees, Opportunity, and Threat* ). Alternatif strategi yang terdapat pada level tiga dapat menentukan prioritas strategi yang dapat diimplementasikan Dapat dilihat pada Gambar dibawah ini :



Gambar 31. Model Strategi Penerapan CPPOB pengembangan Usaha

Keterangan :

SO1 = Mempertahankan kualitas produk keripik pisang yang berbahan alami.

WO1 = Meningkatkan pengetahuan karyawan tentang CPPOB

WO2 = Memperbaiki ruang penyimpanan dan sarana produksi

ST1 = Mengupayakan ketersediaan pakaian kerja lengkap sesuai CPPOB

ST2 = Melakukan pengawasan kepada karyawan dalam penerapan CPPOB

WT1 = Melakukan pengembangan atau diversifikasi produk untuk menghadapi barang substitusi lain

WT2 = Memperluas daerah pemasaran

#### 4.4 Menganalisis Korelasi Faktor Internal dan Eksternal yang Berpengaruh

### **pada Penerapan CPPOB**

Untuk menganalisis faktor-faktor yang berpengaruh terhadap penerapan CPPOB menggunakan Regresi Linear Berganda. ( dengan menggunakan Data Analisa Statistik Regresi berganda SPSS ( Statistical Program for Social Science) di dapat hasilnya :

Summary R Square : 0,978, dengan tingkat korelasi sebesar 97,8 % berarti besar sekali factor- factor tersebut sangat berpengaruh terhadap penerapan CPPOB yang menunjukkan prosentase 97,8%.

Hasil perhitungan dari Anova hasil korelasi simultan dari 10 faktor yang ada di dapat nilai F 31.559, dimana jia nilai sig < 0,005 atau F hitung > F table yaitu didapati nilai 0,00 < 0,05 dan F 31.559 > F table 2,98. Maka terdapat pengaruh variable X secara simultan terhadap variable Y, yang berarti terdapat pengaruh besar terhadap penerapan CPPOB di Sentra industry keripik tersebut.

Adapun hasil dari Nilai (  $r$  ) korelasi Pearson ( *pearson correlationnya*), dari 10 faktor yang sangat mempengaruhi dari penerapan CPPOB adalah :

**Nilai korelasi Pearson (  $r$  ) lemah** adalah Bantuan pemerintah didapati nilai 0,22, Jumlah jaringan pemasaran ( agen) didapati nilai 0,27, kunjungan di dapat nilai 0,31 dan pengalaman di dapat nilai 0,32.

**Nilai korelasi Pearson (  $r$  ) sedang** adalah pengetahuan tentang CPPOB di dapat nilai 0,48, modal awal didapati nilai 0,48.

**Nilai korelasi Pearson (  $r$  ) kuat** adalah pendidikan didapati nilai 0,79 dan omset didapati nilai 0,71.

**Nilai korelasi Pearson (  $r$  ) kuat sekali** adalah pelatihan didapati nilai 0,90 dan umur didapati nilai 0,88.

Sebagai ringkasan dari hasil nilai korelasi pearson ( $r$ ) diatas dapat dilihat pada table 12.

**Tabel 12. Hasil analisa nilai korelasi Pearson ( $r$ ) penerapan CPPOB**

Faktor-Faktor	Pearson Correlation	Hubungan
Pendidikan	0,79	Kuat
Pengalaman usaha	0,32	Lemah
Omset	0,71	Kuat
Pengetahuan	0,48	sedang
Umur	0,88	Kuat sekali
Bantuan pemda	0,22	Lemah
Pelatihan	0,90	Kuat sekali
Pemasaran (agen)	0,27	Lemah
Kunjungan pemb	0,31	Lemah
Modal Awal	0,48	Sedang

Dimana Pedoman drajat hubungan :

Nilai korelasi pearson 0,00 s/d 0,20 Tidak ada korelasi

Nilai korelasi pearson 0,21 s/d 0,40 Korelasi lemah

Nilai korelasi pearson 0,41 s/d 0,60 Korelasi sedang

Nilai korelasi pearson 0,61 s/d 0,80 Korelasi kuat

Nilai korelasi pearson 0,81 s/d 1.00 Korelasi kuat sekali

Tabel 12. Menunjukkan semua factor diatas mrmberikan pengaruh terhadap penerapan CPPOB di Sentra Industri Kecil dengan drajat hubungan yang bervariasi mulai dari lemah sampai kuat sekali, untuk itu perlu untuk dibahas dari masing-masing factor diatas :

**Pendidikan ( X1)** dengan pengaruhnya kuat dengan  $r$  0,79 , hal tersebut menunjukkan tingkat pendidikan sebagian besar pengelola IRTP berpendidikan SMA sebanyak 89 %, dimana untuk level pendidikan tersebut sudah dapat berpikir logis sebagai orang dewasa,kreatif, sehingga dalam memahami manfaat CPPOB sudah sangat baik.

**Pengalaman usaha (X2)** dengan pengaruhnya lemah dengan  $r$  0,32 , hal ini menunjukkan walaupun pengalaman dalam berusaha sudah rata-rata 10-20 tahun.

Hal ini menggambarkan bahwa pengalaman ada pengaruh dalam penerapan CPPOB walau tergolong rendah atau lemah dibandingkan dengan factor lain.

**Omset (X3)** dengan pengaruhnya kuat dengan  $r$  0,71, hal ini menunjukkan bahwa omset penjualan memberikan pengaruh yang kuat dalam menerapkan CPPOB, dengan banyaknya pemasukan dari penjualan pemilik usaha akan lebih mudah melengkapi sarana dan prasarana yang masih kurang dalam penerapan CPPOB.

**Pengetahuan tentang CPPOB (X4)** dengan pengaruh sedang nilai  $r$  0,48, hal ini menggambarkan bahwa pengetahuan dan informasi yang di dapat akan banyak membantu perannya dalam menerapkan CPPOB. Dimana hampir 50% pengelola dan karyawan banyak yang sudah memahami tentang pengetahuan tentang CPPOB

**Umur (X5)** dengan pengaruhnya kuat sekali dengan  $r$  0,88 , hal ini menunjukkan bahwa umur ini sangat besar pengaruhnya dalam penerapan CPPOB dimana umur pengelola IRTTP berkisar 40 – 55 tahun sudah benar-benar memahami dan merasakan dampak bila penerapan CPPOB diterapkan, baik dari kemajuan usaha maupun peningkatan penjualan tiap tahunnya.

**Bantuan alat Pemda (X6)** dengan pengaruhnya lemah dengan  $r$  0,22 , hal ini menunjukkan bahwa bantuan Pemda ini mempunyai peran dalam penerapan CPPOB walau dirasa lambat atau lemah, hal ini bias karena anggaran Pemda yang terbatas belum bias memenuhi semua permintaan dari IRTTP.

**Ikut Pelatihan (X7)** dengan pengaruhnya kuat sekali dengan  $r$  0,90, hal ini menunjukkan bahwa pelatihan ini sangat efektif dalam menerapkan CPPOB di Sentra industri keripik dengan pengelola diberikan pelatihan maka ilmu dan pengetahuannya akan bertambah dan akan di sampaikan i kepada seluruh karyawan bagian pengelola dan produksi, ini rata-rata pelatihan yang ikuti oleh pengelola sebanyak 5- 8 kali. Untuk itu diharapkan Pemerintah terkait akan terus

memperbanyak program pelatihan karena sangat baik dan memberikan pengaruh kuat sekali dalam penerapan CPPOB.

**Pemasaran jumlah agen (X8)** dengan pengaruhnya lemah dengan  $r$  0,27, hal ini menunjukkan jaringan pemasaran melalui penyalurannya ke agen-agen memberikan dampak yang lemah, karena tidak berhubungan langsung dengan pengelolaan produksi, hal ini bias disebabkan karena agen hanya bersifat perpanjangan tangan dalam hal penjualan produknya, walau secara tidak langsung mempengaruhi dari jumlah penjualan per tahunnya.

**Kunjungan pembinaan (X9)** dengan pengaruhnya lemah dengan  $r$  0,31, hal ini menunjukkan bahwa pembinaan memberikan dampak lemah dalam penerapan CPPOBnya, karena pembinaan tersebut bersifat himbauan dan kesadaran dalam penerapan CPPOB, namun bila dilakukan terus menerus tentu akan memberikan dampak dalam percepatan penerapan CPPOB..

**Modal Awal (X10)** dengan pengaruhnya sedang nilai  $r$  0,48, hal ini menunjukkan modal awal memberikan pengaruh dalam penyediaan sarana dan prasarana, semakin ramai penjualan dan pemasarannya lancar maka tentu akan menambah modal untuk melengkapi dan membeli semua sarana penerapan CPPOB nya. Jadi modal juga cukup berperan dalam percepatan dalam penerapan CPPOB di IRTP.



## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### 5.1. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil Penelitian didapat beberapa kesimpulan :Berdasarkan evaluasi konsep CPPOB, terdapat ketidaksesuaian 23,83 % . Ketidaksiuaian yang dikategorikan shall (kritis) sebanyak 7 poin, Should (serius) sebanyak 15 poin, may (mayor) sebanyak 2 poin dan Can (mayor) sebanyak 3 poin, pengelompokkan itu terdapat di dalam Perka BPOM RI No. HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Hasil Pengisian Assesment lapang CPPOB menunjukkan penerapan CPPOB di Sentra Industri adalah rata-rata sebesar 76,17 % dengan katagori baik.
2. Setelah di adakan analisa uji SWOT, untuk tahap formulasi strategi penerapan CPPOB dan usaha di perlukan langkah-langkah **penerapan CPPOB** yaitu mempertahankan kualitas, Meningkatkan pengetahuan karyawan tentang CPPOB, Memperbaiki ruang penyimpanan dan sarana produksi, Mengupayakan ketersediaan pakaian kerja lengkap sesuai CPPOB, Melakukan pengawasan kepada karyawan dalam penerapan CPPOB.Sedangkan langkah **pengembangan produk** pada efisiensi biaya produksi, diversifikasi produk dan memperluas pemasaran.
3. Berdasarkan hasil identifikasi faktor internal dan eksternal berpengaruh 97,8% terhadap penerapan CPPOB dimana terdapat korelasi **sangat kuat** pada factor umur dan pelatihan, korelasi **kuat** pada faktor pendidikan dan omset korelasi **sedang** pada pengetahuan dan modal awal, **korelasi lemah** pada faktor pengalaman usaha, bantuan dari pemda, pemasaran melalui agen, dan kunjungan pembinaan.

### 1.2 Saran

Adapun saran yang dapat diberikan adalah sebagai berikut :

Bagi IRTP di sentra industri keripik, melalui penelitian ini, hendaknya dapat menerapkan rekomendasi perbaikan yang telah diberikan, sebagai upaya menjaga mutu dan keamanan.

Bagi petugas pembinaan dan penyuluhan dari Dinas terkait, untuk bisa menyampaikan data hasil penelitian ini kepada pihak pengambil kebijakan sebagai masukan dalam membuat program prioritas kedepan bagi IRTP dan menyampaikan kepada pelaku IRTP manfaat dan selalu memberikan pemahaman dalam melengkapi ketidaksesuaian penerapan CPPOB dari penelitian ini dengan tujuan menjaga kualitas dan keamanan pangan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arkeman Y, Herlinawati T, Wibawa DS, Adinegoro H. 2015. Formulasi strategi Untuk Meningkatkan Keamanan Pangan Industri Kecil Menengah Roti selalui Penerapan *Good Manufacturing Practice*. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. Vol 25 (1) : 43-51.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2017. Laju Pertumbuhan Penduduk menurut Provinsi. [Internet]. [Diunduh 1 November 2017]. Terdapat pada : <https://www.bps.go.id/linkTabelStatis/view/id/1268>
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206. Jakarta (ID) : BPOM.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2003d. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor: HK.00.05.52.4321 tentang Pedoman Umum Pelablean Produk Pangan. Jakarta (ID): BPOM.<http://jdih.pom.go.id>.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2012b. Peraturan Kepala BPOM RI No: HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. [Internet]. Jakarta (ID): BPOM RI. [diunduh 3 September 2013]. Tersedia pada <http://jdih.pom.go.id>.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2012c. Peraturan Kepala BPOM RI No: HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. [Internet]. Jakarta (ID): BPOM RI. [diunduh 3 September 2013]. Tersedia pada <http://jdih.pom.go.id>.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2013. Rencana Strategis Badan Pengawas Obat dan Makanan Tahun 2010 – 2014. Jakarta (ID):
- BPOM.[BPS] Biro Pusat Statistik Propinsi Jawa Barat. 2009. Statistik Industri Besar dan Sedang Jawa Barat 2007. Bandung (ID): BPS Jawa Barat.
- Delmayuni A, Hubeis M, Cahyadi ER. 2017. Strategi Peningkatan Daya Saing UMKM di Palembang. *Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan*. Juli. Vol.11 (1) : 97-122

- [Depkop] Departemen Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Republik Indonesia. 2013. Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) dan Usaha Besar (UB) Tahun 2012-2013. [Internet]. [Diunduh 21 Februari 2016]. Terdapat pada : <http://www.depkop.go.id/berita-informasi/data-informasi/data-umkm/>
- Dewi, A. R. R., Hubeis, M., & Cahyadi, E. R. (2019). Strategi peningkatan mutu dan keamanan pangan olahan pertanian melalui penerapan Good Manufacturing Practices pada UMKM berdaya saing di Kota Bandung. *Manajemen IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(2), 127-133.
- Dreitsohn FP, 2013. Kajian Efektivitas Program Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Cianjur. Tesis Program Studi Magister Profesi Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Hidayati, F. 2021. Faktor yang berhubungan dengan cara produksi pangan yang baik pada industri rumah tangga ( CPPB-IRT). *Jurnal Endurance*, 6(3), 526-535
- Handayani NMA, Adhi KT, Duarsa DP. 2015. Faktor yang Memengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem. *Laporan Hasil Penelitian. Public Health and Preventive Medicine Archive*. Desember. Vol 3 (2) : 194-202
- Herlambang, A., Asmawati, E., & Haryono, Y. (2018). Implementasi Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga Kerupuk di Sidoarjo (Implementation of Good Food Production for Kerupuk Household Industry in Sidoarjo). *Agro Kreat*, 4, 31-7.
- Hilman MS, Ikatrinasari ZF. 2014. Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Efektifitas Penerapan Sistem HACCP. *Jurnal Standardisasi*. November. Vol. 16 (3) : 223 – 234.
- Hubeis M, Mulyati H, Dewi FR, Widyastuti H. 2015. Strategi Pengembangan UMKM Pangan yang Berdaya Saing di Indonesia. Institut Pertanian Bogor. *Prosiding Seminar Hasil-Hasil PPM IPB 2015*. Vol. I : 126–143
- [Kemenprin] Kementerian Perindustrian. 2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Permenprin No 75/M-Ind/PER/7/2010. Jakarta (ID) : Kemenprin.

- Kumalasari, I. D., & Putri, C. M. (2022) Penerapan Cara Produksi Pangan Olahayang Baik Di Livia Catering YogyakartaI. *Agroindustrial Technology Journal*, 6(2), 150-163.
- Ningrum, C. (2018). Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik Pada Industri Rumah Tangga Bawang Goreng di Wilayah Utara Kabupaten Brebes (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Nurlatifah, R. S., & Handajani, S. (2017). Faktor-Faktor yang Berkontribusi Terhadap Perilaku Hygiene Penjamah Makanan di Rutan Kelas 1Surabaya
- Paratmanitya Y, Aprilia V. 2016. Kandungan Bahan Tambahan Pangan Berbahaya pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kabupaten Bantul *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*. Januari. Vol. 4 (1) : 49-55
- Purba, D. F. (2013). Kajian efektivitas program peningkatan mutu dan keamanan pangan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Cianjur.
- [PP]. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. 2004. Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Peraturan Pemerintah No. 28 tahun 2004.
- Rahayu, Nababan, Hariyadi, Novinar. 2012. Keamanan Pangan Dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Untuk Penguatan Ekonomi Nasional. *Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X*.
- Rini, F. A., Katili, P. B., & Ummi, N. (2015). Penerapan Good Manufacturing Practices untuk Pemenuhan Manajemen Mutu pada Produksi Air Minum Dalam Kemasan (Studi Kasus di PT. XYZ). *Jurnal Teknik Industri Untirta*, 3(2).
- Rizki, S. R. (2019). Analisa Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Practices (SSOP) Produk Roti (Studi Kasus: M bakery and cake) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).
- Sparingga R. 2014. Penerapan Keamanan Pangan Bagi Industri Makanan dan Minuman dalam rangka Menghadapi ASEAN *Economic Community* 2015. Disampaikan pada Rapat Kerja Kementerian Perindustrian. BPOM. [Internet]. [Diunduh 20 Maret 2017]. Tersedia pada :
- Suhartono. 2009. Analisis Penerapan Mutu dan Keamanan Pangan pada Produksi Pangan Industri Rumah Tangga : Studi Kasus Industri Tempe di Kabupaten Lampung Barat. [Tesis]. Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.

[UU]. Undang-Undang Republik Indonesia. 2008. Usaha Mikro, Kecil dan Menengah. Undang-Undang No 20 Tahun 2008.

[UU]. Undang-Undang Republik Indonesia. 2012. Pangan. Undang-Undang No 18 Tahun 2012.

**ASESSMENT LAPANG**  
**PENERAPAN GMP DI IRT HOUSE OF SOY**

No	Parameter	Standar GMP Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan RI No: HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012	Pernyataan		Hasil Pengamatan
			Ya	Tidak	
1.	Lokasi dan Lingkungan	Lokasi dalam keadaan bersih, bebas dari sampah, bau, asap, kotoran dan debu			
		Lingkungan dalam keadaan bersih, sampah dibuang dan tidak menumpuk, tempat sampah selalu tertutup, jalan terpelihara supaya tidak berdebu dan selokan berfungsi dengan baik			
2.	<b>Bangunan dan Fasilitas</b>				
	<b>a. Bangunan Ruang Produksi</b>				
	Desain dan Tata Letak	Ruang produksi tidak digunakan untuk memproduksi produk lain selain pangan			
	Lantai	Lantai dalam terbuat dari bahan kedap air, rata, halus tetapi tidak licin, kuat, keadaan bersih dan mudah dibersihkan			
	Dinding dan Pemisah Ruang	Dinding terbuat dari bahan kedap air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas, kuat, selalu dalam keadaan bersih dan mudah dibersihkan			
	Langit-langit	Langit-langit terbuat dari bahan yang tahan lama, tahan terhadap air, tidak mudah bocor dan tidak mudah terkelupas			
		Permukaan langit-langit rata, berwarna terang, selalu dalam keadaan bersih dari debu dan sarang laba-laba			
	Pintu Ruang	Pintu terbuat dari bahan yang tahan lama, kuat, tidak mudah pecah atau rusak, rata, halus, berwarna terang			
		Pintu ruang produksi didesain membuka keluar/ke samping sehingga debu atau kotoran dari luar tidak terbawa masuk melalui udara kedalam ruang pengolahan			
		Pintu ruangan dilengkapi dengan pintu kasa yang mudah ditutup dan dalam keadaan tertutup dan dapat dilepas untuk memudahkan pembersihan			
	Jendela	Jendela terbuat dari bahan tahan lama, kuat, rata, halus, berwarna terang dan mudah dibersihkan			
		Jendela dilengkapi dengan kasa pencegah masuknya serangga			
	Lubang Angin atau Ventilasi	Lubang angin atau ventilasi cukup sehingga udara segar selalu mengalir di ruang produksi, dalam keadaan bersih dan tidak berdebu.			
	Permukaan Tempat Kerja	Permukaan tempat kerja yang kontak langsung dengan bahan dalam kondisi baik, tahan lama, mudah dipelihara, dibersihkan dan disanitasi			
		Permukaan tempat kerja tidak menyerap air, permukaan halus dan tidak bereaksi dengan bahan pangan, detergen dan desinfektan			
Penggunaan Bahan Gelas	Pemilik IRTP mempunyai kebijakan penggunaan bahan gelas yang bertujuan mencegah kontaminasi bahaya fisik terhadap produk pangan jika terjadi pecahan gelas				
<b>b. Fasilitas</b>					
Kelengkapan Ruang Produksi	Ruang produksi terang sehingga karyawan dapat mengerjakan tugas dengan teliti, terdapat tempat untuk mencuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan pengeringnya				
Tempat penyimpanan	Tempat penyimpanan bahan pangan termasuk BTP terpisah dengan produk akhir				
	Tersedianya tempat penyimpanan khusus untuk menyimpan bahan-bahan seperti bahan pencuci				
3	<b>Peralatan Produksi</b>	Peralatan produksi terbuat dari bahan yang kuat, tahan lama, tidak beracun, mudah dipindahkan sehingga mudah dibersihkan			
4		Permukaan yang kontak langsung dengan			

		pangan harus halus, tidak bercelah atau berlubang, tidak mengelupas, tidak berkarat dan tidak menyerap air			
	<b>Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air</b>	Air yang digunakan untuk proses merupakan air bersih dan dalam jumlah yang cukup memenuhi seluruh kebutuhan proses produksi			
	<b>Fasilitas dan Kegiatan Higien dan Sanitasi</b>				
	<b>a. Fasilitas Higien dan Sanitasi</b>				
	Sarana Pembersihan / Pencucian	Sarana pembersihan / pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan (lantai, dinding, dll), seperti sapu, sikat, pel, lap dan kemoceng, detergen, ember, bahan sanitasi tersedia dan terawat dengan baik.			
		Sarana pembersihan dilengkapi dengan sumber air bersih			
	Sarana Higien Karyawan	Sarana higien karyawan seperti fasilitas cuci tangan dan toilet/jamban tersedia dalam jumlah cukup dan dalam keadaan bersih			
5	Sarana Cuci Tangan	Sarana cuci tangan diletakkan di dekat ruang produksi, dilengkapi dengan air bersih dan sabun cuci tangan, dilengkapi dengan alat pengering tangan seperti handuk, lap atau kertas serat yang bersih, dilengkapi dengan tempat sampah yang tertutup			
	Sarana Toilet/Jamban	Didesain dengan memperhatikan persyaratan higien, sumber air yang mengalir dan saluran pembuangan, diberi tanda peringatan bahwa setiap karyawan harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet, terjaga dalam keadaan bersih dan tertutup.			
	Sarana pembuangan air dan limbah	Sampah harus segera dibuang ke tempat sampah untuk mencegah agar tidak menjadi tempat berkumpulnya hama binatang pengerat, serangga ataupun binatang lainnya sehingga tidak mencemari pangan maupun sumber air			
		Tempat sampah terbuat dari bahan yang kuat dan tertutup rapat untuk menghindari terjadinya tumpukan sampah yang dapat mencemari pangan maupun sumber air			
	<b>b. Kegiatan Higien dan Sanitasi</b>	Pembersihan/pencucian dapat dilakukan secara fisik seperti dengan sikat atau secara kimia seperti dengan sabun/deterjen atau gabungan keduanya			
6	<b>Kesehatan dan Higien Karyawan</b>	Karyawan dalam keadaan sehat, jika sakit atau baru sembuh dari sakit dan diduga masih membawa penyakit tidak diperkenankan masuk keruang produksi. Apabila menunjukkan gejala seperti sakit kuning (virus hepatitis A), diare, sakit perut, muntah, demam, sakit tenggorokan, sakit kulit, keluarnya cairan telinga, sakit mata, atau pilek tidak diperkenankan masuk ke ruang produksi			
		Karyawan selalu menjaga kebersihan badannya			
		Karyawan yang menangani pangan mengenakan pakaian kerja yang bersih, sarung tangan, masker atau sepatu kerja			
		Karyawan selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai kegiatan mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah atau bahan/alat yang kotor, sesudah keluar dari toilet/jamban			
		Karyawan yang bekerja tidak makan dan minum, merokok, meludah, bersin atau batuk ke arah pangan serta tidak mengenakan perhiasan seperti anting, cincin, gelang, kalung, jam tangan, bros, dan peniti atau benda lain			



7	Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi	Peralatan produksi dibersihkan secara teratur untuk menghilangkan sisa-sisa pangan dan kotoran				
		Bahan kimia pencuci ditangani dan digunakan sesuai prosedur dan disimpan di dalam wadah yang berlabel untuk menghindari pencemaran terhadap bahan baku dan produk pangan				
		Dilakukan dengan menggunakan proses fisik (penyikatan, penyemprotan dengan air bertekanan), proses kimia (sabun atau deterjen) atau gabungan proses fisik dan kimia untuk menghilangkan kotoran.				
		Pangan disimpan dengan baik, tidak langsung bersentuhan dengan lantai, dinding dan langit-langit.				
		Sampah tidak dibiarkan menumpuk di lingkungan dan ruang produksi, segera ditangani dan dibuang				
8	Penyimpanan	Bahan dan produk akhir disimpan terpisah dalam ruangan yang bersih, sesuai dengan suhu penyimpanan dan bebas hama.				
		Penyimpanan bahan baku tidak boleh menyentuh lantai, menempel ke dinding maupun langit-langit				
		Bahan-bahan yang mudah menyerap air disimpan ditempat kering				
		Bahan berbahaya seperti sabun pembersih, bahan sanitasi, racun serangga, dll disimpan dalam ruang tersendiri				
		Penyimpanan wadah dan pengemas rapih, di tempat bersih. Bahan pengemas disimpan di tempat yang bersih dan terpisah dari bahan baku dan produk akhir				
		Label pangan disimpan secara rapih dan teratur agar tidak terjadi kesalahan dalam penggunaannya dan tidak mencemari produk pangan. Label disimpan di tempat yang bersih dan jauh dari pencemaran				
		Penyimpanan mesin/peralatan produksi yang telah dibersihkan tetapi belum digunakan harus ditempat bersih dan dalam kondisi baik, permukaan peralatan menghadap kebawah supaya terlindung dari debu, kotoran atau pencemaran lainnya				
9	Pengendalian Proses					
	a. Penetapan Spesifikasi Bahan					
	Persyaratan Bahan	Bahan yang digunakan tidak rusak, tidak busuk, tidak mengandung bahan-bahan berbahaya, tidak merugikan atau membahayakan kesehatan dan memenuhi standar mutu persyaratan yang ditetapkan				
		Penggunaan BTP yang standar mutu dan persyaratannya belum ditetapkan harus memiliki izin dari Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (Badan POM RI)				
		Tidak menggunakan bahan berbahaya yang dilarang untuk pangan				
	Persyaratan Air	Air yang merupakan bagian dari pangan memenuhi persyaratan air minum atau air bersih sesuai peraturan perundangundangan				
		Air yang digunakan untuk mencuci/kontak langsung dengan bahan pangan memenuhi persyaratan air bersih sesuai peraturan perundang-undangan				
b. Penetapan Komposisi dan Formulasi Bahan	BTP yang digunakan diukur atau ditimbang dengan alat ukur atau alat timbang yang akurat					
c. Penetapan	Membuat bagan alir atau urutan proses					

No	Jenis, Parameter dan Spesifikasi Kemasan	Keterangan	Pernyataan		Hasil Pengamatan
			Ya	Tidak	
	<b>Cara Produksi yang Baku</b>	secara jelas, menentukan kondisi baku dari setiap tahap proses produksi seperti berapa lama pengadukan, berapa suhu pemanasan dan berapa lama bahan dipanaskan			
	<b>d. Penetapan</b>	Menggunakan bahan kemasan yang sesuai			
	<b>e. Lokasi dan Keterangan Lengkap</b>	Membuang dan tidak ada debu dalam setiap siklus produksi, tidak ada debu yang berdebu dan selokan berfungsi dengan baik			
1.	<b>Lokasi dan Keterangan Lengkap</b>	Membuang dan tidak ada debu dalam setiap siklus produksi, tidak ada debu yang berdebu dan selokan berfungsi dengan baik			
2.	<b>Bangunan</b>				
10	<b>Pelatihan Karyawan</b>	Label pangan memuat nama produk, daftar bahan atau komposisi yang digunakan, berat bersih, nama dan alamat IRT, tanggal, bulan dan tahun kadaluwarsa, kode produksi, nomor P-IRT			
11	<b>Pengawasan oleh Penanggungjawab</b>	Penanggungjawab minimal mempunyai pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan,			
12	<b>Penarikan Produk</b>	Pemilik IRT menarik produk pangan dari peredaran jika diduga menimbulkan penyakit/keracunan dan tidak memenuhi persyaratan peraturan perundang-undangan di bidang pangan			
13	<b>Pencatatan dan Dokumentasi</b>	Pemilik mencatat dan mendokumentasikan penerimaan bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), dan bahan penolong Pemilik mencatat dan mendokumentasikan produk akhir sekurang-kurangnya memuat nama jenis produk, tanggal produksi, kode produksi, jumlah produksi dan tempat distribusi/penjualan Pemilik mencatat dan mendokumentasikan penyimpanan, pembersihan dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan karyawan, pelatihan, distribusi, dan penarikan produk dan lainnya yang dianggap penting			
14	<b>Pelatihan Karyawan</b>	Pemilik/penanggungjawab sudah pernah mengikuti penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Pemilik/penanggungjawab menetapkan serta mengajarkan pengetahuan dan ketrampilannya kepada karyawan yang lain.			

**ASESSMENT LAPANG  
PENERAPAN GMP DI IRT HOUSE OF SOY**

	Letak	memproduksi produk lain selain pangan			
	Lantai	Lantai dalam terbuat dari bahan kedap air, rata, halus tetapi tidak licin, kuat, keadaan bersih dan mudah dibersihkan			
	Dinding dan Pemisah Ruang	Dinding terbuat dari bahan kedap air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas, kuat, selalu dalam keadaan bersih dan mudah dibersihkan			
	Langit-langit	Langit-langit terbuat dari bahan yang tahan lama, tahan terhadap air, tidak mudah bocor dan tidak mudah terkelupas			
		Permukaan langit-langit rata, berwarna terang, selalu dalam keadaan bersih dari debu dan sarang laba-laba			
	Pintu Ruang	Pintu terbuat dari bahan yang tahan lama, kuat, tidak mudah pecah atau rusak, rata, halus, berwarna terang			
		Pintu ruang produksi didesain membuka keluar/ke samping sehingga debu atau kotoran dari luar tidak terbawa masuk melalui udara kedalam ruang pengolahan			
		Pintu ruangan dilengkapi dengan pintu kasa yang mudah ditutup dan dalam keadaan tertutup dan dapat dilepas untuk memudahkan pembersihan			
	Jendela	Jendela terbuat dari bahan tahan lama, kuat, rata, halus, berwarna terang dan mudah dibersihkan			
		Jendela dilengkapi dengan kasa pencegah masuknya serangga			
	Lubang Angin atau Ventilasi	Lubang angin atau ventilasi cukup sehingga udara segar selalu mengalir di ruang produksi, dalam keadaan bersih dan tidak berdebu.			
	Permukaan Tempat Kerja	Permukaan tempat kerja yang kontak langsung dengan bahan dalam kondisi baik, tahan lama, mudah dipelihara, dibersihkan dan disanitasi			
		Permukaan tempat kerja tidak menyerap air, permukaan halus dan tidak bereaksi dengan bahan pangan, detergen dan desinfektan			
	Penggunaan Bahan Gelas	Pemilik IRTP mempunyai kebijakan penggunaan bahan gelas yang bertujuan mencegah kontaminasi bahaya fisik terhadap produk pangan jika terjadi pecahan gelas			
	<b>d. Fasilitas</b>				
	Kelengkapan Ruang Produksi	Ruang produksi terang sehingga karyawan dapat mengerjakan tugas dengan teliti, terdapat tempat untuk mencuci tangan yang dilengkapi dengan sabun dan pengeringnya			
	Tempat penyimpanan	Tempat penyimpanan bahan pangan termasuk BTP terpisah dengan produk akhir			
		Tersedianya tempat penyimpanan khusus untuk menyimpan bahan-bahan seperti bahan pencuci			
3	<b>Peralatan Produksi</b>	Peralatan produksi terbuat dari bahan yang kuat, tahan lama, tidak beracun, mudah dipindahkan sehingga mudah dibersihkan			
4		Permukaan yang kontak langsung dengan pangan harus halus, tidak bercelah atau berlubang, tidak mengelupas, tidak berkarat dan tidak menyerap air			
4	<b>Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air</b>	Air yang digunakan untuk proses merupakan air bersih dan dalam jumlah yang cukup memenuhi seluruh kebutuhan proses produksi			
5	<b>Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi</b>				
	<b>c. Fasilitas Higiene dan Sanitasi</b>				
	Sarana Pembersihan / Pencucian	Sarana pembersihan / pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan (lantai, dinding, dll), seperti sapu, sikat, pel, lap dan kemoceng, detergen, ember,			

		bahan sanitasi tersedia dan terawat dengan baik.			
		Sarana pembersihan dilengkapi dengan sumber air bersih			
	Sarana Higiene Karyawan	Sarana higiene karyawan seperti fasilitas cuci tangan dan toilet/jamban tersedia dalam jumlah cukup dan dalam keadaan bersih			
	Sarana Cuci Tangan	Sarana cuci tangan diletakkan didekat ruang produksi, dilengkapi dengan air bersih dan sabun cuci tangan, dilengkapi dengan alat pengering tangan seperti handuk, lap atau kertas serat yang bersih, dilengkapi dengan tempat sampah yang tertutup			
	Sarana Toilet/Jamban	Didesain dengan memperhatikan persyaratan higiene, sumber air yang mengalir dan saluran pembuangan, diberi tanda peringatan bahwa setiap karyawan harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet, terjaga dalam keadaan bersih dan tertutup.			
	Sarana pembuangan air dan limbah	Sampah harus segera dibuang ke tempat sampah untuk mencegah agar tidak menjadi tempat berkumpulnya hama binatang pengerat, serangga ataupun binatang lainnya sehingga tidak mencemari pangan maupun sumber air			
		Tempat sampah terbuat dari bahan yang kuat dan tertutup rapat untuk menghindari terjadinya tumpukan sampah yang dapat mencemari pangan maupun sumber air			
	<b>d. Kegiatan Higiene dan Sanitasi</b>	Pembersihan/pencucian dapat dilakukan secara fisik seperti dengan sikat atau secara kimia seperti dengan sabun/deterjen atau gabungan keduanya			
6	<b>Kesehatan dan Higiene Karyawan</b>	Karyawan dalam keadaan sehat, jika sakit atau baru sembuh dari sakit dan diduga masih membawa penyakit tidak diperkenankan masuk keruang produksi. Apabila menunjukkan gejala seperti sakit kuning (virus hepatitis A), diare, sakit perut, muntah, demam, sakit tenggorokan, sakit kulit, keluarnya cairan telinga, sakit mata, atau pilek tidak diperkenankan masuk ke ruang produksi			
		Karyawan selalu menjaga kebersihan badannya			
		Karyawan yang menangani pangan mengenakan pakaian kerja yang bersih, sarung tangan, masker atau sepatu kerja			
		Karyawan selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai kegiatan pengolahan pangan, sesudah menangani bahan mentah atau bahan/alat yang kotor, sesudah keluar dari toilet/jamban			
		Karyawan yang bekerja tidak makan dan minum, merokok, meludah, bersin atau batuk ke arah pangan serta tidak mengenakan perhiasan seperti anting, cincin, gelang, kalung, jam tangan, bros, dan peniti atau benda lain			
7	<b>Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi</b>	Peralatan produksi dibersihkan secara teratur untuk menghilangkan sisa-sisa pangan dan kotoran			
		Bahan kimia pencuci ditangani dan digunakan sesuai prosedur dan disimpan di dalam wadah yang berlabel untuk menghindari pencemaran terhadap bahan baku dan produk pangan			
		Dilakukan dengan menggunakan proses fisik (penyikatan, penyemprotan dengan air bertekanan), proses kimia (sabun atau deterjen) atau gabungan proses fisik dan kimia untuk menghilangkan kotoran.			
		Pangan disimpan dengan baik, tidak langsung bersentuhan dengan lantai, dinding dan langit-langit.			
		Sampah tidak dibiarkan menumpuk di			

		lingkungan dan ruang produksi, segera ditangani dan dibuang			
8	Penyimpanan	Bahan dan produk akhir disimpan terpisah dalam ruangan yang bersih, sesuai dengan suhu penyimpanan dan bebas hama.			
		Penyimpanan bahan baku tidak boleh menyentuh lantai, menempel ke dinding maupun langit-langit			
		Bahan-bahan yang mudah menyerap air disimpan ditempat kering			
		Bahan berbahaya seperti sabun pembersih, bahan sanitasi, racun serangga, dll disimpan dalam ruang tersendiri			
		Penyimpanan wadah dan pengemas rapih, di tempat bersih. Bahan pengemas disimpan di tempat yang bersih dan terpisah dari bahan baku dan produk akhir			
		Label pangan disimpan secara rapih dan teratur agar tidak terjadi kesalahan dalam penggunaannya dan tidak mencemari produk pangan. Label disimpan di tempat yang bersih dan jauh dari pencemaran			
		Penyimpanan mesin/peralatan produksi yang telah dibersihkan tetapi belum digunakan harus ditempat bersih dan dalam kondisi baik, permukaan peralatan menghadap kebawah supaya terlindung dari debu, kotoran atau pencemaran lainnya			
9	<b>Pengendalian Proses</b>				
	<b>f. Penetapan Spesifikasi Bahan</b>				
	Persyaratan Bahan	Bahan yang digunakan tidak rusak, tidak busuk, tidak mengandung bahan-bahan berbahaya, tidak merugikan atau membahayakan kesehatan dan memenuhi standar mutu persyaratan yang ditetapkan			
		Penggunaan BTP yang standar mutu dan persyaratannya belum ditetapkan harus memiliki izin dari Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (Badan POM RI)			
		Tidak menggunakan bahan berbahaya yang dilarang untuk pangan			
	Persyaratan Air	Air yang merupakan bagian dari pangan memenuhi persyaratan air minum atau air bersih sesuai peraturan perundang-undangan			
		Air yang digunakan untuk mencuci/kontak langsung dengan bahan pangan memenuhi persyaratan air bersih sesuai peraturan perundang-undangan			
	<b>g. Penetapan Komposisi dan Formulasi Bahan</b>	BTP yang digunakan diukur atau ditimbang dengan alat ukur atau alat timbang yang akurat			
	<b>h. Penetapan Cara Produksi yang Baku</b>	Membuat bagan alir atau urutan proses secara jelas, menentukan kondisi baku dari setiap tahap proses produksi seperti berapa lama pengadukan, berapa suhu pemanasan dan berapa lama bahan dipanaskan			
	<b>i. Penetapan Jenis, Ukuran, dan Spesifikasi Kemasan</b>	Menggunakan bahan kemasan yang sesuai untuk pangan, sesuai peraturan perundang-undangan. Desain dan bahan kemasan memberikan perlindungan terhadap produk dalam memperkecil kontaminasi, mencegah kerusakan dan memungkinkan pelabelan yang baik			
<b>j. Penetapan Keterangan Lengkap Tentang Produk yang akan</b>	Menentukan tanggal kadaluwarsa, mencatat tanggal produksi, menentukan kode produksi				

dihasilkan					
10	<b>Pelabelan Pangan</b>	Label pangan memuat nama produk, daftar bahan atau komposisi yang digunakan, berat bersih, nama dan alamat IRT P, tanggal, bulan dan tahun kadaluwarsa, kode produksi, nomor P-IRT			
11	<b>Pengawasan oleh Penanggungjawab</b>	Penanggungjawab minimal mempunyai pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan,			
12	<b>Penarikan Produk</b>	Pemilik IRT P menarik produk pangan dari peredaran jika diduga menimbulkan penyakit/keracunan dan tidak memenuhi persyaratan peraturan perundang-undangan di bidang pangan			
13	<b>Pencatatan dan Dokumentasi</b>	Pemilik mencatat dan mendokumentasikan penerimaan bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), dan bahan penolong			
		Pemilik mencatat dan mendokumentasikan produk akhir sekurang-kurangnya memuat nama jenis produk, tanggal produksi, kode produksi, jumlah produksi dan tempat distribusi/penjualan			
		Pemilik mencatat dan mendokumentasikan penyimpanan, pembersihan dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan karyawan, pelatihan, distribusi, dan penarikan produk dan lainnya yang dianggap penting			
14	<b>Pelatihan Karyawan</b>	Pemilik/penanggungjawab sudah pernah mengikuti penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)			
		Pemilik/penanggungjawab menetapkan serta mengajarkan pengetahuan dan ketrampilannya kepada karyawan yang lain.			

## Kuisisioner Penelitian Mutu Dan Keamanan Pangan Penerapan CPPOB di IRT P Bandar Lampung

### I.Data Responden

No :  
 Nama IRT P :  
 Alamat :  
 Telepon/ Handphone :  
 Nama Responden :  
 Jabatan :

## II. Fasilitas dan Peralatan Sanitasi dan Higiene

1. Dimanakah letak industri rumah tangga pangan (IRTP) ini berada?
  - a. Perumahan (real estate)
  - b. Perumahan umum/biasa
  - c. Permukiman padat dan kumuh
  - d. Dekat pasar
  - e. Dekat pembuangan sampah
  - f. Lainnya.....(mohon disebutkan)
2. Disekitar rumah/bangunan tempat produksi IRTP ini apakah tersedia tempat pembuangan sampah lengkap dengan tutupnya?
  - a. a.Ya
  - b. Tidak
3. Apakah di sekitar rumah/bangunan tempat produksi IRTP ini tersedia selokan atau pembuangan air yang lancar (tidak lambat atau tergenang)?
  - a. a.Ya
  - b. Tidak
4. Dari manakah sumber air yang digunakan di dalam rantai pengolahan produk?
  - a. Air sungai
  - b. b. Air sumur
  - c. c. Air jetpam/pompa
  - d. d. Air ledeng (PAM)
  - e. e. Air isi ulang (aqua atau sejenisnya)
5. Apakah tempat produksi IRTP memiliki tandon air, yaitu tempat untuk menjamin kecukupan air?
  - a. Ya
  - b. Tidak
6. Apakah dilakukan pengolahan air jika air yang digunakan bersumber dari sumur/jetpam/pompa?
  - a. a.Ya
  - b. Tidak
7. Apakah air yang bersumber dari sumur/jetpam/pompa yang digunakan dalam mengolah pangan telah diuji baku mutunya di lembaga pengujian?
  - a. Ya
  - b. Tidak
8. Apakah dinding bangunan IRTP sebelah dalam ruang produksi pangan mudah dibersihkan?
  - a.Ya
  - b. Tidak
9. Apakah di IRTP ini disediakan ruang khusus untuk tempat pengolahan dan gudang (penyimpanan bahan baku, dan produk jadi)?
  - a. a.Ya
  - b. Tidak





- c. Klorin
  - d. Ozone yodium
  - e. Quats
  - f. Klorin dioksida
  - g. Asam karboksilat h. Lainnya .....(sebutkan)
23. Apakah deterjen digunakan untuk membersihkan peralatan?
- a. Ya
  - b. Tidak
24. Jika ya, jenis deterjen apakah yang digunakan?
- a. Alkali
  - b. Alkali berklorin
  - c. Asam
  - d. Enzim
  - e. Lainnya .....(sebutkan)
25. Apakah disediakan fasilitas khusus (wastafel) untuk mencuci tangan di ruang produksi?
- a. Ya
  - b. Tidak
26. Kalau ya, ada berapa jumlahnya?
- a. 1 buah
  - b. 2 buah
  - c. 3 buah
  - d. Lebih dari 3 buah
27. Di sekitar wastafel, apakah disediakan sanitaiser atau deterjen untuk mensanitasi tangan?
- a. Ya
  - b. Tidak
28. Apakah disediakan lap khusus di wastafel?
- a. Ya
  - b. Tidak
29. Lap terbuat dari bahan apa?
- a. Kain /handuk
  - b. Tissue
  - c. Lainnya .....(sebutkan)
30. Di tempat usaha ini, apakah disediakan toilet khusus untuk karyawan?
- a. Ya
  - b. Tidak
31. Berapakah rasio toilet dan karyawan?
- a. 1 untuk semua karyawan
  - b. 2 untuk semua karyawan
  - c. 3 untuk semua karyawan
  - d. Lebih dari 3 untuk semua karyawan

#### Praktik Sanitasi dan Higiene

32. Apakah bahan baku dan bahan jadi (produk) diolah pada tempat yang terpisah (di ruang yang berbeda)?
- a. Ya
  - b. Tidak



kota Bandar Lampung

45. Sejak kapan pemilik/penanggung jawab menyadari/mengetahui bahwa usaha IRTP harus mendapat izin edar dari Dinkes?
- a. Sejak pendirian usaha
  - b. Sejak ada permintaan dari konsumen/rekanan bisni
  - c. Sejak mendapatkan penyuluhan dari Dinas Kesehatan (Dinkes) Kota Bandar Lampung
  - d. Lainnya .....(sebutkan)
46. Bagaimana pemilik/penanggung jawab mengetahui atau memperoleh informasi bahwa tempat produksi dan produk pangan yang dihasilkan harus mendapatkan sertifikat produksi dan nomor P-IRT?
- a. Melalui promosi/kunjungan dari Dinkes Kota Bandar Lampung
  - b. Melalui promosi Dinkes Kab Cianjur di media cetak/elektronik
  - c. Melalui brosur/poster/leaflet dari Dinkes kota Bandar Lampung
  - d. Melalui konsumen/rekan bisnis e. Lainnya .....(sebutkan)
47. Siapa/pihak mana yang memberitahukan bahwa untuk memperoleh SPP-IRT dan PIRT harus melalui penyuluhan dari Dinkes Kota Bandar Lampung?
- a. Dinkes Kota Bandar Lampung melalui promosi/kunjungan langsung
  - b. Dinkes Kota Bandar Lampung melalui media cetak/elektronik
  - c. Dinkes Kota Bandar Lampung melalui brosur/poster/leaflet
  - d. Konsumen/rekanan bisnis e. Lainnya.....(sebutkan)
48. Berapa lama rentang waktu (hari/minggu/bulan) antara sejak mendaftar sampai pada saat penyuluhan dilaksanakan?
- a. 1 minggu – 4 minggu
  - b. 5 minggu – 8 minggu
  - c. 9 minggu – 12 minggu
  - d. 13 minggu – 16 minggu
  - e. Lainnya .....(sebutkan)
49. Apakah sebelum penyuluhan petugas dari Dinkes Kota Bandar Lampung telah mengadakan kunjungan untuk menilai/memeriksa fasilitas IRTP?
- a. Ya
  - b. Tidak
50. Berapa lama rentang waktu (hari/minggu/bulan) antara inspeksi (penilaian/pemeriksaan) tempat produksi IRT oleh Petugas Dinkes Kota Bandar Lampung sampai penyuluhan dilakukan?
- a. 1 minggu – 2 minggu
  - b. 3 minggu – 4 minggu
  - c. 5 minggu – 6 minggu
  - d. 7 minggu – 8 minggu
  - e. Lebih dari 8 minggu





e.Lainnya .....(sebutkan)

68. Kalau ya, mohon sebutkan dalam hal apakah IRTP ini diberi teguran atau sanksi?

- a.Penggunaan pengawet yang dilarang
- b.Penggunaan pewarna yang dilarang
- c.Berkaitan dengan kemasan
- d.Berkaitan dengan masa kedaluarsa
- e.Berkaitan dengan pelabelan
- f.Lainnya.....(mohon sebutkan)

V. Pengetahuan SDM IRTP tentang Praktik CPPB IRT (Bagian ini diisi oleh

responden urvei/pemilik/pengelola IRTP) Petunjuk pengisian:

Berikan tanda (√) pada huruf dengan jawaban yang benar. Jawaban bisa lebih dari satu.

1 Bangunan produksi pangan industri rumah tangga sebaiknya didirikan di:

- a. Daerah pinggiran kali/sawah
- b. Di lokasi yang risiko pencemarannya rendah
- c. Di perumahan/permukiman
- d. Di mana saja asal bangunannya aman

2 Apakah bangunan produksi pangan yang didirikan berdekatan dengan semak-semak berisiko terhadap pencemaran?

- a.Ya
- b.Tidak

3 Sebutkan bahan yang seharusnya digunakan sebagai lantai ruang produksi?

- a.Paving blok
- b. Keramik berwarna terang
- c. Tegel
- d. Tanah
- e. Tidak tahu

4 Terbuat dari bahan apakah peralatan yang boleh digunakan dalam pengolahan pangan?

- a. Kayu
- b. Plastik
- c. Besi
- d. Aluminium
- e. Stainless steel
- f. Tidak berkarat

5 Bagaimanakah seharusnya kondisi langit-langit pada ruang produksi?

- a. Harus memiliki plafon
- b. Harus bebas dari kotoran

- c. Bebas dari sarang serangga dan hama
- d. a, b dan c benar

6 Apakah air sungai layak digunakan dalam pengolahan bahan pangan?

- a. Ya
- b. Tidak

7 Di manakah toilet seharusnya diletakkan?

- a. Di ruang produksi
- b. Di luar ruang produksi (di ruangan lain)
- c. Di halaman
- d. Di kantor

8 Apakah hewan peliharaan seperti anjing, kucing, dan ayam boleh berkeliaran di sekitar ruang produksi?

- a. Ya
- b. Tidak

9 Karyawan yang sedang sakit, misalnya diare atau pilek, sebaiknya?

- a. Tidak boleh bekerja sama sekali
- b. Boleh, tetapi di bagian yang tidak kontak dengan produk pangan
- c. Boleh di ruang produksi, asal menggunakan masker dan sarung tangan
- d. Boleh, tetapi di ruang kantor

10 Berikut ini adalah perilaku yang tidak diperbolehkan selama mengolah pangan, kecuali:

- a. Mengunyah makanan
- b. Merokok
- c. Bersin-bersin
- d. Menggaruk-garuk kepala e. Menutup mulut dengan masker

11 Manakah yang tidak boleh digunakan selama mengolah produk pangan?

- a. Perhiasan tangan
- b. Kalung
- c. Anting/Giwang
- d. Semua perhiasan

12. Berikut ini adalah BTP (bahan tambahan pangan) yang tidak diizinkan penggunaannya dalam produk pangan, kecuali:

- a. Rodamin B
- b. Boraks/pijer/bleng
- c. Formalin
- d. Natrium 79enzoate
- e. Metanil yellow f. Tidak tahu

- 13 Apakah kegunaan bagan alir dalam proses produksi?
- Menjadi alat bantu mengingatkan karyawan
  - Menjadi pelengkap untuk mendapatkan ijin produksi
  - Menjadi panduan agar produksi sesuai standar prosedur
  - a dan c benar e. Tidak tahu
- 14 Sebutkan kegunaan tanggal kedaluwarsa yang dicantumkan pada kemasan?
- Informasi kepada konsumen batas akhir produk layak dikonsumsi
  - Informasi bagi distributor agar mengetahui saat suatu produk tidak boleh dijual lagi
  - Sebagai syarat untuk distribusi dan pemasaran
  - a dan b benar
- 15 Mohon sebutkan informasi atau keterangan minimal yang dicantumkan pada label pangan pada kemasan?
- Merk dagang, nama produk, dan berat/isi bersih
  - Kode produksi dan tanggal kedaluwarsa
  - Nama dan alamat produsen dan komposisi bahan baku
  - a, b, dan c benar e. Tidak tahu
- 16 Apakah bahan mentah dan bahan (produk) jadi boleh disimpan bersama-sama?
- Ya
  - Tidak
- 17 Apakah yang seharusnya dilakukan terhadap produk yang sudah kedaluwarsa?
- Dibuang
  - Dimusnahkan
  - Dijual dengan harga murah
  - Diolah dan dijual kembali
  - Diolah untuk pakan ternak

Lampiran 1. Kuesioner yang digunakan dalam survei (lanjutan)

I. Informasi Umum IRTP

- Nama IRTP :
- Alamat Lengkap IRTP :
- Telepon/Handphone :
- Fax/Alamat e-mail :
- Nama Responden :
- Jabatan Responden :
- Jenis produk pangan yang dihasilkan dan No Izin Edar (SP/P-IRT) setiap produk. :
- Jumlah Produksi (per bulan) :



- 9 . Tgl/Tahun Berdiri IRTP :  
 10. No SPP-IRT (Tgl/Thn) :  
 11 . No Izin lainnya (Dinas Lain) :  
 12 . Jumlah Karyawan Tetap (saat ini) :  
 13 Jumlah Karyawan Harian :  
 14 . Pendidikan Terakhir Pemilik :  
 15. Pendidikan Terakhir Karyawan :  
 16 . Modal Usaha (saat berdiri) :

Catatan:

Mohon disertakan contoh kemasan dan contoh label dari produk pangan yang dihasilkan

KUESIONER EFEKTIVITAS PROGRAM PENGAWASAN MUTU DAN KEAMANAN PANGAN DI DINAS PEMERINTAHAN KOTA BANDAR LAMPUNG .

( PADA DINAS INDUSTRI PERDAGANGAN, DINAS KESEHATAN, UMKM DAN KOPERASI, DINAS PERTANIAN ).

I. NAMA LEMBAGA

1. DINAS :  
 2. ALAMAT :  
 3. No. Telp/ Hp :  
 4. NAMA Responden :  
 5. Jabatan :  
 6. KETERANGAN :

\

II. PROGRAM – PROGRAM OLEH DINAS TERKAIT, YANG AKAN DI JALANKAN :

1. Apasajakah Program Dinas Terkait, tentang Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan?  
 a.....  
 b.....
2. besarkah persentase Anggaran dalam APBD per Tahun yang dianggarkan untuk Dinas Terkait  
 Jawab : ..... %
3. Berapa kalikah Dinas Terkait mengadakan Pelatihan dan Penyuluhan Kepada IRTP dalam Setahun Berjalan ?  
 jawab : 1. Pelatihan .... Kali                      2. Penyuluhan : ..... Kali
- Pertanyaan kepada Dinas Kesehatan :

1. Adakah Bantuan yang diberikan kepada IRTP di Centra Industri Kripik Pisang Kota Bandar Lampung? Dan apakah bentuk bantuan tersebut ?

Jawab : a. Fasilitas Peralatan b. lainnya

2. Materi Pelatihan dan Penyuluhan apa sajakah yang disampaikan kepada IRTP di Centra Industri kripik Pisang ?

Jawab ;

3. Berapa lamakah Proses Perizinan bagi IRTP yang mengajukan Perizinan ?

Jawab :

4. Apakah ada Sangsi atau teguran bagi IRTP yang melanggar ? dan Berapa banyakkah ?

Jawab :

5. Adakah Bidang/Bagian di Dinas yang memantau ( kunjungan ) langsung bagi IRTP di Sentra Industri kripik pisang dalam hal Penerapan GMP yang baik dan benar ?

6. Dan Berapa kali dalam setahun pemantauan tersebut?

Jawab :

7. Sejauh manakah pengetahuan IRTP khususnya dalam Penerapan GMP yang baik, dari pantauan Dinas terkait ?

Jawab :

8. Adakah Sertifikat atau bentuk penghargaan yang diberikan bagi IRTP yang telah menjalankan GMP dan Perizinan yang telah ditetapkan, sebagai bentuk motivasi bagi IRTP ?

Jawab :

9. Bentuk Kemudahan apa sajakah yang diberikan kepada IRTP khususnya di sentra Industri Kripik di Bandar Lampung, dalam hal Perizinan dan penerapan Keamanan Pangan ?

Jawab :

10. Apakah Dinas ikut serta membantu mempromosikan pemasaran Produk IRTP, agar omset dan kesejahteraan pengusaha IRTP lebih maju dan meningkat, dalam bentuk apa sajakah bantuan pemasaran tersebut?

Jawab :

11. Adakah keluhan/ Laporan masyarakat tentang kejadian gangguan kesehatan setelah mengkonsumsi produksi dari IRTP khususnya dari hasil produksi Kripik ?

Jawab :

12. Berapa persenkah IRTP di Bandar Lampung yang telah memiliki kesadaran pentingnya Perizinan dalam berusaha ?

Jawab :

13. Adakah peningkatan Pendapatan Daerah setelah diterapkannya regulasi Perizinan dan GMP yang benar dalam peningkatan Mutu dan Keamanan pangan di Kota Bandar Lampung ?

Jawab :

14. Peraturan daerah apa sajakah yang mengatur tentang Mutu dan Keamanan Pangan yang ada di Bandar Lampung terkait Mutu dan keamanan Pangan dan Pengaturan tentang IRTP yang telah diterapkan/dijalankan ?

Jawab ;



# KAJIAN PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) UNTUK MENJAMIN KEAMANAN PANGAN PRODUKSI OLAHAN KERIPIK (Studi Kasus pada Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung)

## ORIGINALITY REPORT

**20%** EN

SIMILARITY INDEX

**19%**

INTERNET SOURCES

**3%**

PUBLICATIONS

**6%**

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

<b>1</b>	<a href="http://repo.darmajaya.ac.id">repo.darmajaya.ac.id</a> Internet Source	<b>2%</b>
<b>2</b>	<a href="http://www.scribd.com">www.scribd.com</a> Internet Source	<b>2%</b>
<b>3</b>	<a href="http://id.123dok.com">id.123dok.com</a> Internet Source	<b>2%</b>
<b>4</b>	<a href="http://repository.radenintan.ac.id">repository.radenintan.ac.id</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>5</b>	<a href="http://123dok.com">123dok.com</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>6</b>	<a href="http://ojs.uho.ac.id">ojs.uho.ac.id</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>7</b>	<a href="http://docplayer.info">docplayer.info</a> Internet Source	<b>1%</b>
<b>8</b>	<a href="http://media.neliti.com">media.neliti.com</a> Internet Source	<b>1%</b>

9	<a href="http://journal.ipb.ac.id">journal.ipb.ac.id</a> Internet Source	1 %
10	<a href="http://www.lontar.ui.ac.id">www.lontar.ui.ac.id</a> Internet Source	1 %
11	<a href="http://repository.uin-suska.ac.id">repository.uin-suska.ac.id</a> Internet Source	1 %
12	<a href="http://edoc.pub">edoc.pub</a> Internet Source	1 %
13	<a href="http://id.scribd.com">id.scribd.com</a> Internet Source	<1 %
14	<a href="http://es.scribd.com">es.scribd.com</a> Internet Source	<1 %
15	Submitted to Sriwijaya University Student Paper	<1 %
16	<a href="http://digilib.unhas.ac.id">digilib.unhas.ac.id</a> Internet Source	<1 %
17	<a href="http://www.jurnal.unigo.ac.id">www.jurnal.unigo.ac.id</a> Internet Source	<1 %
18	<a href="http://ejournal.unida.gontor.ac.id">ejournal.unida.gontor.ac.id</a> Internet Source	<1 %
19	<a href="http://www.slideshare.net">www.slideshare.net</a> Internet Source	<1 %
20	<a href="http://scholar.ummetro.ac.id">scholar.ummetro.ac.id</a> Internet Source	<1 %

21	<a href="http://enimekspres.disway.id">enimekspres.disway.id</a> Internet Source	<1 %
22	<a href="http://tekpa-su.blogspot.com">tekpa-su.blogspot.com</a> Internet Source	<1 %
23	<a href="http://www.jogloabang.com">www.jogloabang.com</a> Internet Source	<1 %
24	<a href="http://repository.ub.ac.id">repository.ub.ac.id</a> Internet Source	<1 %
25	Submitted to Universitas International Batam Student Paper	<1 %
26	Submitted to Universitas Muhammadiyah Surakarta Student Paper	<1 %
27	<a href="http://journals.usm.ac.id">journals.usm.ac.id</a> Internet Source	<1 %
28	<a href="http://repositori.stiamak.ac.id">repositori.stiamak.ac.id</a> Internet Source	<1 %
29	Submitted to Universitas Mulawarman Student Paper	<1 %
30	<a href="http://e-journal.uajy.ac.id">e-journal.uajy.ac.id</a> Internet Source	<1 %
31	<a href="http://fr.scribd.com">fr.scribd.com</a> Internet Source	<1 %
32	<a href="http://heru2273.blogspot.com">heru2273.blogspot.com</a> Internet Source	<1 %

<1 %

33

[repository.ipb.ac.id](https://repository.ipb.ac.id)

Internet Source

<1 %

34

[repository.uinjkt.ac.id](https://repository.uinjkt.ac.id)

Internet Source

<1 %

35

[tr.scribd.com](https://tr.scribd.com)

Internet Source

<1 %

36

[lib.unnes.ac.id](https://lib.unnes.ac.id)

Internet Source

<1 %

37

DESSY ANGRAINI, Iza Ayu Saufani. "THE DESCRIPTION OF AVAILABILITY OF CLEAN WATER IN JORONG PALUPUAH PASIA LAWEH, WEST SUMATRA", Jurnal Kesehatan Komunitas, 2020

Publication

<1 %

38

[docobook.com](https://docobook.com)

Internet Source

<1 %

39

[agung-wijayanto-aw.blogspot.com](https://agung-wijayanto-aw.blogspot.com)

Internet Source

<1 %

40

[andrimayasari.blogspot.com](https://andrimayasari.blogspot.com)

Internet Source

<1 %

41

[repositori.uin-alauddin.ac.id](https://repositori.uin-alauddin.ac.id)

Internet Source

<1 %

[news.detik.com](https://news.detik.com)

42

Internet Source

<1 %

---

43

repository.wima.ac.id

Internet Source

<1 %

---

44

repository.ut.ac.id

Internet Source

<1 %

---

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off