

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Perkembangan ekonomi suatu wilayah atau negara pada dasarnya merupakan interaksi berbagai kelompok variabel antara lain, sumber daya manusia, sumber daya alam, permodalan, teknologi, dan lain-lain. Indonesia merupakan negara dengan pilar pembangunan nasional yang pada dasarnya memiliki satu tujuan yakni kesejahteraan umum masyarakat Indonesia. Pertumbuhan penduduk mempunyai dampak positif terhadap pembangunan ekonomi apabila keadaan dan kemajuan penduduk berkaitan erat dengan pertumbuhan dan perkembangan ekonomi (A.Halim, 2020). Dengan berkembangnya zaman, pertumbuhan dan perkembangan ekonomi mempunyai peranan yang sangat penting dalam meningkatkan perekonomian daerah, termasuk kesejahteraan masyarakat. Peran Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) menjadi sangat penting bagi suatu daerah, terutama sebagai salah satu penggerak pertumbuhan perekonomian negara dan dapat bermanfaat dalam pendistribusian pendapatan masyarakat (A. H. Aliyah, 2022).

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) dianggap sebagai pelaku ekonomi yang berperan strategis dalam menciptakan lapangan pekerjaan, meningkatkan daya saing, dan mendorong pertumbuhan ekonomi. UMKM juga merupakan bagian dari sektor informal dan dapat memberikan pendapatan bagi masyarakat yang memiliki kesulitan yaitu tidak memiliki akses terhadap pasar formal. Pada umumnya, pemilik UMKM memulai usahanya dengan modal terbatas dan sumber daya manusia yang juga terbatas. Akibatnya, UMKM kerap kali mengalami kendala dalam mengembangkan usahanya dan menjangkau pasar yang lebih luas. Namun, UMKM mempunyai keunggulan dalam hal fleksibilitas dan inovasi sehingga mampu cepat beradaptasi terhadap perubahan pasar (L. Z. Firdausya & D. P. Ompusunggu, 2023). Hal ini terlihat ketika di Indonesia terjadi musibah penyebaran virus COVID-19, dimana jumlah UMKM khususnya di Kota

Bandar Lampung sejak tahun 2019 hingga 2021 terus mengalami peningkatan yang sangat signifikan. Artinya, ketika di masa pandemi COVID-19 tersebut banyak masyarakat yang terdampak, antara lain melalui pemutusan hubungan kerja (PHK), pemberlakuan pembatasan kegiatan masyarakat (PPKM), dan pembatasan sosial berskala besar (PSBB). Hal itu mendorong banyak masyarakat mendirikan UMKM untuk meningkatkan pendapatannya dan jumlah UMKM setiap tahunnya semakin meningkat dari tahun 2019 hingga 2021 akibat dampak pandemi COVID – 19 ini. Berdasarkan data dari Dinas Koperasi dan UMKM Provinsi Lampung, Kota Bandar Lampung memiliki jumlah UMKM terbanyak sejak tahun 2019 hingga 2021 dibandingkan kabupaten lain di Provinsi Lampung, yaitu pada tahun 2019 sebanyak 90.420, tahun 2020 sebanyak 118.421, dan tahun 2021 sebanyak 118.501 sehingga jumlah keseluruhan UMKM sejak tahun 2019 hingga 2021 sebanyak 327.342 UMKM (R. E. Oktavia, 2022).

Sebagai upaya peningkatan kesejahteraan para pelaku UMKM tersebut, Indonesia memiliki beberapa organisasi pengusaha dan salah satu yang terbesar adalah Asosiasi Pengusaha Indonesia dikenal dengan APINDO. APINDO merupakan suatu organisasi pengusaha Indonesia yang didirikan atas dasar peran dan tanggung jawab para pelaku usaha untuk mencapai kesejahteraan dunia usaha sekaligus sebagai forum pengalaman ataupun pertukaran gagasan untuk memecahkan permasalahan industrial. Peran APINDO sebagai organisasi pengusaha tentu telah tercantum dalam UU Ketenagakerjaan Pasal 102 ayat (2), yaitu untuk membangun kemitraan, mengembangkan usaha, memperluas lapangan pekerjaan, dan memberikan kesejahteraan pekerja/buruh secara terbuka, demokratis, dan berkeadilan. Oleh karena itu, APINDO seluruh Indonesia termasuk di wilayah Kota Bandar Lampung, bekerja sama dengan beberapa UMKM untuk mewujudkan peran dan tujuan tersebut. Salah satu UMKM di Bandar Lampung yang bekerja sama dengan APINDO adalah UMKM Bosslaw Lampung.

UMKM Bosslaw Lampung merupakan salah satu UMKM di Kota Bandar Lampung tepatnya berlokasi di Jl. Flamboyan II, Labuhan Dalam, Tanjung

Senang ini bergerak di bidang sektor makanan ringan. Salah satu produk yang menjadi produk prioritas pada UMKM ini adalah bakso goreng atau yang biasa dikenal dengan Basreng. Basreng merupakan salah satu makanan ringan populer yang terbuat dari olahan bakso dengan cara dipotong tipis sesuai bentuk yang diinginkan lalu digoreng hingga menjadi keripik. Proses pembuatan bakso goreng (basreng) dapat dilakukan secara manual sehingga kualitas yang dihasilkan juga dapat tidak stabil (R. D. Nona et al., 2024). Oleh karena itu, dalam proses pembuatan suatu produk terutama produk basreng ini sangat perlu diiringi dengan penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) agar seluruh proses produksinya dapat berjalan sesuai standar dan dapat menghasilkan produk basreng dengan mutu dan kualitas yang stabil.

Penerapan GMP sangat penting untuk diterapkan oleh seluruh pelaku usaha sebagai upaya dalam pemenuhan standar produksi yaitu meningkatkan, menjaga, dan menjamin kualitas produk pangan. GMP diterapkan mulai dari tahap awal produksi (penerimaan bahan baku) hingga penyimpanan produk jadi. Dalam penerapan GMP, prosedur higienis atau Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) dan Standard Operating Procedure (SOP) merupakan hal yang sangat penting untuk diperhatikan. Kedua hal tersebut harus didasarkan pada konsep manajemen mutu terpadu yang mencakup penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau Good Manufacturing Practice (GMP) untuk menghasilkan produk yang sehat, aman, utuh, halal, dan bermutu. Fungsi SSOP dan SOP berbasis GMP pada UMKM adalah untuk memberikan kualitas produk yang terjamin mutunya dan produk pangan dengan SOP yang harus selalu diperiksa serta dipantau produk pangannya agar memenuhi ketentuan yang telah ditetapkan (A. Anshari, W. Wahyudin, & D. Herwanto, 2022). SOP merupakan suatu pedoman yang digunakan untuk memastikan kelancaran operasional suatu perusahaan, sedangkan SSOP merupakan suatu pedoman yang memuat standar operasional prosedur dalam suatu perusahaan untuk memastikan bahwa seluruh aspek, baik dari segi tindakan atau kinerja maupun penggunaan sarana, dilakukan dengan metode standar sanitasi dan higienitas (I. Istiqomah, 2023). Namun, pada

umumnya pelaku UMKM banyak yang masih belum menerapkan CPPOB atau GMP.

Pada umumnya, penerapan prinsip GMP seringkali dipengaruhi oleh tingkat pemahaman kesadaran seorang pelaku usaha terhadap GMP. Namun, penerapan proses produksi yang tidak sesuai dengan standar GMP belum tentu disebabkan oleh rendahnya tingkat pemahaman tersebut. Terdapat beberapa faktor lain yang mempengaruhi, seperti keterbatasan dana yang membuat pelaku usaha tidak dapat menyediakan perlengkapan dan peralatan produksi, misalnya penyediaan sarung tangan, hernet atau penutup kepala, masker, serta peralatan produksi yang bersifat food grade dan penyediaan alat sanitasi (M. Hendro, A. Mustangin, I. Rusiardy, S. V. Sari, & F. P. Lestari, 2023). Adapun beberapa permasalahan yang sering terdapat pada skala industri UMKM, yang belum menerapkan CPPOB atau GMP, antara lain tata lokasi ruang produksi yang masih menyatu dengan toilet/WC, kesehatan dan kebersihan karyawan yang tidak memenuhi standar keamanan pangan, serta pengendalian proses produksi. Oleh karena itu, untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan produk pangan di UMKM Bosslaw Lampung perlu dilakukannya evaluasi Good Manufacturing Practice (GMP) yang diharapkan dapat menjadi solusi dalam mengoptimalkan penerapan GMP pada industri skala UMKM.

1.2 Tujuan

Tujuan penulisan laporan tugas akhir yaitu mengevaluasi GMP berdasarkan Peraturan Kepala BPOM Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 di UMKM Bosslaw Lampung dan menyusun standar operasional prosedur (SOP) produksi bakso goreng (basreng) pada UMKM Bosslaw Lampung

1.3 Manfaat

1. Bagi penulis

Diharapkan dapat meningkatkan wawasan dan pengetahuan mengenai ilmu pada bidang teknologi pangan dan kewirausahaan dengan mengembangkan kepribadian dan keterampilan dengan penuh tanggung jawab.

2. Bagi Umkm

Diharapkan dapat membantu pihak Umkm Bosslaw dalam menggunakan aspek gmp serta sop untuk standar kualitas dan keamanan bahan baku.

3. Bagi akademik

Diharapkan dapat menambah pengetahuan akademik mengenai evaluasi gmp serta penyusunan sop pada sektor pangan.

4. Bagi individu lain

Diharapkan dapat menambah pemahaman mengenai cara mengevaluasi gmp serta cara penyusunan sop pada sektor pangan.

II. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Sejarah Singkat

UMKM Bosslaw Lampung merupakan UMKM yang bergerak pada bidang kuliner yaitu menjual berbagai jenis olahan makanan kering dan produk unggulan dari usaha ini adalah produk bakso goreng atau yang biasa dikenal dengan basreng. UMKM Bosslaw Lampung didirikan pada tahun 2019 oleh Ibu Fevi Yuantari selaku pemilik usaha. Awal mula berdirinya UMKM Bosslaw Lampung bermula sejak ketika Ibu Fevi Yuantari yang sebelumnya bekerja di suatu perusahaan swasta selama ±10 tahun, kemudian terkena dampak pandemic COVID-19 dimana perusahaan melakukan tindakan pengurangan karyawan tetap karena mengalami beberapa permasalahan. Semenjak hal tersebut terjadi, Ibu Fevi Yuantari mencari ide pekerjaan pengganti atau sampingan dari hanya menjadi seorang Ibu Rumah Tangga (IRT), yang memang sesuai dengan kriteria dan peraturan yang sedang diterapkan pada masa pandemic COVID-19. Kemudian Ibu Fevi Yuantari mendapatkan ide berbisnis hasil dari beberapa referensinya.

Nama UMKM Bosslaw Lampung ini teretus dari nama anak terakhir pemilik usaha, yaitu Muhammad Steven Law. Ketika awal mula berdirinya

UMKM ini, menjual beberapa produk makanan kering, seperti keripik pangsit, kerupuk seblak bantet dan bakso goreng (basreng). Namun seiring berjalannya waktu, pemilik usaha melihat minat dan permintaan konsumen atas produk-produk tersebut lebih besar mengarah pada produk bakso goreng (basreng), sehingga saat ini pemilik usaha memprioritaskan produk basreng tersebut. Produk UMKM Bosslaw Lampung ini telah memiliki beberapa legalitas usaha, seperti Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP), Nomor Induk Berusaha (NIB), Surat Keterangan Usaha (SKU), Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK), Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT) dan izin Halal.

UMKM Bosslaw Lampung belum memiliki outlet dalam proses penjualannya, sehingga saat ini kegiatan penjualan masih menyatu dengan rumah produksinya yang berlokasi di Jl. Flamboyan II, Labuhan Dalam, Tanjung Seneng, Bandar Lampung. Kegiatan penjualan produk UMKM Bosslaw Lampung ini dilakukan secara online dan juga konsinyasi (titip jual produk) pada beberapa toko oleh-oleh di Bandar Lampung. Namun sayangnya, saat ini UMKM Bosslaw Lampung belum memiliki karyawan tetap sehingga pemilik UMKM yang mengelola sendiri segala aspek di usahanya tersebut.

2.2 Struktur Organisasi

Pada suatu industri skala UMKM, sistem pengeorganisasian juga sangat penting diterapkan untuk mencapai tujuan yang di inginkan. Umumnya, industri skala UMKM memiliki sistem organisasi yang sederhana dan bersifat informal. Struktur Organisasi yang tepat dan baik di UMKM akan menggambarkan hubungan antara tanggung jawab dan wewenang dalam suatu perusahaan. Selaian itu, struktur organisasi juga menggambarkan pembagian kerja suatu kegiatan tertentu untuk menjamin kelancaran kegiatan yang dilakukan perusahaan (Y. Ismail, Y. Aneta & V. Monoarfa, 2021)

Pada umumnya, industri skala UMKM memiliki struktur organisasi antara pemilik UMKM dengan minimal 1 karyawan tetap dalam proses produksinya ataupun sesuai dengan bidang keahliannya. Namun saat ini UMKM Bosslaw

Lampung belum memiliki karyawan tetap baik dari proses pembelian bahan baku, proses produksi, pendistribusian hingga pemasarannya. Dengan demikian, saat ini UMKM Bosslaw Lampung masih dikelola utuh oleh pemilik usaha dari proses hingga pemasaran produknya sehingga UMKM ini belum memiliki struktur organisasi.

2.3 VISI DAN MISI UMKM

2.3.1 Visi Umkm

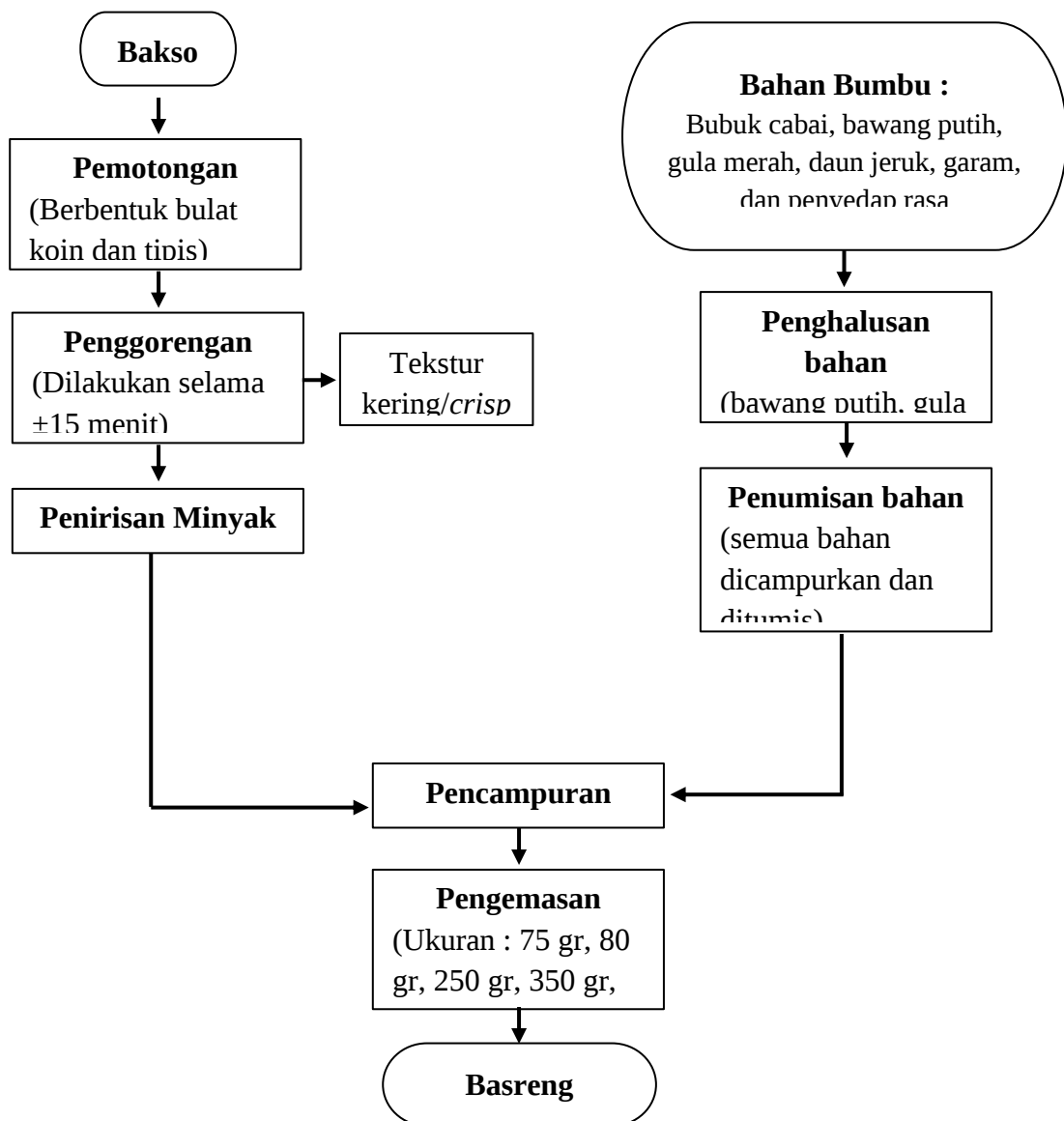
Menjadi perusahaan makanan ringan terkemuka di Indonesia yang dikenal dengan produk-produk berkualitas, inovatif dan menjadi cemilan khas yang bisa diterima oleh semua kalangan usia baik pria maupun wanita umur 10-40 tahun serta meningkatkan kualitas hidup masyarakat sekitar.

2.3.2 Misi Umkm

1. Mengutamakan kualitas bahan baku dan proses produksi untuk menciptakan produk makanan ringan yang lezat, aman dan berkualitas tinggi.
2. Terus berinovasi dalam pengembangan produk makanan ringan yang sesuai dengan selera konsumen dan tren pasar terbaru.
3. Mengembangkan strategi pemasaran yang efektif untuk memperluas jangkauan produk di pasar lokal, regional dan nasional baik secara online maupun offline.
4. Memastikan kepuasan pelanggan adalah prioritas utama, memberikan pelayanan kepada konsumen dengan sebaik mungkin, jujur, tanggung jawab dan menjunjung tinggi sikap profesionalitas.

2.4 KEGIATAN PRODUKSI

UMKM Bosslaw Lampung merupakan industry pangan berskala kecil yang bergerak di sektor makanan kering dan menjual produk unggulan berupa bakso goreng atau yang sering dikenal dengan Basreng. Pada proses produksi bakso goreng (basreng) ini terbagi dalam 2 proses diantaranya yaitu proses pembuatan bakso goreng (basreng) dan proses pembuatan bumbu bakso goreng (basreng). Adapun langkah-langkah dalam proses produksi bakso goreng (basreng), sebagai berikut :



Gambar 1. Diagram Alir Proses Produksi Bakso Goreng (Basreng)

Proses produksi bakso goreng (basreng) Bosslaw terbagi menjadi 2 proses produksi, diantaranya yaitu proses pembuatan bakso goreng (basreng) dan proses pembuatan bumbu bakso goreng (basreng). Pada proses pembuatan bakso goreng hanya menggunakan bahan setengah jadi yaitu bakso. Langkah awal yang dilakukan yaitu bakso dipotong menjadi beberapa bagian dengan bentuk bulat koin dan menjadi lebih tipis. Bakso yang telah dipotong kemudian dimasukkan ke dalam wadah besar seperti baskom besar. Setelah semua bakso dipotong, selanjutnya siapkan wajan besar dan kemudian panaskan minyak terlebih dahulu. Setelah minyak panas, masukkan bakso dan digoreng selama ± 15 menit hingga tekstur bakso mengering/crispy. Pada saat proses penggorengan, bakso harus selalu diaduk agar tidak menempel satu sama lain. Setelah tekstur bakso telah berubah menjadi seperti keripik dan kematangannya ditandai dengan mengapung di atas permukaan minyak, kemudian bakso ditiriskan dengan menggunakan alat peniris minyak dan diletakkan di atas wadah lain sebagai tempat penampungan sisa minyak yang terkandung dalam bakso. Bakso goreng (basreng) ditiriskan hingga minyak tersaring dengan sempurna dan keadaan basreng tidak terlalu panas.

Selanjutnya, pada proses pembuatan bumbu dilakukan dengan menggunakan beberapa bahan, diantaranya yaitu cabai bubuk, bawang putih, gula merah, daun jeruk, garam, dan penyedap rasa. Setelah semua bahan disiapkan, beberapa bahan seperti bawang putih, gula merah, dan daun jeruk dihaluskan. Lalu, siapkan wajan besar dan panaskan sedikit minyak, kemudian seluruh bahan dimasukkan ke dalam minyak yang telah panas. Seluruh bahan dicampurkan dan diaduk terus menerus hingga minyak terserap dan tekstur dari bumbu mengental serta mengering. Setelah bumbu matang, sedikit demi sedikit basreng dimasukkan ke dalam wajan yang berisi bumbu tersebut. Kemudian, basreng dicampurkan ke dalam bumbu dan diaduk hingga bumbu merata pada seluruh basreng. Setelah tercampur merata, basreng dimasukkan ke dalam wadah berukuran besar seperti toples besar. Selanjutnya, basreng dikemas ke dalam kemasan berukuran 75 gr, 80 gr, 250 gr, 350 gr, dan 500 gr. Saat proses pengemasan dilakukan dengan menimbang basreng pada timbangan digital sesuai dengan ukuran masing-masing kemasan. Kemasan yang digunakan memiliki 2 karakteristik yang berbeda, pada

kemasan ukuran 75 gr, 250 gr, 350 gr, dan 500 gr menggunakan bahan plastik ziplock, sedangkan kemasan untuk ukuran 80 gr menggunakan kemasan berbahan alumunium foil full printing dan dikemas dengan menggunakan bantuan mesin sealer. Terakhir, produk Basreng Bosslaw siap untuk dipasarkan.



Gambar 2. Produk Basreng Bosslaw 75 gr



Gambar 3. Produk Basreng Bosslaw 80 gr



Gambar 4. Produk Basreng Bosslaw 250 gr



Gambar 5. Produk Basreng Bosslaw 350 gr



Gambar 6. Produk Basreng Bosslaw 500 gr

2.5 *Good Manufacturing Practice (GMP)*

Good Manufacturing Practice (GMP) merupakan persyaratan dasar yang harus dipenuhi oleh suatu industri/perusahaan yang ingin secara konsisten memproduksi pangan yang aman dan berkualitas. *GMP (Good Manufacturing Practice)* ini merupakan suatu proses yang bertujuan untuk mencapai proses produksi yang baik, prosedur pelaksanaan, pengendalian, dan pemantauan pelaksanaan proses produksi. Penerapan *GMP* juga merupakan salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengembangkan industri pangan kecil agar produk yang dihasilkan memiliki mutu dan kualitas yang baik, aman bagi konsumen, dan tersedia secara berkelanjutan, dan memiliki daya saing secara ekonomi sesuai dengan permintaan konsumen (N. E. Maitimu & m. l. Pattiapon, 2021). Pengolahan produk pangan menjadi permasalahan yang cukup besar karena kebersihan peralatan pengolahan dan karyawan merupakan faktor penting dalam pengolahan pangan untuk menghasilkan produk yang aman dan baik bagi konsumen. Berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012, penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* pada industri skala UMKM atau Industri Rumah Tangga (IRT) yang harus dipenuhi antara lain lokasi dan lingkungan produksi; bangunan dan fasilitas; peralatan produksi; suplai air atau sarana penyediaan air;

fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi; kesehatan dan higiene karyawan; pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi; penyimpanan; pengendalian proses; pelabelan pangan; pengawasan oleh penanggung jawab; penarikan produk; pencatatan dan dokumentasi; dan pelatihan karyawan (D. Herdhiansyah, G. Gustina, A. Besse Patadjai & A. Asriani, 2021).

2.5.1 Lokasi Lingkungan Produksi

Pemilihan lokasi suatu industri perusahaan dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan produk, sehingga perlu mempertimbangkan kondisi lingkungan yang minim akan sumber pencemaran seperti tempat pembuangan sampah dan pemukiman penduduk yang tergolong kumuh (Rosanti, 2023). Lokasi produksi yang tergolong baik memiliki kriteria, seperti tidak tergenang air, bebas debu dan serangga akan mempunyai sistem *drainase* yang baik (S. Maulina Dewi & L. Anggraeni, 2022).

2.5.2 Bangunan dan Fasilitas

Bangunan merupakan suatu ruangan yang dibangun menurut perencanaan, memenuhi persyaratan teknis dan higienis serta digunakan untuk melaksanakan proses produksi, mulai dari penerimaan bahan mentah, pengolahan produk, hingga menjadi produk jadi sehingga ruang produksi suatu industri/perusahaan perlu dirancang secara efektif agar tidak menimbulkan pencemaran lingkungan sekitar, seperti tanah dan air (S. Maulina Dewi & L. Anggraeni, 2022).

Fasilitas lokasi produksi memegang peranan yang sangat penting dalam menunjang proses pembersihan. Dalam menunjang proses pembersihan agar dapat berjalan dengan lancar, fasilitas bangunan harus dirancang dan dibangun berdasarkan prinsip keselamatan dan kebersihan untuk meminimalkan adanya hewan pencemar/pengganggu ke dalam ruang produksi (H. Rudyanto, 2016).

2.5.3 Peralatan Produksi

Pemenuhan aspek keamanan alat produksi juga menentukan kualitas pangan yang dihasilkan. Peralatan yang digunakan memiliki beberapa persyaratan yang disarankan antara lain harus terbuat dari bahan yang kokoh, aman, tidak berkarat, mudah dibersihkan atau didisinfeksi, serta peralatan harus dirawat dengan baik untuk mencegah terjadinya berkarat (H. Rudiyanto, 2016).

Seluruh peralatan produksi sangat penting untuk dirawat, dipantau, dan diperiksa agar kebersihan dan keamanannya selalu terjaga sehingga dapat berfungsi dengan baik dan meminimalisir terjadinya kontaminasi. Prosedur penggunaan peralatan juga harus sesuai dengan jenis produksinya sehingga tidak menimbulkan pencemaran pada produk, mudah untuk dibersihkan, dan tahan lama (S. Maulina Dewi & L. Anggraeni, 2022).

2.5.4 Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air

Pada suatu industri, air yang digunakan harus bersumber dari air bersih seperti air PDAM dan terdapat pada jumlah yang cukup untuk memenuhi kebutuhan saat proses produksi. Berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012, air yang digunakan untuk proses produksi harus bersih dan sebaiknya dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi semua kebutuhan proses produksi (L. Cristiana, S. Prabowo & M. Rachmawati, 2023).

2.5.5 Fasilitas, Kegiatan *Higiene* & Sanitasi

Fasilitas sanitasi merupakan sarana yang digunakan sebagai upaya untuk mengendalikan dan mencegah produk pangan. Fasilitas yang dimiliki meliputi fasilitas penyediaan air, fasilitas pengolahan air dan limbah, fasilitas pembersihan/pencucian, fasilitas kebersihan toilet, dan fasilitas sanitasi bagi

karyawan. Peralatan sanitasi di lokasi produksi perlu dibuat berdasarkan persyaratan teknis dan higienis (Rosanti, 2023).

2.5.6 Kesehatan dan *Higiene* Karyawan

Pemantauan kesehatan karyawan sangat penting dilakukan karena merupakan salah satu upaya dalam menghindari kontaminasi pada produk pangan. Kesehatan dan kebersihan karyawan yang baik dapat memastikan bahwa karyawan yang bersentuhan langsung dengan bahan pangan cenderung tidak menjadi sumber kontaminasi (Rosanti, 2023).

2.5.7 Pemeliharaan, Program *Higiene* dan Sanitasi

Program pemeliharaan dan sanitasi merupakan tindakan yang ditujukan untuk menjaga kebersihan fasilitas produksi. Kegiatan ini dapat dilakukan secara berkala untuk mencegah kontaminasi silang pada produk. Seluruh fasilitas yang digunakan dalam proses produksi harus selalu bersih dan dirawat dengan baik agar prosedur pembersihan dapat dilakukan dengan baik (Rosanti, 2023).

2.5.8 Penyimpanan Produk

Produk akhir dan bahan lainnya harus disimpan di ruangan terpisah untuk menghindari kontaminasi, penurunan kualitas, dan keamanan pangan. Penerapan sistem FIFO juga perlu digunakan sesuai pedoman, yaitu bahan baku dan produk akhir yang masuk ke ruang penyimpanan terlebih dahulu maka dapat digunakan atau diedarkan terlebih dahulu (Rosanti, 2023).

2.5.9 Pengendalian Proses

Pengendalian proses merupakan suatu kegiatan yang dilakukan untuk menjamin agar kegiatan produksi dan operasional berjalan sesuai rencana dan apabila terjadi penyimpangan maka penyimpangan tersebut dapat diperbaiki sehingga hasil produk yang diinginkan dapat tercapai sesuai dengan harapan. Tujuan pengendalian proses produksi adalah mencapai hasil produksi yang sesuai dengan rencana baik dari segi kuantitas, kualitas, harga, dan waktu (N. K. Budiartami & I. W. K. Wijaya, 2019)

2.5.10 Pelabelan Produk

Pelabelan merupakan upaya untuk memberikan label berupa informasi ringkas mengenai suatu produk. Informasi yang biasanya dicantumkan dalam label adalah nama produk, produsen produk, alamat produsen produk, bahan yang digunakan untuk memproduksi produk, cara penyimpanan/perawatan produk, dan hal-hal lain yang dianggap perlu. Pelabelan ini dapat dilakukan pencetakan langsung pada kemasan atau dapat juga dilakukan pencetakan secara terpisah dan diletakkan di dalam kemasan. Label yang digunakan harus informatif, menarik, dan mempunyai nilai estetika. Hal ini menjadi sangat penting karena ditujukan untuk mempengaruhi selera konsumen agar tertarik membeli produk tersebut (K. Purnamasari, G. Windarti, 2022)

2.5.11 Pengawasan oleh Penanggung Jawab

Berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012, pada suatu industri diperlukan seorang penanggung jawab yang ditujukan untuk memantau seluruh tahapan proses produksi dan mengendalikannya untuk menjamin dihasilkannya produk yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. Penanggung jawab minimal harus memiliki pengetahuan mengenai prinsip dan praktik kebersihan dan keamanan pangan serta proses produksi yang dikelolanya serta

terdapat bukti yaitu memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (Sertifikat PKP). Produsen pangan olahan harus dapat bertanggung jawab terhadap pangan olahan yang diproduksinya dan harus berani bertanggung jawab apabila menimbulkan kerugian atau bahaya bagi kesehatan konsumen (L. Cristiana, S. Prabowo & M. Rachmawati, 2023).

2.5.12 Penarikan Produk

Penarikan kembali produk pangan, disebut juga dengan recall, merupakan tindakan penarikan produk pangan yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan atau produk pangan yang tidak memenuhi ketentuan peraturan perundang-undangan, termasuk pangan yang telah menjadi milik konsumen, dengan guna menjamin perlindungan konsumen. Tindakan penarikan produk ini umumnya dilakukan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), Tujuan penarikan produk pangan ini adalah untuk menarik pangan yang dapat berpotensi menimbulkan gangguan kesehatan dari peredaran secara efektif dan efisien. Selain itu, tindakan ini bertujuan untuk segera menghentikan peredaran dan penjualan yang tidak memenuhi persyaratan keamanan menurut undang-undang dan berpotensi membahayakan kesehatan konsumen (D. P. Larasati, 2019)

2.5.13 Pencatatan dan Dokumentasi

Pencatatan dan dokumentasi merupakan tindakan yang dilakukan untuk mengendalikan proses produksi dan distribusi yang telah melebihi masa simpan produk, untuk menjamin kualitas dan keamanan produk serta meminimalkan penggunaan produk kadaluwarsa. Pada umumnya, pencatatan dan dokumentasi yang dikelola oleh pemilik usaha meliputi bahan baku yang masuk, proses produksi, jumlah dan tanggal produksi, distribusi, inspeksi dan pengujian, penarikan produk, penyimpanan, pembersihan, pengendalian hama, kesehatan karyawan, pelatihan, kalibrasi, dan hal lain yang dianggap penting (D. A. A. Surya, I Zuraida, B. F. Pamungkas, 2023). Pencatatan dan dokumentasi produk

perlu dilakukan sejak pengolahan produk hingga pendistribusian produk (S. Maulina Dewi & L. Anggraeni, 2022). Berdasarkan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor : Hk. 00.05.5.1639 Tahun 2003, pencatatan dan dokumentasi yang baik sangat diperlukan untuk memudahkan proses pelacakan permasalahan yang berkaitan dengan proses produksi (Basri & A. Yelofeva, 2022).

2.5.14 Pelatihan Karyawan

Pelatihan merupakan suatu kegiatan perseorangan yang bertujuan untuk meningkatkan kemampuan keterampilan dan pengetahuannya secara sistematis sehingga mampu meningkatkan kompetensi kinerja sesuai pada bidangnya. Pelatihan kerja merupakan suatu proses yang ditujukan untuk dapat mengubah perilaku karyawan dalam suatu perusahaan untuk meningkatkan pencapaian suatu usaha. Dengan adanya tuntutan kualitas dari konsumen, maka perlu dilakukan pelatihan karyawan agar bekerja sesuai dengan permintaan dan kebutuhan yang diperlukan oleh pasar industri pangan (K. Huda & R. Sholeh, 2019).

2.6 Standar Operasional Prosedur (SOP)

Standar Operasional Prosedur (SOP) merupakan suatu pedoman yang digunakan untuk memastikan kelancaran operasional suatu organisasi atau perusahaan. Dengan adanya Standar Operasional Prosedur (SOP) maka karyawan yang ada pada suatu perusahaan akan mampu menjalankan aktivitas proses pekerjaan sesuai dengan prosedur yang berlaku, sehingga tercipta kondisi proses kinerja pada suatu perusahaan sesuai dengan yang diinginkan dan dapat menjamin kualitas serta keamanan produk yang dihasilkan (E. Wahyuni & L. Ode Muhammad Nikmat, 2021). Standar Operasional Prosedur (SOP) juga dapat didefinisikan sebagai instruksi yang dapat dijadikan sebagai acuan atau pedoman bagi karyawan untuk bekerja secara teratur dan sistematis sesuai standar yang ditetapkan oleh perusahaan (Elsa Ayu Lestari, Totok Pujianto & Roni Kastaman, 2022). Setiap perusahaan membutuhkan jenis SOP yang berbeda-beda. Oleh

karena itu, tidak terdapat aturan umum dalam pembuatan SOP. Penyusunan SOP perlu berorientasi pada kebutuhan pengguna yang dilayani untuk memberikan kepuasan pengguna. Ketika melakukan penyusunan SOP, terdapat 2 (dua) kesalahan yang umum terjadi dan perlu dihindari. Kesalahan yang pertama adalah menyalin SOP dari perusahaan lain tanpa menyesuaikan kebutuhan perusahaan sendiri. Kesalahan kedua adalah tidak membuat SOP berdasarkan visi dan misi perusahaan, struktur organisasi, atau deskripsi pekerjaan (I. Istiqomah, 2023). Pada penyusunan SOP, terdapat beberapa hal yang perlu dimasukkan ke dalam dokumen SOP yaitu meliputi dari proses produksi, penyimpanan, kesehatan dan keselamatan kerja (K3) untuk karyawan, hingga kegiatan sanitasi. Dalam hal ini, SOP sanitasi dapat disebut juga dengan SSOP (*Standard Sanitation Operating Procedure*).

Standard Sanitation Operating Procedure (SSOP) merupakan pedoman yang memuat prosedur standar operasional prosedur dalam suatu perusahaan yang digunakan untuk memastikan bahwa seluruh aspek, baik dari segi tindakan atau kinerja maupun penggunaan sarana, dilakukan dengan metode standar sanitasi dan higienitas. Kegiatan ini dilakukan untuk menghasilkan produk yang bermutu baik dan menjamin sistem keamanan produksi pangan. Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 86 Tahun 2019, keamanan pangan merupakan suatu keadaan dan upaya khusus untuk mencegah pangan yang kemungkinan memiliki kerusakan biologis, kimia, dan lain-lain yang dapat menimbulkan gangguan, merugikan, dan menimbulkan resiko terhadap kesehatan manusia, serta tidak bertentangan dengan agama, kepercayaan dan adat istiadat sosial untuk menjamin ketahanan pangan. Penerapan prosedur SSOP pada industri pangan sangat penting untuk menjaga kebersihan, menjaga mutu, dan menghindari kontaminasi pangan yang dapat membahayakan manusia apabila dikonsumsi dari mulai proses bahan baku dan proses produksi, pengendalian sarana produksi hingga produk dipasarkan (V. Indriani, A. Apriantini & T. Suryati, 2021). Menurut Food and Drug Administration (FDA) (1995) dan National Seafood HACCP Alliance for Training and Education (NSHATE) (1999), SSOP umumnya meliputi 8 (delapan) aspek yang dapat dilihat pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1. Delapan Aspek SSOP

No.	8 Kunci Aspek Sanitasi	Prosedur
1	Keamanan Air	• Pastikan air tidak tercemar logam berat • Pastikan air yang bersentuhan dengan peralatan dan bahan pangan harus bersumber dari air bersih atau air yang mengalami proses perlakuan sehingga memenuhi standar mutu
2	Kondisi Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Bahan Pangan	• Pastikan rutin membersihkan peralatan atau meja kerja yang kontak dengan bahan pangan • Pastikan selalu menjaga kebersihan peralatan atau meja kerja yang kontak dengan bahan pangan
3	Pencegahan Kontaminasi Silang	• Pastikan alur kerja atau proses pembuatan tidak menyebabkan kontaminan atau cemaran pada produk • Pastikan alat yang digunakan dalam proses produksi tidak menyebabkan kontaminasi silang • Pastikan hewan liar atau peliharaan tidak berkeliaran disekitar ruang produksi yang diduga dapat menyebabkan kontaminasi silang • Pastikan karyawan menggunakan APD lengkap seperti masker, celemek, sarung tangan, dan penutup kepala • Pastikan karyawan tidak menggunakan perhiasan atau semacamnya saat melakukan proses produksi

No.	8 Kunci Aspek Sanitasi	Prosedur
4	Menjaga Fasilitas Cuci Tangan, Sanitasi, dan Toilet	• Pastikan rutin mengecek dan menjaga kebersihan fasilitas cuci tangan, sanitasi, hingga toilet yang digunakan • Pastikan fasilitas cuci tangan, sanitasi, dan toilet tidak menyatu dengan meja kerja produksi atau jauh dari tempat produksi • Melengkapi peralatan cuci tangan, sanitasi, dan toilet
5	Proteksi dari Bahan Kontaminan	• Pastikan untuk membuang limbah dengan benar • Menjaga pertukaran udara memadai • Memperbaiki/memindahkan peralatan yang rusak • Pastikan menggunakan saniter atau bahan pencuci/pembersih sesuai dengan persyaratan • Seluruh bahan kimia dan bahan pembersih perlu diberi label yang jelas • Memisahkan penyimpanan antara bahan kimia dan bahan pembersih (saniter) dengan bahan pangan
6	Pelabelan, Penyimpanan, dan Penggunaan Bahan Toksin yang Tepat	• Pastikan label yang digunakan sesuai dengan persyaratan, yaitu sekurang-kurangnya memuat nama produk, komposisi, berat bersih, nama dan alamat IRTP, tanggal, bulan, dan tahun kadaluwarsa, kode produksi, dan nomor PIRT • Pastikan penyimpanan dilakukan secara

No.	8 Kunci Aspek Sanitasi	Prosedur
		terpisah dan tersusun dengan rapi diberi label yang jelas antara bahan baku, peralatan produksi, peralatan dan bahan saniter (bahan kimia), serta produk akhir • Tidak menggunakan bahan toksin dalam produk pangan
7	Pengendalian Kesehatan Karyawan	• Pastikan karyawan yang bekerja dalam keadaan sehat • Pastikan karyawan menjaga kebersihan dirinya dan lingkungan sekitar tempat bekerja • Pastikan karyawan melakukan tindakan pengamanan untuk mencegah terjadinya kontaminasi • Membuat peraturan/K3 untuk mengontrol karyawan yang dalam keadaan tidak sehat tidak diperbolehkan memasuki ruang produksi • Memastikan karyawan selalu mencuci tangan dan menggunakan APD lengkap saat sebelum memasuki ruang produksi
8	Pemberantasan Hama	• Pastikan tidak terdapat benda/barang yang dapat mengundang hama • Melakukan pemberantasan hama secara efektif. Jika menggunakan bahan kimia, sebaiknya menggunakan bahan yang tidak mencemari pangan dan sesuai dengan persyaratan

III. METODE PELAKSANAAN

3.1 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Penulisan Tugas Akhir (TA) didasarkan pada hasil Praktik Kerja Lapangan (PKL) yang dilakukan di UMKM Bossslaw Lampung yang berlokasi di Jl. Falmboyan II, Labuhan Dalam, Kecamatan Tanjung Senang, Kota Bandar Lampung, Provinsi Lampung selama 5 bulan, mulai 16 Februari 2024 hingga 30 Juni 2024.

3.2 Rencana Pelaksanaan

Rencana pelaksanaan penyusunan Tugas Akhir menggunakan metode pengamatan deskriptif kualitatif yaitu jenis pengamatan yang menggunakan data kualitatif dan dijelaskan secara deskriptif. Data yang terkumpul meliputi primer dan sekunder yang di dapatkan melalui wawancara dan observasi (Wardanu, dkk., 2023).

3.2.1 Metode Pelaksanaan

a. Wawancara

Wawancara dilakukan melalui tanya jawab secara langsung dengan pemilik UMKM Bossslaw Lampung. Kegiatan wawancara dilakukan dengan menyusun daftar pertanyaan terlebih dahulu yaitu terkait informasi penerimaan bahan baku, proses produksi dan hal-hal lainnya yang berkaitan dengan GMP dan SOP.

b. Observasi

Observasi dilakukan melalui pengamatan secara langsung pada lokasi dan lingkungan di sekitar UMKM Bossslaw Lampung untuk mengetahui kondisi dan proses produksi serta memperoleh data terkait GMP dan SOP.

3.2.2 Analisis Data

Penilaian evaluasi GMP dilakukan dengan menggunakan formulir pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga yang terdapat dalam

perKaBPOM No. HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang “Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga”. Pemeriksaan ini dikategorikan menjadi empat kategori ketidaksesuaian, yaitu :

- 1) Minor : penyimpangan terhadap persyaratan “dapat” maka akan berpotensi mempengaruhi mutu produk pangan IRTP.
- 2) Mayor : penyimpangan terhadap persyaratan “sebaiknya” maka akan berpotensi mempengaruhi efisiensi pengendalian keamanan produk pangan IRTP.
- 3) Serius : penyimpangan terhadap persyaratan “seharusnya” maka akan berpotensi mempengaruhi keamanan produk pangan IRTP.
- 4) Kritis : penyimpangan terhadap persyaratan “harus” maka akan mempengaruhi keamanan produk pangan IRTP secara langsung dan merupakan persyaratan wajib dipenuhi.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Identifikasi *Good Manufacturing Practice*

Good Manufacturing Practice (GMP) atau disebut juga dengan CPPB-IRT merupakan pedoman bagi industri khususnya industri pangan yang bertujuan untuk meningkatkan mutu produksi terutama yang berkaitan dengan keselamatan dan keamanan konsumen dalam mengonsumsi produk yang dihasilkan oleh UMKM atau suatu industri. Selain itu, GMP juga merupakan salah satu program prasyarat atau persyaratan dasar penerapan sistem HACCP untuk memastikan tindakan pencegahan terhadap kontaminasi yang membuat produk tidak layak untuk dikonsumsi (A. Daputra, T. Wahyudi & S. Ushanti, 2022). Berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012, penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) pada industri skala UMKM atau Industri Rumah Tangga (IRT) yang harus dipenuhi antara lain lokasi dan lingkungan produksi; bangunan dan fasilitas; peralatan produksi; suplai air atau sarana penyediaan air; fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi; kesehatan dan higiene karyawan; pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi; penyimpanan; pengendalian proses; pelabelan pangan; pengawasan oleh penanggung jawab; penarikan produk; pencatatan dan dokumentasi; dan pelatihan karyawan (D. Herdhiansyah, G. Gustina, 2021). Adapun formulir penilaian 14 aspek tersebut sebagai berikut.

Tabel 2. Rangkuman Hasil *Gap Analysis*

No.	Ruang Lingkup GMP	Total Aspek	Aspek Sesuai	Aspek Tidak Sesuai	Aspek Tidak Dilibatkan
1.	Lokasi dan Lingkungan	4	4	0	0
2.	Bangunan dan Fasilitas	31	23	6	2

3. Peralatan Produksi	7	7	0	0
4. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air	1	1	0	0
5. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	18	12	5	1
6. Kesehatan dan Higiene Karyawan	8	7	1	0
7. Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi	20	18	2	0
8. Penyimpanan	10	8	2	0
9. Pengendalian Proses	27	25	0	2
10. Pelabelan Pangan	7	7	0	0
11. Pengawasan oleh Penanggung jawab	4	2	2	0
12. Penarikan Produk	6	0	5	1
13. Dokumentasi dan Pencatatan	5	0	5	0
14. Pelatihan Karyawan	2	2	0	0
Jumlah	150	116	28	6
Presentase Penerapan	100%	77,33%	18,67%	4%

Adapun hasil analisis penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* yang telah dilakukan melalui penyesuaian kondisi yang ada di UMKM Bosslaw Lampung dengan 14 kriteria cara produksi pangan untuk industri rumah tangga adalah sebagai berikut.

1. Lokasi dan Lingkungan Produksi

Pemilihan lokasi suatu industri perusahaan dapat mempengaruhi kualitas dan keamanan produk, sehingga perlu mempertimbangkan kondisi lingkungan yang minim akan sumber pencemaran seperti tempat pembuangan sampah dan pemukiman penduduk yang tergolong kumuh [Rosanti, 2023]. Lokasi rumah produksi UMKM Bosslaw Lampung beralamat di Jl. Flamboyan II, Kelurahan Labuhan Dalam, Kecamatan Tanjung Senang, Bandar Lampung dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Kondisi rumah produksi UMKM Bosslaw Lampung

Analisis penilaian aspek lingkungan dan lokasi rumah produksi UMKM Bosslaw Lampung terhadap persyaratan GMP disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Evaluasi GMP pada Lingkup Lokasi dan Lingkungan

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Lokasi IRTP seharusnya dijaga tetap bersih, bebas dari sampah, bau, asap, kotoran, dan debu.	✓		-
2.	Lingkungan seharusnya selalu dipertahankan dalam keadaan			

bersih dengan cara-cara berikut :		
a. Sampah dibuang dan tidak menumpuk	✓	-
b. Tempat sampah selalu tertutup	✓	-
c. Jalan dipelihara supaya tidak berdebu dan selokannya berfungsi dengan baik	✓	-
Jumlah	4	0
Presentase	100%	
Kesesuaian/Ketidakesuaian		

Keterangan :

- ✓ = Kondisi IRTP menurut parameter CPPB
- = Memenuhi kriteria CPPB secara penuh

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, kondisi tempat produksi UMKM Bosslaw Lampung ini sudah baik karena telah memenuhi 100% kriteria lingkungan produksi menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Kriteria lingkungan produksi yang telah terpenuhi antara lain lingkungan lokasi UMKM Bosslaw Lampung selalu dijaga kebersihannya, sampah tidak dibiarkan menumpuk, tempat sampah selalu tertutup, jalan menuju rumah produksi UMKM Bosslaw Lampung selalu dalam keadaan bersih dan tidak berdebu, serta pembuangan air dapat berfungsi dengan baik. Lokasi rumah produksi UMKM ini memang bersebelahan dengan tempat pengumpulan barang bekas (rongsok), namun pengumpulan barang bekas tersebut dilakukan di dalam gudang rumah tersebut sehingga tidak terjadi penumpukan sampah.



Gambar 8. Kondisi jalan rumah produksi UMKM



Gambar 9. Kondisi tempat sampah yang selalu tertutup rapih.

2. Bangunan dan Fasilitas

Bangunan dan fasilitas lokasi produksi memegang peranan yang sangat penting dalam menunjang proses pembersihan. Dalam menunjang proses pembersihan agar dapat berjalan dengan lancar, fasilitas bangunan harus dirancang dan dibangun berdasarkan prinsip keselamatan dan kebersihan untuk meminimalkan adanya hewan pencemar/pengganggu ke dalam ruang produksi [H. Rudiyanto, 2016]. Beberapa kondisi bangunan dan fasilitas rumah produksi UMKM Bosslaw dapat disajikan pada Gambar 10.



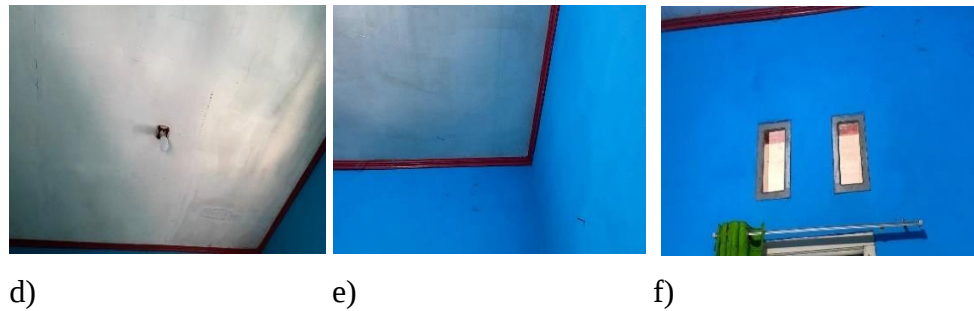
a)



b)



c)



Gambar 10. Kondisi bangunan dan fasilitas UMKM Bosslaw Lampung

Analisis penilaian aspek bangunan dan fasilitas rumah produksi UMKM Bosslaw Lampung terhadap persyaratan GMP disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Evaluasi GMP pada Lingkup Bangunan Ruang Produksi

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1. Desain dan Tata letak				
	a. Ruang produksi sebaiknya cukup luas, mudah dibersihkan, dan tidak digunakan untuk memproduksi produk lain selain pangan	✓		-
	b. Konstruksi Ruangan :			
	i. Sebaiknya terbuat dari bahan yang tahan lama	✓		-
	ii. Seharusnya mudah dipelihara dan dibersihkan atau didesinfeksi			

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
2. Lantai				
	a. Lantai sebaiknya terbuat dari bahan kedap air, rata, halus, tetapi tidak licin, kuat, memudahkan pembuangan atau pengaliran air, air tidak tergenang	✓		-
	b. Lantai seharusnya selalu dalam keadaan bersih dari debu, lendir, dan kotoran lainnya serta mudah dibersihkan	✓		-
3. Dinding atau Pemisah Ruangan				
	a. Dinding atau pemisah ruangan sebaiknya dibuat dari bahan kedap air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas dan kuat	✓		-
	b. Dinding atau pemisah ruangan seharusnya selalu dalam keadaan	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	bersih dari debu, lendir, dan kotoran lainnya			
	c. Dinding atau pemisah ruangan seharusnya mudah dibersihkan	✓		-
	d Langit-langit			
	a. Langit-langit sebaiknya dibuat dari bahan yang tahan lama, tahan terhadap air, tidak mudah bocor, tidak mudah terkelupas atau terkikis	✓		-
	b. Permukaan langit- langit sebaiknya rata, berwarna terang dan jika di ruang produksi menggunakan atau menimbulkan uap air sebaiknya terbuat dari bahan yang tidak menyerap air dan dilapisi cat tahan panas	✓		-
	c. Konstruksi langit-			-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	langit sebaiknya di desain dengan baik untuk mencegah penumpukan debu, pertumbuhan jamur, pengelupasan, bersarangnya hama, memperkecil terjadinya kondensasi	✓		
	d. Langit-langit seharusnya selalu dalam keadaan bersih dari debu, sarang laba- laba		✓	Serius
	e. Pintu Ruangan			
	a. Pintu sebaiknya terbuat dari bahan tahan lama, kuat, tidak mudah pecah atau rusak, rata, halus, berwarna terang	✓		-
	b. Pintu seharusnya dilengkapi dengan pintu kasa yang dapat dilepas untuk memudahkan pembersihan dan		✓	Serius

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	perawatan			
	c. Pintu ruangan produksi seharusnya didesain membuka ke luar/ke samping sehingga debu atau kotoran dari luar tidak terbawa masuk melalui udara ke dalam ruangan pengolahan		✓	Serius
	d. Pintu ruangan, termasuk pintu kasa dan tirai udara seharusnya mudah ditutup dengan baik dan selalu dalam keadaan tertutup		✓	Serius
	f. Jendela			
	a. Jendela sebaiknya dibuat dari bahan tahan lama, kuat, tidak mudah pecah atau rusak	✓		-
	b. Permukaan jendela sebaiknya rata, halus, berwarna terang, dan	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	mudah dibersihkan			
	c. Jendela seharusnya dilengkapi dengan kasa pencegah masuknya serangga yang dapat dilepas untuk memudahkan pembersihan dan perawatan		✓	Serius
	d. Konstruksi jendela seharusnya didesain dengan baik untuk mencegah penumpukan debu	✓		-
	g. Lubang angin atau Ventilasi			
	a. Lubang angin atau ventilasi seharusnya cukup sehingga udara segar selalu mengalir di ruang produksi dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, dan panas yang timbul selama pengolahan	✓		-
	b. Lubang angin atau ventilasi seharusnya	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	selalu dalam keadaan bersih, tidak berdebu, dan tidak dipenuhi sarang laba-laba			
	c. Lubang angin atau ventilasi seharusnya dilengkapi dengan kasa untuk mencegah masuknya serangga dan mengurangi masuknya kotoran		✓	Serius
	d. Kasa pada lubang angin atau ventilasi seharusnya mudah dilepas untuk memudahkan pembersihan dan perawatan	x	x	x
h Permukaan tempat kerja				
	a. Permukaan tempat kerja yang kontak langsung dengan bahan pangan harus dalam kondisi baik, tahan lama, mudah dipelihara, dibersihkan, dan	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	disanitasi			
	b. Permukaan tempat kerja harus dibuat dari bahan yang tidak menyerap air, permukaan halus dan tidak bereaksi dengan bahan pangan, detergen, dan desinfektan	✓		-
	i. Penggunaan Bahan Gelas (Glass)			
	Pimpinan atau pemilik IRTP seharusnya mempunyai kebijakan penggunaan bahan gelas yang bertujuan mencegah kontaminasi bahaya fisik terhadap produk pangan jika terjadi pecahan gelas	x	x	x
	j. Kelengkapan Ruang Produksi			
	a. Ruang produksi sebaiknya cukup terang sehingga karyawan dapat mengerjakan tugasnya	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	dengan teliti			
	b. Di ruang produksi seharusnya ada tempat untuk mencuci tangan yang selalu dalam keadaan bersih serta dilengkapi dengan sabun dan pengeringnya	✓		-
k Tempat Penyimpanan				
	a. Tempat penyimpanan bahan termasuk bumbu dan bahan tambahan pangan (BTP) harus terpisah dengan produk akhir	✓		-
	b. Tempat penyimpanan khusus harus tersedia untuk menyimpan bahan-bahan bukan untuk pangan seperti bahan pencuci, pelumas, dan oli	✓		-
	c. Tempat penyimpanan harus mudah dibersihkan dan bebas dari hama seperti	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	serangga, binatang pengerat seperti tikus, burung, atau mikroba dan ada sirkulasi udara			
	Jumlah	23	6	
	Presentase Kesesuaian/Ketidaksesuaian	74,19%	19,35%	

Keterangan :

- ✓ = Kondisi IRTTP menurut parameter GMP
- = Memenuhi kriteria GMP secara penuh
- x = Parameter GMP tidak dilibatkan

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, diperoleh hasil analisis GMP pada Tabel 4, terdapat 6 parameter yang belum sesuai dengan presentase sebesar 19,35% terdiri dari 6 ketidaksesuaian serius. Fasilitas dan bangunan UMKM Bosslaw Lampung ini sudah memiliki struktur ruangan yang cukup baik walaupun ruangnya tidak terlalu luas. Lantai yang terbuat dari keramik sudah cukup kokoh, aman, tidak licin, dan mudah dibersihkan. Dinding atau pemisah ruangan sudah terbuat dari bahan yang kuat dan tahan lama dan berwarna terang. Langit-langit juga sudah terbuat dari bahan yang kuat dan tahan lama, tidak mudah bocor, tidak mengelupas, dan berwarna terang. Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012, langit-langit seharusnya selalu dalam keadaan bersih dari debu, sarang laba-laba. Namun, langit-langit di rumah produksi UMKM

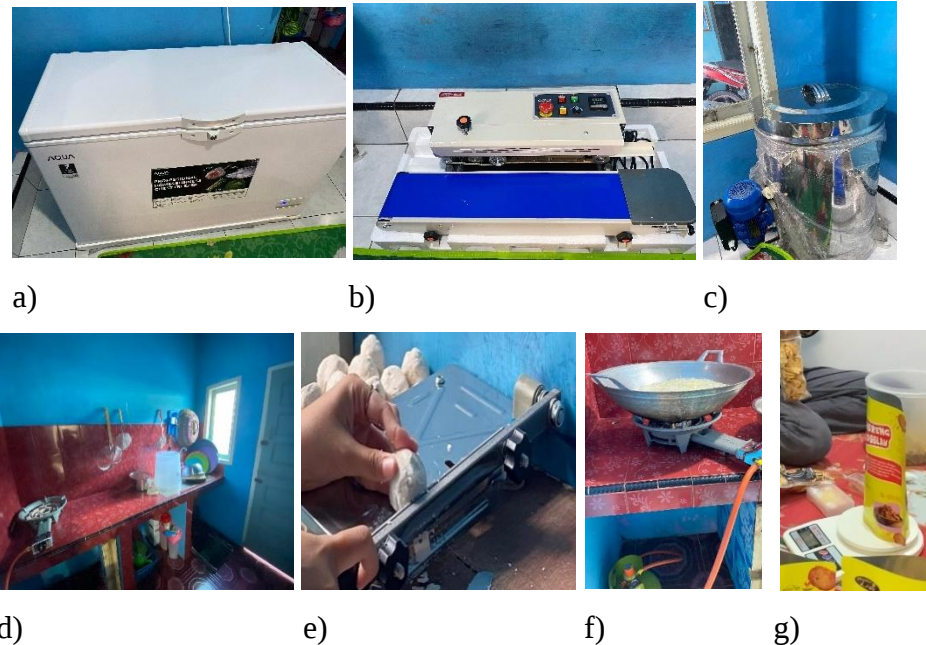
Bosslaw Lampung ini belum terbebas dari debu sehingga menjadi sarang laba-laba. Hal tersebut terjadi karena UMKM ini belum memiliki karyawan tetap sehingga pemilik UMKM bekerja secara mandiri yang menyebabkan pemilik UMKM hanya fokus terhadap proses produksi. Dengan demikian, terjadinya penyimpangan ini dapat mengkontaminasi bahan/produk karena ruang produksi dan penyimpanan kurang diperhatikan kebersihannya.

Pintu, jendela, dan lubang ventilasi ruang produksi UMKM Bosslaw Lampung masih belum memenuhi persyaratan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012, yaitu pintu, jendela, dan lubang angin (ventilasi) seharusnya dilengkapi dengan kasa yang dapat dilepas untuk memudahkan pembersihan serta pintu yang memiliki permukaan rata harus selalu dalam keadaan tertutup untuk menghindari hewan liar atau hewan peliharaan dapat berkeliaran di sekitar ruang produksi. Namun, pintu, jendela, dan lubang angin (ventilasi) di ruang produksi UMKM Bosslaw Lampung tidak dilengkapi dengan kasa sehingga dapat terjadi kemungkinan debu atau serangga akan mudah masuk bahkan jika pintu selalu terbuka akan terjadi kemungkinan adanya hewan liar atau hewan peliharaan seperti kucing atau ayam dapat masuk ke dalam ruang produksi UMKM. Selain itu, pintu ruang produksi UMKM juga masih dirancang membuka ke arah dalam, dimana seharusnya pintu dirancang membuka ke arah luar/samping sehingga debu dan kotoran dari luar tidak terbawa masuk melalui udara ke dalam ruang produksi.

3. Peralatan Produksi

Peralatan produksi yang digunakan harus terbuat dari bahan yang kokoh, tahan lama, tidak beracun, serta mudah dibersihkan dan dirawat. Peralatan tidak boleh mengkontaminasi produk makanan, bahan logam yang mengelupas dari mesin atau peralatan, dan menggunakan kemasan yang tidak berbahaya. Tata letak peralatan produksi juga harus diperhatikan untuk menghindari kontaminasi silang. Peralatan produksi

yang kontak langsung dengan bahan pangan harus dirancang dan disusun terpisah dari bahan pangan untuk menjamin mutu dan keamanan pangan yang diproduksi [A. M. Pulki, 2023]. Beberapa kondisi dari peralatan produksi dapat disajikan pada Gambar 11.



Gambar 11. Kondisi peralatan produksi UMKM Bosslaw Lampung.

Analisis penilaian aspek peralatan produksi rumah produksi UMKM Bosslaw Lampung terhadap persyaratan GMP disajikan pada Tabel 5.

Tabel 5. Evaluasi Penerapan GMP pada Lingkup Peralatan Produksi

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokkan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1. Persyaratan Bahan Peralatan Produksi				
	a. Peralatan produksi sebaiknya terbuat dari bahan yang kuat,	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	tahan lama, tidak beracun, mudah dipindahkan dan dipelihara serta memudahkan pemantauan dan pengendalian hama			
	b. Permukaan yang kontak langsung dengan pangan harus halus, tidak bercelah atau berlubang, tidak mengelupas, tidak berkarat, dan tidak menyerap air	✓		-
	c. Peralatan harus tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk pangan oleh jasad renik, bahan logam yang terlepas dari mesin/peralatan, minyak pelumas, bahan bakar dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya, termasuk bahan kontak pangan/zat	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	kontak pangan dari kemasan pangan ke dalam pangan yang menimbulkan bahaya			
2.	Tata Letak Peralatan Produksi			
	Peralatan produksi sebaiknya diletakkan sesuai dengan urutan prosesnya sehingga memudahkan bekerja secara <i>hygiene</i> , memudahkan pembersihan dan perawatan serta mencegah kontaminasi silang	✓		-
3.	Pengawasan dan Pemantauan Peralatan Produksi			
	Semua peralatan seharusnya dipelihara, diperiksa, dan dipantau agar berfungsi dengan baik dan selalu dalam keadaan bersih	✓		-
4.	Bahan Perlengkapan dan Alat Ukur Timbang			
	a. Bahan perlengkapan peralatan yang terbuat dari kayu seharusnya	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	dipastikan cara pembersihannya yang dapat menjamin sanitasi			
	b. Alat ukur/timbang seharusnya dipastikan keakuratannya, terutama alat ukur/timbang bahan tambahan pangan (BTP)	✓		-
	Jumlah	7	0	
	Presentase Kesesuaian/Ketidaksesuaian	100%		

Keterangan :

- ✓ = Kondisi IRTTP menurut parameter GMP
- = Memenuhi kriteria GMP secara penuh

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, kondisi peralatan produksi UMKM Bosslaw Lampung ini sudah baik karena telah memenuhi 100% kriteria peralatan produksi menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Tata letak dari peralatan produksi di UMKM Bosslaw Lampung ini sudah teratur penempatannya dan terpisah dari bahan pangan. Peralatan yang digunakan oleh UMKM ini rata-rata terbuat dari bahan *stainless steel*, besi, atau alumunium seperti wajan penggorengan, spatula, baskom, pemotong bakso, pisau, alat penyaring

minyak, dan mesin *sealer* alat pengemas. Peralatan tersebut terbuat dari bahan yang kokoh, tahan lama, tidak berkarat, mudah dipisahkan dan dibersihkan setelah pemakaian. Selain itu, alat-alat yang terbuat dari plastik seperti baskom juga mudah dipisahkan dan dibersihkan serta aman untuk digunakan. Tersedia juga alat ukur seperti timbangan yang cukup akurat untuk menimbang bahan baku ataupun digunakan saat pengemasan.

4. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air

Air yang digunakan dalam proses produksi harus bersih dan sebaiknya dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi semua kebutuhan [26]. Air yang bersih berasal dari tanah (sumur bor). Penilaian aspek suplai air atau sarana penyediaan air disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Evaluasi Penerapan GMP pada Lingkup Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokkan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air			
	Air yang digunakan untuk proses produksi harus air bersih dan sebaiknya dalam jumlah yang cukup memenuhi seluruh kebutuhan proses produksi	✓		-
	Jumlah	1	0	
	Presentase Kesesuaian/Ketidaksesuaian	100%		
Keterangan :				

- ✓ = Kondisi IRTP menurut GMP
- = Memenuhi kriteria GMP secara penuh

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, kondisi air bersih yang digunakan dalam proses produksi UMKM Bosslaw Lampung ini sudah baik karena telah memenuhi 100% kriteria GMP menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Seluruh kegiatan produksi, pencucian peralatan produksi, maupun sanitasi berasal dari sumber yang sama. Kualitas air bersih yang digunakan oleh UMKM Bosslaw Lampung telah memenuhi standar kualitas air bersih sesuai SNI 01-3553 2006, yaitu air yang digunakan tidak berbau, tidak berwarna, dan tidak keruh jika dilihat secara kasat mata [SNI, 2006]. Oleh karena itu, tidak ditemukan ketidaksesuaian pada aspek suplai air atau sarana penyediaan air.

5. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

Fasilitas sanitasi merupakan sarana yang digunakan sebagai upaya untuk mengendalikan dan mencegah produk pangan. Selain itu, fasilitas sanitasi dan kegiatan higiene dan sanitasi juga diperlukan untuk memastikan bangunan dan peralatan agar selalu bersih. Beberapa kondisi fasilitas dan kegiatan higiene dapat dilihat pada Gambar 12.



Gambar 12. Kondisi fasilitas higiene seperti toilet dan wastafel tempat cuci tangan

Adapun penilaian aspek fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi dapat disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Evaluasi Penerapan GMP pada Lingkup Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1. Sarana Higiene dan Sanitasi				
a.	Sarana pembersihan/pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan, seperti sapu, sikat, pel, lap, dan/atau kemoceng, deterjen, ember, bahan sanitasi sebaiknya tersedia dan terawat dengan baik	✓		-
b.	Sarana pembersihan harus dilengkapi dengan sumber air bersih	✓		-
c.	Air panas dapat digunakan untuk membersihkan peralatan tertentu, terutama berguna untuk melarutkan sisa-sisa lemak dan tujuan desinfeksi, bila	x	x	x

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	diperlukan			
2. Sarana Higiene Karyawan				
	Sarana higiene karyawan seperti fasilitas untuk cuci tangan dan toilet/jamban seharusnya tersedia dalam jumlah cukup dan dalam keadaan bersih untuk menjamin kebersihan karyawan guna mencegah kontaminasi terhadap bahan pangan	✓		-
3. Sarana Cuci Tangan				
	a. Diletakkan di dekat ruang produksi, dilengkapi air bersih, dan sabun cuci tangan		✓	Serius
	b. Dilengkapi dengan alat pengering tangan seperti handuk, lap atau kertas serap yang bersih	✓		-
	c. Dilengkapi dengan tempat sampah yang tertutup	✓		-
4. Sarana Toilet/Jamban				
	a. Didesain dan dikonstruksi dengan	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	memperhatikan persyaratan higiene, sumber air yang mengalir dan saluran pembuangan			
	b. Diberi tanda peringatan bahwa setiap karyawan harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet	✓		-
	c. Terjaga dalam keadaan bersih dan tertutup	✓		-
	d. Mempunyai pintu yang membuka ke arah luar ruang produksi		✓	Serius
5. Sarana Pembuangan Air dan Limbah				
	a. Sistem pembuangan limbah seharusnya didesain dan dikonstruksi sehingga dapat mencegah resiko pencemaran pangan dan air bersih		✓	Serius
	b. Sampah harus segera dibuang ke tempat sampah untuk	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	mencegah agar tidak menjadi tempat berkumpulnya hama, binatang pengerat, serangga atau binatang lainnya sehingga tidak mencemari pangan maupun sumber air			
	c. Tempat sampah harus dibuat dari bahan yang kuat dan tertutup rapat untuk menghindari terjadinya tumpahan sampah yang dapat mencemari pangan maupun sumber air	✓		-
6. Kegiatan Higiene dan Sanitasi				
	a. Pembersihan/pencucian dapat dilakukan secara fisik seperti dengan sikat atau secara kimia seperti dengan sabun/detergen atau gabungan keduanya	✓		-
	b. Jika diperlukan, penyucihamaan sebaiknya dilakukan		✓	Mayor

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	dengan menggunakan kaporit sesuai petunjuk yang dianjurkan			
	c. Kegiatan pembersihan/pencucian dan penyucihamaan peralatan produksi seharusnya dilakukan secara rutin	✓		-
	d. Sebaiknya ada karyawan yang bertanggung jawab terhadap kegiatan pembersihan		✓	Mayor
	Jumlah	12	5	
	Presentase Kesesuaian/Ketidaksesuaian	66,67%	27,78%	

Keterangan :

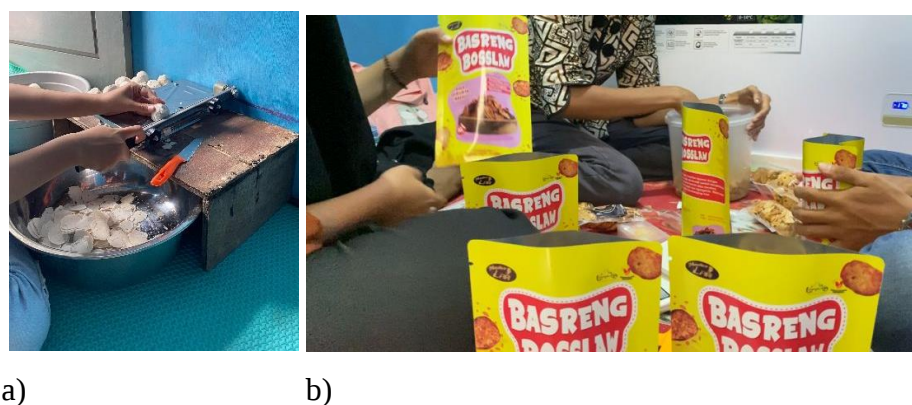
- ✓ = Kondisi IRTP menurut parameter GMP
- = Memenuhi kriteria GMP secara penuh
- x = Parameter GMP tidak dilibatkan

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, diperoleh hasil analisis ditemukan 5 ketidaksesuaian berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 dengan presentase sebesar 27,78% diantaranya 3

ketidaksesuaian serius dan 2 ketidaksesuaian mayor. Parameter sarana cuci tangan yang seharusnya diletakkan di dekat ruang produksi yang dan dilengkapi dengan air bersih serta sabun cuci tangan belum terpenuhi oleh UMKM Bosslaw Lampung. Hal tersebut terjadi karena sarana cuci tangan/cuci piring yang telah dibuat pada ruang produksi sudah tidak dapat digunakan kembali akibat tidak adanya saluran air ke arah *wastafel* tersebut sehingga keran yang terdapat pada bagian tersebut tidak dapat digunakan kembali. Dengan demikian, seluruh kegiatan sanitasi dilakukan di dalam toilet yang masih menyatu dengan ruang produksi UMKM Bosslaw Lampung. Selain itu, pintu toilet juga masih dirancang membuka ke arah dalam, dimana seharusnya pintu toilet dirancang membuka ke arah luar agar tidak membawa kontaminasi dari dalam toilet.

6. Kesehatan dan Higiene Karyawan

Pemantauan kesehatan karyawan sangat penting dilakukan karena merupakan salah satu upaya dalam menghindari kontaminasi pada produk pangan. Kesehatan dan kebersihan karyawan yang baik dapat memastikan bahwa karyawan yang bersentuhan langsung dengan bahan pangan cenderung tidak menjadi sumber kontaminasi [Rosanti, 2023]. Beberapa kondisi dari kesehatan dan higiene karyawan dapat dilihat pada Gambar 13.



Gambar 13. Kondisi kesehatan dan higiene karyawan UMKM Bosslaw Lampung saat melakukan proses produksi

Adapun aspek penilaian kesehatan dan higiene karyawan dapat

disajikan pada Tabel 8.

Tabel 8. Evaluasi Penerapan GMP pada Lingkup Kesehatan dan Higiene Karyawan

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1. Kesehatan Karyawan				
	a. Dalam keadaan sehat. Jika sakit atau baru sembuh dari sakit dan diduga masih membawa penyakit tidak diperkenankan masuk ke ruang produksi	✓		-
	b. Jika menunjukkan gejala atau menderita penyakit menular, misalnya sakit kuning (virus hepatitis A), diare, sakit perut, muntah, demam, sakit tenggorokan, sakit kulit (gatal, kudis, luka, dan lain-lain), keluarnya cairan dari telinga (congek), sakit mata (belekan), dan atau pilek tidak	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	diperkenankan masuk ke ruang produksi			
2. Kebersihan Karyawan				
	a. Karyawan harus selalu menjaga kebersihan badannya	✓		-
	b. Karyawan yang menangani pangan seharusnya mengenakan pakaian kerja yang bersih. Pakaian kerja dapat berupa celemek, penutup kepala, sarung tangan, masker dan/atau sepatu kerja		✓	Kritis
	c. Karyawan yang menangani pangan harus menutup luka di anggota tubuh dengan perban khusus luka	✓		-
	d. Karyawan harus selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai kegiatan mengolah pangan, sesudah menangani	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	bahan mentah, atau bahan/alat yang kotor, dan sesudah ke luar dari toilet/jamban			
3. Kebiasaan Karyawan				
	a. Karyawan yang bekerja sebaiknya tidak makan dan minum, merokok, meludah, bersin, atau batuk ke arah pangan atau melakukan tindakan lain di tempat produksi yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan	✓		-
	b. Karyawan di bagian pangan sebaiknya tidak mengenakan perhiasan seperti giwang/anting, cincin, gelang, kalung, arloji/jam tangan, bros dan peniti atau benda lainnya yang dapat membahayakan	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokkan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	keamanan pangan yang diolah			
	Jumlah	7	1	
	Presentase Kesesuaian/Ketidaksesuaian	87,5%	12,5%	

Keterangan :

- ✓ = Kondisi IRTP menurut parameter GMP
- = Memenuhi kriteria GMP secara penuh

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, ditemukan 1 ketidaksesuaian berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 dengan presentase sebesar 12,5% yaitu ketidaksesuaian kritis. Pada aspek ini, karyawan diharapkan menjaga kebersihan tubuhnya seperti selalu mencuci tangan sebelum melakukan proses produksi, tidak memiliki kebiasaan makan, minum, merokok, atau meludah saat melakukan proses produksi. Selain itu, karyawan juga sebaiknya tidak menggunakan perhiasan saat melakukan proses produksi. Meskipun hal-hal tersebut telah dipenuhi oleh karyawan atau pemilik UMKM Bosslaw Lampung, namun karyawan atau pemilik UMKM ini masih seringkali belum menggunakan sarung tangan, masker, dan celemek ketika melakukan proses produksi. Dengan demikian, hal tersebut merupakan hal yang kritis dan sangat perlu diperbaiki karena penanganan pengolahan makanan yang tidak baik dapat menimbulkan penyakit-penyakit yang disebabkan oleh bakteri *Salmonella*, *Shigella*, dan *Campylobacter*. Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa

kesehatan dan kebiasaan karyawan yang bekerja dapat menjadi penyebab penularan penyakit [J. J. Quinlan, 2013].

7. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

Program pemeliharaan dan higiene sanitasi fasilitas produksi seperti bangunan, mesin/peralatan, pengendalian hama, pengelolaan limbah, dan lainnya harus dilakukan secara berkala untuk memastikan terhindarnya kontaminasi dengan produk pangan olahan yang diproduksi [A. M. Pulki, 2023]. Adapun penilaian aspek pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi dapat disajikan pada Tabel 9.

Tabel 9. Evaluasi Penerapan GMP pada Lingkup Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Pemeliharaan dan Pembersihan			
	a. Lingkungan, bangunan, peralatan, dan lainnya seharusnya dalam keadaan terawat dengan baik dan berfungsi sebagaimana mestinya	✓		-
	b. Peralatan produksi harus dibersihkan secara teratur untuk menghilangkan sisa-	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	sisapangan dan kotoran			
	c. Bahan kimia pencuci sebaiknya ditangani dan digunakan sesuai prosedur dan disimpan di dalam wadah yang berlabel untuk menghindari pencemaran terhadap bahan baku dan produk pangan	✓		-
2.	Prosedur Pembersihan dan Sanitasi			
	Sebaiknya dilakukan dengan menggunakan proses fisik (penyikatan, penyemprotan dengan air bertekanan atau penghisap vakum), proses kimia (sabun atau deterjen) atau gabungan proses fisik dan kimia untuk menghilangkan kotoran dan lapisan jasad renik dari lingkungan, bangunan, dan peralatan	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
3. Program Higiene dan Sanitasi				
	a. Program Higiene dan Sanitasi seharusnya menjamin semua bagian dari tempat produksi telah bersih, termasuk pencucian alat-alat pembersih	✓		-
	b. Program Higiene dan Sanitasi seharusnya dilakukan secara berkala serta dipantau ketepatan dan keefektifannya dan jika perlu dilakukan pencatatan		✓	Serius
4. Program Pengendalian Hama				
	Hama (binatang pengerat, serangga, unggas, dan lain-lain) merupakan pembawa cemaran biologis yang dapat menurunkan mutu dan keamanan pangan. Kegiatan pengendalian hama dilakukan untuk mengurangi kemungkinan masuknya hama ke ruang produksi yang akan	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	mencemari pangan			
5. Mencegah Masuknya Hama				
	a. Lubang-lubang dan selokan yang memungkinkan masuknya hama harus selalu dalam keadaan tertutup	✓		-
	b. Jendela, pintu, dan lubang ventilasi harus dilapisi dengan kawat kasa untuk menghindari masuknya hama		✓	Serius
	c. Hewan peliharaan seperti anjing, kucing, domba, ayam, dan lain-lain tidak boleh berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi	✓		-
	d. Bahan pangan tidak boleh tercecer karena dapat mengundang masuknya hama	✓		-
6. Mencegah Timbulnya Sarang Hama di dalam Ruang				

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
Produksi				
	a. Pangan seharusnya disimpan dengan baik, tidak langsung bersentuhan dengan lantai, dinding, dan langit-langit	✓		-
	b. Ruang produksi harus dalam keadaan bersih	✓		-
	c. Tempat sampah harus dalam keadaan tertutup dan dari bahan yang tahan lama	✓		-
	d. IRTP seharusnya memeriksa lingkungan dan ruang produksinya dari kemungkinan timbulnya hama	✓		-
7. Pemberantasan Hama				
	a. Sarang hama seharusnya segera dimusnahkan	✓		-
	b. Hama harus diberantas dengan cara yang tidak mempengaruhi keamanan pangan	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	c. Pemberantasan hama dapat dilakukan secara fisik seperti dengan perangkap tikus atau secara kimia seperti dengan racun tikus	✓		-
	d. Perlakuan dengan bahan kimia harus dilakukan dengan pertimbangan tidak mencemari pangan	✓		-
8. Penanganan Sampah				
	Sampah seharusnya tidak dibiarkan menumpuk di lingkungan atau ruang produksi, segera ditangani dan dibuang	✓		-
Jumlah		18	2	
Presentase Kesesuaian/Ketidaksesuaian		90%	10%	

Keterangan :

- ✓ = Kondisi IRTTP menurut GMP
- = Memenuhi kriteria GMP secara penuh

Berdasarkan observasi yang dilakukan, diperoleh hasil analisis

pada Tabel 9, yaitu terdapat 2 parameter yang belum sesuai dengan presentase sebesar 10% yaitu ketidaksesuaian serius. Berdasarkan hasil tersebut berarti bahwa sebenarnya program higiene dan sanitasi di UMKM Bosslaw Lampung ini sudah cukup baik. Namun, program sanitasi ini seharusnya menjamin seluruh bagian ruang produksi telah bersih. Akan tetapi, di UMKM Bosslaw Lampung ini masih terdapat beberapa bagian yang belum terbebas dari debu dan kotoran seperti dinding, langit-langit, dan lubang angin (ventilasi), karena proses pembersihan ruang produksi ini belum dilakukan secara berkala dan secara keseluruhan di setiap sudut ruang produksi. Hal tersebut disebabkan oleh karena tidak adanya karyawan di UMKM Bosslaw Lampung ini sehingga mengakibatkan owner UMKM tidak dapat mengelola pekerjaan pembersihan ini secara berkala dan hanya fokus pada proses produksi.

8. Penyimpanan

Penyimpanan bahan pangan harus disesuaikan untuk menghindari penurunan mutu dan keamanan pangan olahan. Penyimpanan antara bahan baku dengan produk jadi harus terpisah dan sesuai dengan standar yang ada. Penyimpanan bahan pangan yang tepat dan baik juga dilakukan untuk mempermudah dalam mengambil dan menggunakan bahan, serta menghindari tertukar atau tercampurnya bahan pangan yang akan digunakan [A. K. P. Ningsih, 2013]. Beberapa kondisi penyimpanan di UMKM Bosslaw Lampung dapat dilihat pada Gambar 14.



a)



b)



c)



d)

e)

Gambar 14. Kondisi penyimpanan bahan baku dan produk akhir UMKM Bosslaw Lampung

Adapun penilaian aspek penyimpanan pada UMKM Bosslaw Lampung dapat disajikan pada Tabel 10.

Tabel 10. Evaluasi Penerapan GMP pada Lingkup Penyimpanan

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1. Penyimpanan Bahan dan Produk Akhir				
	a. Bahan dan produk akhir harus disimpan terpisah dalam ruangan yang bersih, sesuai dengan suhu penyimpanan, bebas hama, penerangannya cukup	✓		
	b. Penyimpanan bahan baku tidak boleh		✓	Kritis

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	menyentuh lantai, menempel ke dinding maupun langit-langit			
	c. Penyimpanan bahan dan produk akhir diberi tanda dan menggunakan sistem FIFO (<i>First In First Out</i>) dan sistem FEFO (<i>First Expired First Out</i>), yaitu bahan pangan yang lebih dahulu masuk dan/atau memiliki tanggal kadaluwarsa lebih awal harus digunakan terlebih dahulu dan produk akhir yang lebih dahulu diproduksi harus digunakan/diedarkan terlebih dahulu	✓		-
	d. Bahan-bahan yang mudah menyerap air harus disimpan di tempat kering, misalnya garam, gula,	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	dan rempah-rempah bubuk			
2.	Penyimpanan Bahan Berbahaya			
	Bahan berbahaya seperti sabun pembersih, bahan sanitasi, racun serangga, umpan tikus, dll harus disimpan dalam ruang tersendiri dan diawasi agar tidak mencemari pangan	✓		-
2.	Penyimpanan Wadah dan Pengemas			
	a. Penyimpanan wadah dan pengemas harus rapih, di tempat bersih dan terlindung agar saat digunakan tidak mencemari produk pangan	✓		-
	b. Bahan pengemas harus disimpan terpisah dari bahan baku dan produk akhir		✓	Serius
3.	Penyimpanan Label Pangan			

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	a. Label pangan disimpan secara rapih dan teratur agar tidak terjadi kesalahan dalam penggunaannya	✓		-
	b. Label pangan harus disimpan di tempat yang bersih dan jauh dari pencemaran	✓		-
4.	Penyimpanan Peralatan Produksi			
	Penyimpanan mesin/peralatan produksi yang telah dibersihkan tetapi belum digunakan harus di tempat bersih dan kondisi baik, permukaan peralatan menghadap ke bawah, supaya terlindung dari debu, kotoran, atau pencemaran lainnya	✓		-
	Jumlah	8	2	
	Presentase Kesesuaian/Ketidaksesuaian	80%	20%	
Keterangan :				
✓ = Kondisi IRTTP menurut GMP				
- = Memenuhi kriteria GMP secara penuh				

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, diperoleh hasil analisis pada Tabel 10, yaitu terdapat 2 parameter yang belum sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 dengan presentase sebesar 20% diantaranya adalah kategori ketidaksesuaian kritis dan serius. Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012, penyimpanan bahan baku tidak boleh menyentuh lantai, menempel ke dinding maupun langit-langit. Bahan pengemas harus disimpan terpisah dari bahan baku dan produk akhir. Namun, penyimpanan bahan baku maupun produk setengah jadi sebelum dilakukannya pengemasan dimasukkan ke dalam wadah/toples dan masih diletakkan di lantai dan menyentuh ke dinding. Hal ini dikategorikan ketidakseriusan kritis karena dapat terjadi banyaknya kemungkinan seperti adanya hewan/hama pengganggu yang tidak diketahui menyentuh bahan baku tersebut dan menyebabkan kontaminasi pada bahan baku tersebut. Selain itu, dikhawatirkan juga kontaminasi dari debu atau kotoran lantai atau dinding. Penyimpanan bahan pengemas juga masih diletakkan pada satu tempat dengan sebagian bahan baku seperti minyak goreng dapat dilihat pada Gambar 14. Penyimpangan-penyimpangan yang tersebut terjadi karena lay out lokasi ruang produksi masih belum teratur sehingga mengakibatkan penyimpanan bahan dan peralatan masih tercampur. Namun demikian, penyimpanan produk akhir sudah memenuhi persyaratan karena telah disimpan terpisah di etalase seperti yang terlihat pada Gambar 14 sehingga meminimalisir terjadinya kontaminasi.

9. Pengendalian Proses

Pengendalian proses harus dilakukan dengan baik untuk menghasilkan produk yang aman dan berkualitas [A. M. Pulki, 2023]. Pengendalian proses ini harus dilakukan dengan tujuan untuk meminimalisir terjadinya produk yang tidak sesuai dan memerlukan tindakan pencegahan melalui pemantauan yang ketat terhadap potensi bahaya yang terjadi pada setiap proses produksinya. Pengendalian proses

juga bertujuan untuk menghasilkan pangan olahan yang aman dan layak untuk dikonsumsi [A. K. P. Ningsih, 2023]. Beberapa kondisi pengendalian proses di UMKM Bosslaw Lampung dapat dilihat pada Gambar 15.



Gambar 15. Kondisi proses pengemasan produk di UMKM Bosslaw Lampung

Adapun penilaian aspek pengendalian proses di UMKM Bosslaw Lampung dapat disajikan pada Tabel 11.

Tabel 11. Evaluasi Penerapan GMP pada Lingkup Pengendalian Proses

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokkan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1. Persyaratan Bahan				
	a. Bahan yang dimaksud mencakup bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong termasuk air dan bahan tambahan pangan (BTP)	✓		-
	b. Harus menerima dan menggunakan bahan yang tidak rusak, tidak busuk, tidak	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	mengandung bahan-bahan berbahaya, tidak merugikan atau membahayakan kesehatan dan memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan			
	c. Harus menentukan jenis, jumlah dan spesifikasi bahan untuk memproduksi pangan yang akan dihasilkan	✓		-
	d. Tidak menerima dan menggunakan bahan pangan yang rusak	✓		-
	e. Jika menggunakan bahan tambahan pangan (BTP), harus menggunakan BTP yang diizinkan sesuai batas maksimum penggunaannya	✓		-
	f. Penggunaan BTP yang standar mutu dan persyaratannya belum ditetapkan harus	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	memiliki izin dari Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI)			
	g. Bahan yang digunakan seharusnya dituangkan dalam bentuk formula dasar yang menyebutkan jenis dan persyaratan mutu bahan	✓		-
	h. Tidak menggunakan bahan berbahaya yang dilarang untuk pangan	✓		-
2. Persyaratan Air				
	a. Air yang merupakan bagian dari pangan seharusnya memenuhi persyaratan air minum atau air bersih sesuai perundang-undangan	✓		-
	b. Air yang digunakan untuk mencuci atau kontak langsung dengan bahan pangan, seharusnya memenuhi	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	persyaratan air bersih sesuai peraturan perundang-undangan			
	c. Air, es, dan uap panas (<i>steam</i>) harus dijaga jangan sampai tercemar oleh bahan- bahan dari luar	✓		
	d. Uap panas (<i>steam</i>) yang kontak langsung dengan bahan pangan atau mesin/peralatan harus tidak mengandung bahan- bahan yang berbahaya bagi keamanan pangan	x	x	x
	e. Air yang digunakan berkali-kali (resirkulasi) seharusnya dilakukan penanganan dan pemeliharaan agar tetap aman terhadap pangan yang diolah	x	x	x-
3. Penetapan Komposisi dan Formulasi Bahan				
	a. Harus menentukan	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	komposisi bahan yang digunakan dan formula untuk memproduksi jenis pangan yang akan dihasilkan			
	b. Harus mencatat dan menggunakan komposisi yang telah ditentukan secara baku setiap saat secara konsisten	✓		-
	c. Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang digunakan harus diukur atau ditimbang dengan alat ukur atau alat timbang yang akurat	✓		-
4. Penetapan Cara Produksi Bahan Baku				
	a. Seharusnya menentukan proses produksi pangan yang baku	✓		-
	b. Seharusnya membuat bagan alir atau urutan	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	proses secara jelas			
	c. Seharusnya menentukan kondisi bahan baku dari setiap tahap proses produksi	✓		-
	d. Seharusnya menggunakan bagan alir produksi pangan yang sudah baku ini sebagai acuan dalam kegiatan produksi sehari-hari	✓		-
5.	Penetapan Jenis, Ukuran, dan Spesifikasi Kemasan			
	a. Seharusnya menggunakan bahan kemasan yang sesuai untuk pangan, sesuai peraturan perundang-undangan	✓		-
	b. Desain dan bahan kemasan seharusnya memberikan perlindungan terhadap produk dalam memperkecil kontaminasi,	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	mencegah kerusakan, dan memungkinkan pelabelan yang baik			
	c. Kemasan yang dipakai kembali seperti botol minuman harus kuat, mudah dibersihkan, dan didesinfeksi jika diperlukan, serta tidak digunakan untuk mengemas produk non-pangan	✓		-
6.	Penetapan Keterangan Lengkap Tentang Produk yang akan dihasilkan			
	a. Seharusnya menentukan karakteristik produk pangan yang dihasilkan	✓		-
	b. Harus menentukan tanggal kadaluwarsa	✓		-
	c. Harus mencatat tanggal produksi	✓		-
	d. Dapat menentukan kode produksi	✓		-
	Jumlah	25	0	

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokkan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
Presentase Kesesuaian/Ketidaksesuaian		100%		
Keterangan :				
✓	= Kondisi IRTP menurut parameter GMP			
-	= Memenuhi kriteria GMP secara penuh			
x	= Parameter GMP tidak dilibatkan			

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, diperoleh hasil analisis dari Tabel 11, yaitu tidak ditemukannya ketidaksesuaian pada aspek pengendalian proses dan 100% telah memenuhi kriteria menurut Peraturan Kepala Badan POM HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012. Aspek pengendalian proses ini dapat dilakukan dengan cara penetapan spesifikasi bahan, penetapan komposisi dan formulasi bahan, penetapan cara produksi yang baku, penetapan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan, keterangan lengkap tentang produk yang akan dihasilkan meliputi nama produk, tanggal produksi, tanggal kadaluwarsa, dan kode produksi. Berdasarkan parameter yang terdapat pada aspek pengendalian proses ini, bahan baku yang diterima dan digunakan oleh UMKM Bosslaw Lampung tidak rusak, tidak busuk, tidak mengandung bahan-bahan berbahaya, dan aman untuk dikonsumsi. Penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) pada UMKM Bosslaw Lampung juga sudah sesuai prosedur yaitu ditakar menggunakan timbangan sehingga dapat dipastikan akurat dan sesuai dengan formulasi dan komposisi yang sudah ditetapkan. Kemasan yang digunakan untuk produk akhir UMKM Bosslaw Lampung terdapat 2 jenis bahan kemasan, yaitu kemasan dengan bahan plastik *ziplock (standing pouch)* dengan berbahan dasar *Polypropylene* (PP) yang merupakan jenis plastik paling aman untuk makanan dan minuman. Selain itu, jenis kemasan lain yang digunakan adalah dengan bahan aluminium foil *full printing* sehingga

produk dapat bertahan lebih lama.

10. Pelabelan Pangan

Pelabelan pangan yang dicantumkan pada kemasan harus memuat penjelasan dan informasi yang mudah dipahami tentang cara penanganan, konsumsi, penyiapan, atau penyajian produk yang benar [A. K. P. Ningsih, 2023]. Kondisi pelabelan pangan UMKM Bosslaw Lampung dapat dilihat pada Gambar 16.



Gambar 16. Kondisi pelabelan produk UMKM Bosslaw Lampung

Adapun penilaian aspek pelabelan pangan pada UMKM Bosslaw Lampung dapat disajikan pada Tabel 12.

Tabel 12. Evaluasi Penerapan GMP pada Lingkup Pelabelan Pangan

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan	Pengelompokkan
-----	---------------	-------------	----------------

	Sesuai	Tidak Sesuai	Ketidaksesuaian
1. Label pangan sekurang-kurangnya memuat :			
a. Nama produk sesuai dengan jenis pangan IRT yang ada di Peraturan Kepala Badan POM HK.03.1.23.04.12.220 5 Tahun 2012 tentang Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga	✓		-
b. Daftar bahan atau komposisi yang digunakan	✓		-
c. Berat bersih atau isi bersih	✓		-
d. Nama dan alamat IRT	✓		-
e. Tanggal, bulan, dan tahun kadaluwarsa	✓		-
f. Kode produksi	✓		-
g. Nomor P-IRT	✓		-
Jumlah	7	0	
Presentase Kesesuaian/Ketidaksesuaian	100%		

Keterangan :

- ✓ = Kondisi IRTP menurut parameter GMP
- = Memenuhi kriteria GMP secara penuh

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, diperoleh hasil analisis dari Tabel 12, yaitu tidak ditemukannya ketidaksesuaian pada aspek pengendalian proses dan 100% telah memenuhi kriteria menurut Peraturan Kepala Badan POM HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012.

11. Pengawasan oleh Penanggung Jawab

Penanggung jawab memiliki peranan penting dalam mengawasi pengendalian seluruh proses produksi untuk memastikan produk pangan yang dihasilkan aman dan berkualitas [A. Dini, 2023]. Penanggung jawab dari proses produksi UMKM Bosslaw Lampung adalah pemilik UMKM tersebut. Adapun penilaian aspek pengawasan oleh penanggung jawab di UMKM Bosslaw Lampung dapat disajikan pada Tabel 13.

Tabel 13. Evaluasi Penerapan GMP pada Lingkup Pengawasan Oleh Penanggung Jawab

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Penanggung jawab minimal harus mempunyai pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan serta proses produksi pangan yang ditanganinya dengan pembuktian kepemilikan Sertifikat Penyuluhan	✓		-

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	Keamanan Pangan (Sertifikat PKP)			
2.	Penanggung jawab seharusnya melakukan pengawasan secara rutin yang mencakup :			
	a. Pengawasan Bahan : Bahan yang digunakan dalam proses produksi seharusnya memenuhi persyaratan mutu dan keamanan pangan	✓		-
	b. Pengawasan Proses : Setiap satuan pengolahan (satu kali proses) dilengkapi petunjuk yang menyebutkan nama produk; tanggal pembuatan dan kode produksi; jenis dan jumlah seluruh bahan yang digunakan dalam satu kali proses pengolahan; jumlah produksi		✓	Serius

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokkan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
3.	Penanggung jawab seharusnya melakukan tindakan koreksi atau pengendalian jika ditemukan adanya penyimpangan atau ketidaksesuaian terhadap persyaratan yang ditetapkan		✓	Serius
Jumlah		2	2	
Presentase Kesesuaian/Ketidaksesuaian		50%	50%	

Keterangan :

- ✓ = Kondisi IRTP menurut parameter GMP
- = Memenuhi kriteria GMP secara penuh

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, diperoleh hasil analisis pada Tabel 13, yaitu terdapat 2 parameter yang belum sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 dengan presentase sebesar 50% diantaranya adalah kategori ketidaksesuaian serius. Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012, pengawasan proses untuk setiap satuan pengolahan (satu kali proses) dilengkapi petunjuk yang menyebutkan nama produk; tanggal pembuatan dan kode produksi; jenis dan jumlah seluruh bahan yang digunakan dalam satu kali proses pengolahan; jumlah produksi. Selain itu, penanggung jawab juga seharusnya melakukan tindakan koreksi atau pengendalian jika ditemukan adanya penyimpangan atau ketidaksesuaian terhadap persyaratan yang

ditetapkan. Namun, penanggung jawab UMKM Bosslaw Lampung belum memenuhi kedua aspek tersebut. Sebenarnya, tindakan pengawasan seperti koreksi penyimpangan sudah dilakukan namun hanya pengoreksian terkait organoleptik seperti tekstur dan rasa dari produk, sedangkan tindakan pengawasan menggunakan form monitoring belum dilakukan sehingga penanggung jawab UMKM Bosslaw Lampung belum memenuhi persyaratan yang ditetapkan.

12. Penarikan Produk

Penarikan produk pangan merupakan suatu tindakan penghentian peredaran suatu produk pangan karena diduga menimbulkan penyakit/keracunan pangan atau karena produk tersebut tidak memenuhi persyaratan/peraturan perundang-undangan di bidang pangan. Hal ini bertujuan untuk mencegah semakin banyaknya korban yang mengonsumsi pangan berbahaya bagi kesehatan dan/atau melindungi masyarakat dari produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan keamanan pangan [A. M. Pulki, 2023]. Adapun penilaian aspek penarikan produk UMKM Bosslaw Lampung dapat disajikan pada Tabel 14.

Tabel 14. Evaluasi Penerapan GMP pada Lingkup Penarikan Produk

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Pemilik IRTTP harus menarik produk pangan dari peredaran jika diduga menimbulkan penyakit/keracunan pangan dan/atau tidak memenuhi persyaratan peraturan perundang-undangan di		✓	Serius

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	bidang pangan			
2.	Pemilik IRTP harus menghentikan produksinya sampai masalah terkait diatasi		✓	Serius
3.	Produk lain yang dihasilkan pada kondisi yang sama dengan produk penyebab bahaya seharusnya ditarik dari peredaran/pasaran	x	x	x
4.	Pemilik IRTP seharusnya melaporkan penarikan produknya, khususnya yang terkait dengan keamanan pangan ke Pemerintah Kabupaten/Kota setempat dengan tembusan kepada Balai Besar/Balai Pengawas Obat dan Makanan		✓	Serius
5.	Pangan yang terbukti berbahaya bagi konsumen harus dimusnahkan dengan disaksikan oleh DFI		✓	Serius
6.	Penanggung jawab IRTP dapat mempersiapkan prosedur penarikan produk		✓	Serius

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Keterangan
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	pangan			
	Jumlah	0	5	
	Presentase Kesesuaian/Ketidaksesuaian		100%	

Keterangan :

- ✓ = Kondisi IRTP menurut parameter GMP
- = Memenuhi kriteria GMP secara penuh
- x = Parameter GMP tidak dilibatkan

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, diperoleh hasil analisis pada Tabel 14, yaitu secara keseluruhan belum sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 dengan presentase sebesar 100% diantaranya adalah kategori 5 ketidaksesuaian serius. Pemilik UMKM Bosslaw Lampung belum pernah melakukan penarikan produk karena dari kasus yang ada produk UMKM belum pernah ditemukan produk tidak layak jual atau bermasalah. Namun, dari pihak toko konsinyasi sering melakukan pengembalian barang (retur) karena produk yang sudah lama belum terjual dari toko tersebut sehingga dikhawatirkan hampir pada batas kadaluwarsa bahkan pernah terjadi kerusakan produk akibat kemungkinan kelalaian dari toko konsinyasi tersebut akan tetapi yang melakukan kebijakan pengembalian produk (retur) tetap dari toko konsinyasi tersebut sehingga tidak ada kebijakan penarikan produk dari pemilik UMKM.

Adapun parameter produk lain yang dihasilkan pada kondisi yang sama dengan produk penyebab bahaya seharusnya ditarik dari peredaran/pasaran ini tidak dilibatkan karena di UMKM Bosslaw Lampung ini hanya memproduksi produk bakso goreng (basreng) sehingga

tidak ada produk lain yang dihasilkan pada kondisi yang sama.

13. Pencatatan dan Dokumentasi

Dokumentasi dan pencatatan yang baik diperlukan untuk membantu melacak permasalahan selama proses produksi dan distribusi, meningkatkan jaminan kualitas dan keamanan produk, mencegah terjadinya produk hingga batas kadaluwarsa, dan meningkatkan efisiensi pengendalian pangan [A. Dini, 2023]. Adapun penilaian aspek pencatatan dan dokumentasi UMKM Bosslaw Lampung dapat disajikan pada 15.

Tabel 15. Evaluasi Penarapan GMP pada Lingkup Pencatatan dan Dokumentasi

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian-
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1. Pemilik seharusnya mencatat dan mendokumentasi :				
	a. Penerimaan bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), dan bahan penolong sekurang-kurangnya memuat nama bahan, jumlah, tanggal pembelian, nama, dan alamat pemasok		✓	Serius
	b. Produk akhir sekurang-kurangnya memuat nama jenis produk, tanggal produksi, kode		✓	Serius

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokan Ketidaksesuaian-
		Sesuai	Tidak Sesuai	
	produksi, jumlah produksi dan tempat distribusi/penjualan			
	c. Penyimpanan, pembersihan dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan karyawan, pelatihan, distribusi dan penarikan produk dan lainnya yang dianggap penting		✓	Serius
2.	Catatan dan dokumen dapat disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang dihasilkan		✓	Minor
3.	Catatan dan dokumen yang ada sebaiknya dijaga agar tetap akurat dan mutakhir		✓	Mayor
Jumlah		0	5	
Presentase Kesesuaian/Ketidaksesuaian			100%	
Keterangan :				
✓ = Kondisi IRTP menurut parameter GMP				
- = Memenuhi kriteria GMP secara penuh				

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, diperoleh hasil analisis pada Tabel 15, yaitu secara keseluruhan belum sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 dengan presentase sebesar 100% diantaranya adalah kategori 3 ketidaksesuaian serius, 1 ketidaksesuaian minor, dan 1 ketidaksesuaian mayor. Pada aspek ini, seharusnya pemilik melakukan pencatatan dan dokumentasi terkait pembelian bahan baku, penggunaan bahan BTP, bahan penolong, perlakuan sanitasi dan higiene, hingga pendapatan. Namun, pemilik UMKM Bosslaw Lampung belum memenuhi persyaratan-persyaratan tersebut karena pada aspek ini pemilik UMKM hanya mencatat pembelian bahan baku yang hanya memuat nama bahan, jumlah, dan tanggal pembelian akan tetapi masih terbilang kurang konsisten dalam pencatatannya. Selain itu, pencatatan produk akhir juga belum berjalan sesuai kriteria karena pemilik UMKM hanya menuliskan jumlah stok yang keluar/sudah dipasarkan di toko-toko konsinyasi. Dalam aspek pencatatan dan dokumentasi ini juga pemilik UMKM belum menerapkan pencatatan dan dokumentasi penyimpanan, kegiatan sanitasi dan higiene, ataupun pelatihan karyawan. Hal ini terjadi karena pemilik UMKM hanya mengandalkan nota pembelian bahan baku dan penjualan produk akhir yang ada, mengandalkan ingatan saja, dan tidak terdapat karyawan yang bertanggung jawab dalam hal pencatatan sehingga pemilik UMKM tidak terfokus terhadap aspek ini.

14. Pelatihan Karyawan

Pelatihan sangat penting bagi suatu industri pangan agar dapat menerapkan sistem sanitasi yang baik dan benar. Pemilik dan karyawan IRTS harus memiliki pengetahuan dasar tentang prinsip dan praktek kebersihan dan keamanan pangan serta proses pengolahan pangan yang ditangani untuk mendeteksi bahaya yang mungkin timbul dan jika diperlukan, seluruh penyimpangan yang terjadi dapat diperbaiki dan harus ditangani dengan segera serta mampu menghasilkan produk pangan yang

bermutu dan aman [A. Dini, 2023]. Adapun penilaian aspek pelatihan karyawan UMKM Bosslaw Lampung dapat disajikan pada Tabel 16.

Tabel 16. Evaluasi Penerapan GMP pada Lingkup Pelatihan Karyawan

No.	CPPB-IRT 2012	Pelaksanaan		Pengelompokkan Ketidaksesuaian
		Sesuai	Tidak Sesuai	
1.	Pemilik/penanggung jawab harus sudah pernah mengikuti penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangan (CPPB-IRT)	✓		-
2.	Pemilik/penanggung jawab tersebut harus menerapkannya serta mengajarkan pengetahuan dan keterampilannya kepada karyawan lain	✓		
Jumlah		2		
Presentase Kesesuaian/Ketidaksesuaian		100%		
Keterangan :				
✓	= Kondisi IRTTP menurut parameter GMP			
-	= Memenuhi kriteria GMP secara penuh			

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan, diperoleh hasil analisis dari Tabel 16, yaitu tidak ditemukannya ketidaksesuaian pada aspek pengendalian proses dan 100% telah memenuhi kriteria menurut Peraturan

Kepala Badam POM HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012. Pemilik UMKM Bosslaw Lampung telah mengikuti pelatihan penyuluhan CPPB-IRT hingga telah memperoleh sertifikat PKP (Penyuluhan Keamanan Pangan). Oleh karena itu, tentu pemilik UMKM telah memberikan pengetahuan dasar yang telah diperolehnya kepada karyawan yang membantunya dalam proses pengolahan produk. Dengan demikian, diharapkan produk bakso goreng (basreng) yang dihasilkan akan lebih bermutu dan berkualitas.

Berdasarkan hasil penilaian 14 aspek *Good Manufacturing Practice (GMP)* yang telah dilakukan, ditemukan 3 ketidaksesuaian mayor, 1 ketidaksesuaian minor, 21 ketidaksesuaian serius, dan 2 ketidaksesuaian kritis. Dalam hal ini, karena terdapat ≥ 5 ketidaksesuaian serius dan ≥ 1 ketidaksesuaian kritis maka UMKM Bosslaw Lampung ini termasuk ke dalam level IV. Adapun pengelompokan penyimpangan aspek GMP pada UMKM Bosslaw Lampung dapat disajikan pada Tabel 17 berikut ini.

Tabel 17. Analisis Kelompok Penyimpangan Aspek *Good Manufacturing Practice (GMP)*

Aspek	No	Elemen Ketidaksesuaian	Penilaian	Kondisi Aktual
Bangunan dan Fasilitas	1	Langit-langit, lubang angin/ventilasi, pintu, dan jendela kurang terawat, kotor, dan sedikit berdebu	Serius	• Langit-langit sedikit berdebu dan terdapat sarang laba-laba. • Lubang angin/ventilasi tidak terdapat kawat kasa

Aspek	No	Elemen Ketidaksesuaian	Penilaian	Kondisi Aktual
				sehingga debu/kotoran dapat terbawa masuk melalui udara • Pintu masih dirancang membuka ke arah dalam dan tidak terdapat pintu kasa sehingga debu/kotoran dapat terbawa masuk ke dalam ruang produksi • Jendela juga tidak terdapat kawat kasa
Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	2	Sarana cuci tangan dan tempat kegiatan sanitasi belum memadai	Serius	• Sarana cuci tangan dan tempat kegiatan

Aspek	No	Elemen Ketidaksesuaian	Penilaian	Kondisi Aktual
				sanitasi belum memadai karena wastafel yang dekat dengan tempat produksi sudah tidak dapat digunakan kembali karena tidak adanya aliran air ke arah wastafel tersebut. Saat ini kegiatan sanitasi masih dilakukan di toilet ruang produksi.
		Kegiatan penyucihamaan belum	Mayor	• Belum pernah melakukan

Aspek	No	Elemen Ketidaksesuaian	Penilaian	Kondisi Aktual
		menggunakan kaporit dan belum ada karyawan yang bertanggung jawab dalam kegiatan higiene dan sanitasi		kegiatan penyucihan terutama menggunakan kaporit • Belum adanya karyawan yang bertanggung jawab dalam kegiatan higiene dan sanitasi sehingga yang mengelola sebagai penanggung jawab adalah pemilik UMKM sendiri
Kesehatan dan Higiene Karyawan	3	Karyawan saat melakukan proses produksi tidak mengenakan pakaian kerja	Kritis	Karyawan belum mengenakan APD dengan lengkap, seperti celemek, penutup kepala, dan masker

Aspek	No	Elemen Ketidaksesuaian	Penilaian	Kondisi Aktual
Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi	4	Kegiatan higiene dan sanitasi belum dilakukan secara berkala dan lubang angin, pintu, serta jendela belum dilapisi kawat kasa	Serius	- Kegiatan higiene dan sanitasi belum dilakukan dan dipantau secara berkala sehingga tidak dilakukan pencatatan setiap kali pembersihan . Dengan demikian, kebersihannya kurang terjaga di setiap sudut ruang produksi - Lubang angin, pintu, dan jendela belum dilapisi dengan kawat kasa

Aspek	No	Elemen Ketidaksesuaian	Penilaian	Kondisi Aktual
				sehingga memungkinkan adanya hama yang masuk melalui udara ataupun lubang-lubang yang tidak tertutup tersebut.
Penyimpanan	5	Penyimpanan bahan baku dan produk akhir sebelum pengemasan masih menyentuh lantai dan dinding	Kritis	Penyimpanan bahan baku masih diletakkan dibagian bawah meja produksi walaupun diletakkan di dalam toples tertutup namun masih bersentuhan dengan lantai dan dinding. Selain itu juga produk akhir sebelum dimasukkan ke dalam kemasan diletakkan di dalam

Aspek	No	Elemen Ketidaksesuaian	Penilaian	Kondisi Aktual
				toples besar dan ditutup rapat namun terkadang masih diletakkan bersentuhan dengan lantai sehingga dikhawatirkan terjadi kontaminasi baik dari debu/kotoran ataupun hewan/hama pengganggu.
	6	Bahan pengemas belum terpisah dari sebagian bahan baku	Serius	Bahan pengemas produk masih diletakkan berdampingan dengan sebagian bahan baku seperti minyak goreng
Pengawasan Oleh Penanggung Jawab	7	Belum dilakukannya pengawasan proses pada setiap satu kali proses pengolahan dan belum dilakukan tindakan koreksi	Serius	Belum dilakukannya pengawasan di setiap proses produksi pada setiap satu kali pengolahan menggunakan <i>form monitoring</i> dan

Aspek	No	Elemen Ketidaksesuaian	Penilaian	Kondisi Aktual
		dari pengawasan proses tersebut		belum dilakukannya tindakan koreksi dari proses pengawasan. Tindakan koreksi dari adanya penyimpangan yang baru dilakukan oleh pemilik UMKM adalah tindakan koreksi dari segi organoleptik saja seperti tekstur dan rasa produk.
Penarikan produk	8	Belum pernah melakukan penarikan produk baik dari kebijakan UMKM ataupun sesuai prosedur pemerintah	Serius	Saat ini, yang sering dihadapi oleh UMKM adalah pengembalian produk (retur) dari toko konsinyasi jika memang produk tersebut sudah lama belum terjual dan dikhawatirkan mencapai batas kadaluwarsa. Namun, pernah juga terjadi kerusakan produk akibat

Aspek	No	Elemen Ketidaksesuaian	Penilaian	Kondisi Aktual
				kemungkinan kelalaian dari toko tersebut akan tetapi tetap saja diretur dari kebijakan toko bukan penarikan produk yang merupakan kebijakan UMKM hingga pemerintah.
Pencatatan dan Dokumentasi	9	IRTP tidak memiliki pencatatan dan dokumentasi produksi	Serius	Pemilik UMKM tidak memiliki pencatatan pembelian bahan baku dan dokumentasi mengenai informasi produk, pencatatan dan dokumentasi produk akhir setiap satu kali pengolahan, pencatatan dan dokumentasi penyimpanan, hingga pencatatan dan dokumentasi kegiatan sanitasi.

Aspek	No	Elemen Ketidaksesuaian	Penilaian	Kondisi Aktual
	10	Belum adanya pencatatan yang dapat disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang dihasilkan	Minor	Akibat di UMKM Bosslaw Lampung belum memiliki pencatatan dan dokumentasi yang sesuai sehingga belum terdapat pencatatan yang dapat disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang dihasilkan

4.2. Hasil Penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP)

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pemilik UMKM Bosslaw Lampung, diperlukan adanya penyusunan dokumen SOP karena UMKM ini belum memiliki dokumen dan menerapkan SOP serta SSOP. Dalam hal ini, terdapat 16 dokumen SOP yang meliputi SOP ruang produksi, SOP persiapan alat produksi, SOP alat pemotong bakso, SOP mesin *freezer*, SOP mesin *sealer*, SOP persiapan bahan produksi, SOP proses pengadaan dan pengendalian mutu bahan baku, SOP pemotongan bakso, SOP penggorengan bakso, SOP penirisan minyak penggorengan secara manual, SOP penirisan minyak penggorengan menggunakan mesin *spinner*, SOP pembuatan bumbu, SOP pencampuran bumbu, SOP pengemasan produk, SOP penyimpanan produk, dan SOP penarikan produk (*recall*), dan SSOP. Adapun hasil penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP) dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 18. Hasil Penyusunan SOP

No.	Nama Dokumen SOP	Ruang Lingkup	Tujuan
1.	SOP Ruang Produksi	Ruang lingkup produksi berlaku pada bagian produksi dan teknik	Untuk menjamin kualitas produk, mengurangi kontaminasi, dan meningkatkan efisiensi proses produksi produk
2.	SOP Persiapan Alat Produksi	Ruang lingkup produksi berlaku pada bagian produksi dan teknik	Untuk memastikan kondisi peralatan yang akan digunakan dalam kondisi yang baik, bersih, dan aman digunakan
3.	SOP Alat Pemotong Bakso	Ruang lingkup produksi berlaku pada bagian produksi dan teknik	Untuk mengecilkan ukuran bahan baku bakso dan menjadikan bakso berbentuk koin sesuai yang diharapkan
4.	SOP Mesin <i>Freezer</i>	Ruang lingkup produksi berlaku pada bagian produksi dan	Untuk menjaga kualitas makanan dan mengawetkan

No.	Nama Dokumen SOP	Ruang Lingkup	Tujuan
		teknik	bahan baku bakso atau bahan baku lain
5.	SOP Mesin <i>Sealer</i>	Ruang lingkup produksi berlaku pada bagian produksi dan teknik	Untuk melindungi produk dari kerusakan maupun kontaminasi bahan bahan lain yang dapat merusak produk
6.	SOP Persiapan Bahan Produksi	Ruang lingkup produksi berlaku pada bagian produksi yaitu pengendalian dan pengadaan bahan baku	Untuk memastikan bahwa semua bahan baku yang diperlukan telah tersedia dan siap digunakan untuk proses produksi
7.	SOP Proses Pengadaan dan Pengendalian Mutu Bahan Baku	Ruang lingkup pengendalian berlaku pada bagian penerimaan bahan baku dan fisik bahan baku	Memperhatikan kualitas bahan baku dan menghindari bahan baku yang mengandung komponen bawaan yang berbahaya bagi kesehatan dan

No.	Nama Dokumen SOP	Ruang Lingkup	Tujuan
			menurunkan kualitas produk
8.	SOP Proses Pemotongan Bakso	Ruang lingkup produksi berlaku pada bagian produksi tepatnya pada bagian pemotongan bakso	Untuk memotong bakso menjadi berbentuk koin dan ukurannya lebih tipis sehingga ketika dilakukan penggorengan teksturnya akan lebih kering dan mudah untuk dikonsumsi
9.	SOP Proses Penggorengan Bakso	Ruang lingkup produksi berlaku pada bagian produksi tepatnya pada bagian proses penggorengan bakso	Untuk meningkatkan tekstur, meningkatkan cita rasa, meningkatkan kebersihan, dan meningkatkan kualitas produk
10.	SOP Proses Penirisan Minyak secara Manual	Ruang lingkup produksi berlaku pada bagian produksi tepatnya pada	Untuk meningkatkan kualitas produk, memperpanjang masa simpan

No.	Nama Dokumen SOP	Ruang Lingkup	Tujuan
		bagian proses penggorengan bakso	produk, dan memudahkan proses pengemasan serta distribusi produk
11.	SOP Penirisan Minyak Menggunakan <i>Spinner</i>	Ruang lingkup produksi berlaku pada bagian produksi tepatnya pada bagian proses penggorengan bakso	Untuk meningkatkan kualitas produk, memperpanjang masa simpan produk, dan memudahkan proses pengemasan serta distribusi produk
12.	SOP Proses Pembuatan Bumbu	Ruang lingkup produksi berlaku pada bagian produksi tepatnya pada bagian pembuatan bumbu basreng	Untuk menambahkan cita rasa pada bakso goreng
13.	SOP Pencampuran Bumbu	Ruang lingkup produksi berlaku pada bagian proses produksi tepatnya	Untuk memberikan berbagai varian rasa dan aroma yang khas pada

No.	Nama Dokumen SOP	Ruang Lingkup	Tujuan
		pada bagian proses pembuatan bumbu dan pencampuran bumbu basreng	bakso goreng (basreng) sesuai yang diinginkan
14.	SOP Pengemasan Produk	Ruang lingkup produksi berlaku pada bagian proses produksi tepatnya pada bagian proses pengemasan produk dan lingkungan sekitar ruang pengemasan	• Untuk menjaga kualitas produk • Untuk memperpanjang umur simpan produk • Untuk mempermudah proses pendistribusian produk hingga ke tangan konsumen • Untuk membangun identitas merek produk
15.	SOP Penyimpanan Produk	Ruang lingkup penyimpanan produk berlaku pada bagian	Untuk menyimpan produk jadi sementara waktu sebelum

No.	Nama Dokumen SOP	Ruang Lingkup	Tujuan
		penyimpanan produk dan lingkungan sekitar ruang penyimpanan produk	didistribusikan ke konsumen
16.	SOP Penarikan Produk (<i>Recall</i>)	Ruang lingkup penarikan produk berlaku pada bagian tim manajemen pemasaran dan logistik	Untuk menghentikan segera distribusi dan penjualan produk yang tidak memenuhi persyaratan keamanan dan berpotensi menimbulkan resiko terhadap kesehatan
17.	SSOP	Ruang lingkup SSOP berlaku pada bagian operator dan penanggung jawab kebersihan ruang produksi hingga lingkungan sekitar ruang	• Untuk melindungi kesehatan dan keselamatan kerja karyawan industri/UMKM • Untuk menciptakan atau

No.	Nama Dokumen SOP	Ruang Lingkup	Tujuan
		produksi	memelihara kondisi yang dapat mencegah kontaminasi makanan atau penyakit yang disebabkan oleh bakteri, serangga, atau hewan lainnya

4.3. Saran Perbaikan

Berdasarkan hasil evaluasi penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* di UMKM Bosslaw Lampung, menunjukkan masih adanya parameter yang belum sesuai dengan persyaratan GMP. Dimana, masih ditemukan 3 ketidaksesuaian mayor, 1 ketidaksesuaian minor, 21 ketidaksesuaian serius, dan 2 ketidaksesuaian kritis. Hal ini yang menyebabkan UMKM Bosslaw Lampung masuk ke dalam Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) level IV sehingga perlu dilakukannya audit internal setiap hari. Oleh karena itu, dilakukan penyusunan saran perbaikan untuk mengatasi permasalahan yang terjadi di UMKM Bosslaw Lampung dengan tetap mengacu pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Perbaikan yang disarankan ini, diharapkan dapat meningkatkan penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* di UMKM Bosslaw Lampung. Adapun perbaikan yang disarankan dapat dilihat pada Tabel 18 berikut.

Tabel 19. Saran Perbaikan UMKM Bosslaw Lampung

No	Penyimpangan	Saran
Ketidaksesuaian Mayor		
1	Kegiatan penyucihamaan belum menggunakan kaporit	Bila sangat diperlukan, sebaiknya kegiatan penyucihamaan dilakukan dengan menggunakan kaporit sesuai dengan petunjuk yang disarankan
2	Belum ada karyawan yang bertanggung jawab dalam mengontrol kegiatan higiene dan sanitasi	Mencari dan menetapkan karyawan sebagai penanggung jawab dalam mengontrol kegiatan higiene dan sanitasi
Ketidaksesuaian Minor		
1	Belum adanya pencatatan yang dapat disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang dihasilkan	Perlu mengimplementasikan sistem pencatatan sederhana dan dokumentasi yang memuat hal-hal penting terkait manajemen produksi hingga kegiatan sanitasi
Ketidaksesuaian Serius		
1	• Langit-langit sedikit berdebu dan terdapat sarang laba-laba. • Lubang angin/ventilasi tidak terdapat kawat kasa sehingga debu/kotoran dapat terbawa masuk melalui udara • Pintu masih dirancang membuka ke arah dalam dan	• Melakukan pembersihan, perawatan, dan pengawasan terhadap langit-langit, lubang angin (ventilasi), jendela, serta pintu secara berkala dan rutin. Bila perlu, dilakukan pencatatan menggunakan <i>form monitoring</i>

	tidak terdapat pintu kasa sehingga debu/kotoran dapat terbawa masuk ke dalam ruang produksi Jendela juga tidak terdapat kawat kasa	- Lubang angin (ventilasi) perlu dilapisi dengan kawat kasa sehingga meminimalisir adanya debu/kotoran yang terbawa melalui udara dan meminimalisir terjadinya kontaminasi pangan - Merancang desain pintu membuka dari arah dalam ke arah luar/samping dan dilapisi dengan pintu kasa yang dapat dilepas sehingga terlindung dari debu/kotoran/hama pengganggu - Merancang jendela untuk dilapisi dengan kawat kasa
2	Sarana cuci tangan dan tempat kegiatan sanitasi belum memadai	Membuat sarana cuci tangan dan kegiatan sanitasi yang memadai serta tidak menyatu atau berdampingan dengan meja produksi, seperti dibagian samping ruang produksi yang masih memungkinkan sebagai tempat sanitasi serta memperbaiki adanya saluran air yang mengalir untuk kegiatan sanitasi
3	Kegiatan higiene dan sanitasi belum dilakukan secara berkala dan lubang angin, pintu, serta jendela belum	Menetapkan jadwal rutin untuk kegiatan pembersihan sanitasi dan membuat daftar

	dilapisi kawat kasa	<i>checklist</i> untuk memastikan seluruh area produksi sudah bersih • Mencari dan menunjuk karyawan yang bertanggung jawab dalam mengontrol kegiatan pembersihan dan sanitasi agar selalu terkontrol dengan baik dan secara berkala
4	Bahan pengemas belum terpisah dari sebagian bahan baku	Sebaiknya pemilik UMKM menggunakan rak-rak terpisah dan diberi label/tanda dalam aspek penyimpanan, baik antara bahan baku, peralatan, dan produk akhir sehingga ruang penyimpanan tertata dengan rapih dan aman
5	Belum dilakukannya pengawasan proses pada setiap satu kali proses pengolahan dan belum dilakukan tindakan koreksi dari pengawasan proses tersebut	Menetapkan standar proses produksi produk dengan cara memperbaiki penyimpangan-penyimpangan yang terjadi selama proses produksi dan perlu dilakukan pengawasan setiap kali produksi
6	Belum pernah melakukan penarikan produk baik dari kebijakan UMKM ataupun sesuai prosedur pemerintah	• Menyusun kebijakan secara internal dari pihak UMKM/IRTP yang jelas dan terdokumentasi • Menyusun Standar Operasional Prosedur (SOP) mengenai penarikan produk

		yang memuat prosedur identifikasi produk yang perlu ditarik, penghentian distribusi produk, pengumpulan produk yang sudah beredar, dan langkah-langkah komunikasi dengan pelanggan. • Mencari dan menunjuk karyawan sebagai penanggung jawab pada aspek penarikan produk agar selalu ada yang memantau produk di setiap toko konsinyasi sehingga ketika produk dirasa sudah kurang layak langsung mengambil kebijakan untuk menarik produk
7	IRTP tidak memiliki pencatatan dan dokumentasi produksi	Pemilik IRTP harus membuat pencatatan terkait pembelian dan penerimaan bahan baku yang meliputi sekurang-kurangnya nama bahan; jumlah; tanggal pembelian; nama; alamat pemasok, produk akhir yang meliputi sekurang-kurangnya nama jenis produk; tanggal produksi; kode produksi; jumlah produksi; tempat distribusi/penjualan, penyimpanan, penarikan produk, hingga kegiatan

		sanitasi dan pembersihan
Ketidaksesuaian Kritis		
1	Saat melakukan proses produksi, karyawan tidak mengenakan pakaian kerja	• Pemilik IRTTP/karyawan harus menyadari adanya penyimpangan yang terjadi seperti kemungkinan besar kontaminasi yang akan terjadi akibat tidak menggunakan APD lengkap • Pemilik IRTTP perlu membuat SOP/K3 saat bekerja dan harus selalu mengawasi karyawan yang bekerja untuk mematuhi peraturan yang sudah dibuat
2	Penyimpanan bahan baku dan produk akhir sebelum pengemasan masih menyentuh lantai dan dinding	Sebaiknya dan seharusnya pemilik UMKM menggunakan rak-rak terpisah dan diberi label/tanda dalam aspek penyimpanan. Selain itu, pemilik UMKM juga perlu membenahi <i>layout</i> ruang produksi yang baik dan benar agar tidak bercampur antara bahan baku, peralatan produksi, dan produk akhir