

EVALUASI PENERAPAN CPPB (CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK) DAN SSOP (*SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE*) PADA UMKM DIAN CEMAL CEMIL

Oleh

Yulis Setiawati

RINGKASAN

Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) didefinisikan sebagai perusahaan kecil yang dikelola oleh individu atau sekelompok orang dengan jumlah aset dan penghasilan tertentu. Usaha Mikro memiliki aset maksimal Rp50.000.000 (lima puluh juta rupiah) dan omset maksimal Rp300.000.000 (tiga ratus juta rupiah). UMKM dibidang pangan sering menghadapi berbagai tantangan dalam memastikan kualitas dan keamanan produk pangan olahan mereka. Untuk menjaga mutu dan keamanan produk pangan perlu menerapkan CPPB dan SSOP sebagai sistem jaminan keamanan pangan. Pengamatan ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan CPPB dan SSOP di UMKM Dian Cemal Cemil. Metode pengamatan yang diterapkan adalah deskriptif kualitatif yaitu jenis pengamatan yang menggunakan data kualitatif dan dijelaskan secara deskriptif. Data yang dikumpulkan mencakup data primer dan sekunder yang didapat dengan cara wawancara dan observasi. Penerapan CPPB merujuk pada Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang CPPB-IRT dan Evaluasinya sesuai PerKa BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang pemeriksaan SPP-IRT, sedangkan SSOP menggunakan standar FDA (1995) dan NSHATE (1999) dengan metode *Gap Analysis*. Hasil evaluasi penerapan CPPB-IRT Dian Cemal Cemil termasuk kategori IRTP level IV dikarenakan terdapat 8 ketidaksesuaian yang belum memenuhi persyaratan CPPB-IRT diantaranya 1 ketidaksesuaian minor (MI), 1 mayor (MA), 5 serius (SE), dan 1 kritis (KR). Sehingga diharuskan untuk dilakukan audit internal setiap hari. Untuk penerapan SSOP Dian Cemal Cemil memiliki skor rata-rata penerapan mencapai 78,32% yang artinya penerapan SSOP memenuhi aspek sanitasi dan sesuai standar. Namun masih butuh beberapa perbaikan untuk mencapai persyaratan standar pada beberapa aspek yaitu, keamanan air, pengawasan kesehatan kondisi personil, dan pemberantasan hama.