

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

UMKM salah satu diantara bidang yang konsisten berkontribusi terhadap Produk Domestik Bruto (PDB) Indonesia. Sesuai data Kementerian Koperasi 2021, andil UMKM terhadap PDB sebesar 61,07% yang setara dengan Rp8.573,89 triliun (Kamsidah, 2022). Undang-Undang Nomor 20 tahun 2008, Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) diartikan sebagai perusahaan kecil yang dijalankan oleh individu atau sekelompok orang dengan jumlah aset dan penghasilan tertentu. Kriteria usaha dibedakan dari banyaknya aset dan omset, untuk usaha mikro memiliki aset maksimal Rp50.000.000 (lima puluh juta rupiah) dan omset maksimal Rp300.000.000 (tiga ratus juta rupiah) (Hanim dan Norman, 2018).

UMKM di Provinsi Lampung sebagian besar bergerak dibidang industri pengolahan kuliner, industri kerajinan tapis, dan industri pertanian. Dian Cemal Cemil termasuk salah satu usaha mikro yang berlokasi di Bandar Lampung dan bergerak dibidang pengolahan kuliner. Dian Cemal Cemil merupakan produsen makanan zaman dahulu seperti kue akar kelapa, peyek kacang, serta kue kering nastar dan lainnya.

Dibidang pangan, UMKM berperan sebagai pilar utama dalam menyediakan beragam produk olahan yang memenuhi kebutuhan konsumen lokal maupun pasar ekspor. Namun, UMKM sering menghadapi berbagai tantangan dalam memastikan kualitas dan keamanan produk pangan olahan mereka.

Keamanan pangan adalah penanganan, penyiapan, dan penyimpanan dengan cara yang benar untuk mengurangi kemungkinan terjadinya penyakit yang ditularkan lewat makanan (Dewanti dan Hariyadi dalam Asya dkk., 2023). Untuk mencegah adanya bahaya tersebut, Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menerapkan sistem jaminan keamanan pangan yang dikenal sebagai *Good Manufacturing Practice* (GMP) atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). CPPOB digunakan sebagai panduan untuk industri pengolahan pangan menengah besar sedangkan CPPB (Cara Produksi Pangan yang Baik) adalah pedoman yang digunakan untuk Industri Rumah Tangga (IRT).

Implementasi CPPB untuk usaha rumah tangga tercantum dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Prinsip penerapan CPPB mencakup lokasi dan lingkungan produksi; bangunan dan fasilitas; peralatan produksi; suplai air atau sarana penyedia air; fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi; kesehatan dan higiene karyawan; penyimpanan; pengendalian proses; pelabelan pangan; pengawasan oleh penanggung jawab; penarikan produk; pencatatan dan dokumentasi; dan pelatihan karyawan. Dalam melakukan evaluasi CPPB mengacu pada Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 perihal tata cara pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga. Salah satu program yang dapat mendukung keberhasilan pelaksanaan CPPB ialah kegiatan higiene dan sanitasi atau dikenal dengan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*).

Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) berperan mengatur prinsip pengelolaan yang diterapkan melalui kegiatan sanitasi dan kebersihan proses produksi. Penerapan prinsip SSOP juga sangat penting bagi setiap industri pangan dalam upaya menjaga kebersihan dan menjaga mutu produk sehingga terhindar dari kontaminasi bakteri dan benda lain (Rusdin, dkk., 2023).

Meskipun demikian, penerapan CPPB dan SSOP dikalangan UMKM sering kali menghadapi berbagai kendala. Kurangnya pengetahuan, sumber daya, dan akses terhadap teknologi yang memadai menjadi beberapa hambatan utama bagi UMKM Dian Cemal Cemil. Evaluasi terhadap penerapan CPPB dan SSOP pada UMKM Dian Cemal Cemil sangat penting untuk memastikan bahwa standar keamanan pangan dipatuhi dengan baik. Selain itu, dapat membantu mengidentifikasi area dimana perusahaan perlu meningkatkan atau memperbaiki proses produksinya. Berdasarkan latar belakang tersebut penulis memutuskan membuat Laporan Tugas Akhir Jaminan Mutu Pangan dengan judul Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada UMKM Dian Cemal Cemil.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir yaitu:

1. Mengevaluasi penerapan CPPB-IRT UMKM Dian Cemal Cemil berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012.
2. Mengevaluasi penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) UMKM Dian Cemal Cemil.

II. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

2.1 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

Lokasi UMKM Dian Cemal Cemil berlokasi di Jl. Slamet Riyadi Raya No.20, LK. III. RT. 044, Bumi Waras, Kota Bandar Lampung 35226, Indonesia. Luas area tempat usaha $\pm 12 \text{ m}^2$. Tempat produksi masih bergabung dengan rumah pribadi pemilik usaha.

2.2 Sejarah Umum Perusahaan

Dian Cemal Cemil salah satu diantara usaha skala rumah tangga di kota Bandar Lampung yang beroperasi dalam sektor makanan terutama dalam usaha produksi kue kering. Bentuk usaha dari UMKM ini adalah perseorangan. Dian Cemal Cemil berdiri pada tahun 2020, yang didirikan oleh ibu rumah tangga bernama Yaya. Usaha ini dinamakan Dian karena terinspirasi dari nama anak pertama pemilik usaha yang bernama Dian. Sejak berdiri tahun 2020 usaha ini telah memiliki legalitas dan perizinan usaha yaitu Nomor Induk Berusaha (NIB), Izin Usaha Mikro Kecil (IUMK), Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), dan sertifikasi Halal. (SPP-IRT) dan sertifikat Halal disajikan dalam Lampiran 1. Logo UMKM dapat dilihat pada Gambar 1 berikut ini.



Gambar 1. Logo UMKM Dian Cemal Cemil

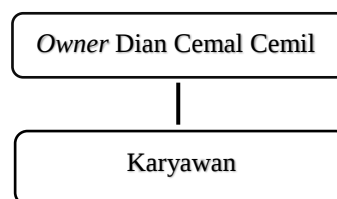
2.3 Visi dan Misi

Visi UMKM yaitu menjadi produsen makanan ringan yang terkemuka dan terpercaya dengan produk berkualitas tinggi, inovatif, beragam, dan menjadi pilihan utama konsumen. Misi UMKM yang di tunjukkan untuk mewujudkan visi UMKM

adalah menghadirkan produk makanan ringan yang lezat dan sehat dengan bahan baku berkualitas tinggi, terus mengembangkan inovasi produk untuk memenuhi kebutuhan selera pelanggan yang beragam, menjaga konsistensi dalam standar produksi dan kebersihan demi keamanan dan kepuasan pelanggan, membangun hubungan yang berkelanjutan dengan para mitra dan pemasok untuk menghasilkan nilai tambah bagi semua pihak, berkomitmen pada kewajiban sosial dan lingkungan dengan menjaga keberlanjutan pada proses produksi dan operasional.

2.4 Struktur Organisasi

Pemilik Dian Cemal Cemil bertugas sebagai pemimpin sekaligus turun langsung dalam kegiatan produksi. Dian Cemal Cemil belum mempunyai karyawan yang dijadikan penanggung jawab dalam bidang produksi. Dalam proses produksi, pemilik langsung mengerjakan dari pembuatan adonan dan hanya dibantu oleh satu orang karyawan atau asisten yang membantu menyiapkan, menggoreng, dan mengemas produk. Berikut adalah sturuktur organisasi Dian Cemal Cemil.



Gambar 2. Struktur organisasi Dian Cemal Cemil

2.5 Kegiatan Usaha

Kegiatan utama UMKM Dian Cemal Cemil pada proses pembuatan kue kering terdiri dari 8 tahap, misalnya dalam pembuatan kue akar kelapa yaitu:

1. Persiapan Bahan Baku

Pada tahap ini tepung ketan dalam kemasan dibuka dan diayak untuk mencegah adanya benda asing.

2. Penimbangan Bahan Baku

Setelah bahan-bahan disiapkan, bahan ditimbang sesuai dengan resep yang digunakan.

3. Pencampuran Bahan

Telur dikocok lepas, kemudian campurkan tepung ketan, wijen, garam dan mentega diaduk rata, selanjutnya tambahkan santan secara bertahap, adonan diaduk hingga kalis.

4. Pencetakan dan Penggorengan

Masukkan adonan kedalam cetakan kue akar kelapa. panaskan minyak dengan api kecil, lalu goreng adonan sambil memutar dan menekan tuas cetakan. Keluarkan adonan sepanjang ± 10 cm lalu digunting. Goreng hingga warnanya berubah mejadi kuning kecoklatan.

5. Penirisan Minyak

Kue akar kelapa ditiriskan pada tampah yang telah dialasi kertas roti, penirisan dilakukan hingga minyak benar-benar berkurang untuk mencegah terjadinya ketengikan pada produk.

6. Pengemasan dan Penimbangan Produk Jadi

Produk jadi dimasukkan dalam kemasan *standing pouch* kemudian dilakukan penimbangan dengan berat bervariasi diantaranya: 100 gram dan 150 gram.

7. Penyegehan

Penyegehan kemasan dilakukan dengan mesin *impulse sealer*.

8. Pendistribusian

Pendistribusian ke toko-toko mitra konsinyasi dilakukan dengan menggunakan mobil.

2.6 Produk

UMKM Dian Cemal Cemil memiliki beberapa produk yaitu kue akar kelapa, peyek kacang, peyek rebon, keripik keju, opak koin, nastar, kue lidah kucing, sambal cakalang kecombrang, dan jajanan jadul lainnya. Menu *best seller* UMKM Dian Cemal Cemil adalah kue akar kelapa. Daftar produk Dian Cemal Cemil disajikan dalam Lampiran 2.