

Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik Pada Sentra Industri Keripik Lampung

Implementation Of Good Manufacturing Product Methods In Lampung Chips Industry Centers

Amruzi Setiagama² Chandra Utami Wirawati³ Irmayani Noer³

^{1,2}Politeknik Lampung, Jalan Soekarno Hatta No.10 Rajabasa Bandar Lampung

³ Magister Terapan Ketahanan Pangan Politeknik Bandar Lampung

e mail : *1setiagama1968@gmail.com

ABSTRAK

Sentra produksi keripik pisang di Kota Bandar Lampung terpusat di jalan Pagar Alam Kedaton Bandar Lampung, terdiri dari 32 unit usaha meliputi pengolahan produk 18 unit usaha dan 14 unit memasarkan saja. Keripik ini sebagai oleh-oleh ciri khas Lampung. Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) di Sentra Industri keripik menjadi hal yang sangat penting untuk menjamin kualitas dan keamanan produk. Penelitian ini bertujuan untuk Mengevaluasi penerapan CPPOB. Metode penelitian meliputi pengumpulan data kualitatif dan kuantitatif terhadap penerapan Perkebom RI No.12 tahun 2012 tentang CPPOB di industri rumah tangga, purposive sampling terhadap 18 unit usaha keripik. Data yang dikumpulkan diperoleh melalui wawancara dan Pengisian Assesment Lapangan CPPOB. Hasil dalam infeksi umumnya dinyatakan “baik” dengan ketidaksesuaian serius dan kritis..

Keywords: CPPOB, kripik pisang, industri

ABSTRACT

The banana chips production center in Bandar Lampung City is centered on Jalan Pagar Alam Kedaton Bandar Lampung, consisting of 32 business units including product processing 18 business units and 14 marketing units only. These chips are typical Lampung souvenirs. The implementation of CPPOB in the Chips Industry Centers is very important to ensure product quality and safety. This study aims to evaluate the implementation of CPPOB. The research method includes collecting qualitative and quantitative data on the implementation of Perkebom RI No.12 of 2012 concerning CPPOB in the home industry, purposive sampling of 18 chip business units. The data collected was obtained through interviews and filling out the CPPOB Field Assessment. Outcome in infection is generally stated to be “good” with serious and critical discrepancies.

Keywords: CPPOB, banana chips, industry

PENDAHULUAN

Latar belakang

Kota Bandar Lampung, memiliki pusat pengolahan hasil pertanian khas

Lampung yaitu sentra industri keripik Jalan Pagar Alam Kedaton yang merupakan pusat pembelian oleh-oleh khas Lampung. Sebagian besar produk yang diperjualbelikan antara lain keripik

dari berbagai bahan (pisang,singkong, mantang dan produk olahan lainnya seperti kelanting dan marning). IRTP berjumlah 32 usaha yang tersebar di sepanjang jalan Pagar Alam. Salah satu permasalahan penting penentu daya saing Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) pangan olahan adalah mutu dan keamanan pangan. Permasalahan mutu adalah permasalahan umum yang terjadi pada industri kecil menengah yang disebabkan oleh tingkat kesadaran serta pengetahuan mengenai mutu dan keamanan pangan yang rendah (Ropkins & Beck, 2000). Berdasarkan survey yang dilakukan pada 32 produsen keripik di Bandar Lampung, 18 unit diantaranya merupakan produsen sekaligus penjual produk olahan keripik. Sementara 14 unit hanya mengambil produk dari tempat lain dan menjual di area tersebut 24 % belum sepenuhnya menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) di dalam proses produksi pangan olahan. Tahap persiapan dari produksi, pengolahan, serta penanganan hasil produksi belum mengikuti cara pengolahan yang benar. Selain itu, metode produksi keripik pisang kurang efisien dan tidak terlalu higienis. Produksi dilakukan di ruangan yang terbuka sehingga besar peluangnya terjadi kontaminasi baik secara fisik, kimia maupun mikrobiologi. Hal ini menjadi satu permasalahan krusial yang harus segera diatasi untuk menjamin kualitas dan keamanan produksi keripik yang dihasilkan.

Pemerintah Kota Bandar Lampung melalui Dinas Kesehatan dan BPOM Propinsi Lampung telah berupaya untuk mengimplementasikan PerkaBOM RI No: HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang CPPOB. Program sosialisasi tentang keamanan pangan telah dilakukan . Namun, berdasarkan survey yang telah dilakukan, secara umum

mayoritas produsen keripik di Bandar Lampung belum memahami dan menerapkan CPPOB. Oleh karena itu, diperlukan sebuah kajian untuk mengevaluasi penerapan CPPOB di sentra industri Keripik di Pagar Alam sebagai tahap awal di dalam menjamin kualitas dan keamanan produknya.

Tujuan

Mengevaluasi Penerapan CPPOB pada sentra industri keripik Bandar Lampung

METODE PENELITIAN

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilakukan di Sentra Industri Keripik di kelurahan Gunung Terang Kota Bandar Lampung. Jumlah UMKM pengolahan kripik hasil pertanian yang ada sebanyak sejumlah 32 terdiri dari 18 produsen sekaligus pedagang dan 14 pedagang. Penelitian akan dilakukan pada bulan Pebruari – Juni 2023.

Bahan dan Alat

Data primer kajian diperoleh melalui survei terhadap pemilik/ penanggung jawab IRTP (Industri Rumah Tangga Pangan) dengan alat survei berupa kuesioner dan form assesment lapang CPPOB. Sebagai acuan Parameter Standar CPPOB Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan RI No: HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012.

Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data di dalam penelitian ini meliputi : 1.Mengidentifikasi karakteristik IRTP di Sentra Industri Keripik Bandar Lampung. Informasi yang diukumpulkan meliputi : a.Profil jumlah responden berdasarkan jenis pangan yang diproduksi b.Profil tingkat pendidikan responden c.Profil skala usaha berdasarkan jumlah

karyawan d.Profil kepemilikan S-KPK dan SP-IRT 2. Hasil Penerapan CPPOB berdasarkan PerkaBOM RI No: HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Data dianalisis secara deskriptif dan ketidaksesuaian penerapan CPPOB kemudian dipersentase dan dikelompokkan berdasarkan persyaratan dalam pedoman CPPOB yaitu : “ Harus (shall) infeksinya kritis”, “Seharusnya (should) infeksinya serius ” dan “Dapat (can) infeksinya minor”.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data yang dikumpulkan hanya berasal dari 18 IRTP produsen sekaligus penjual di Sentra Industri keripik Bandar Lampung. Hasil Pengisian Asesement lapang CPPOB menunjukkan penerapan CPPOB di Sentra Idustri Keripik adalah rata-rata sebesar 76% dengan katagori” baik”.Dari pengamatan harus melakukan audit internal dengan frekuensi setiap hari. Selain itu karena yang belum memenuhi ketentuan CPPOB sebesar 24 %, perlu dilakukan pula perbaikan pada poin- poin yang masih belum memenuhi standar.

1.Karakteristik Pelaku Usaha di Sentra Industri Keripik

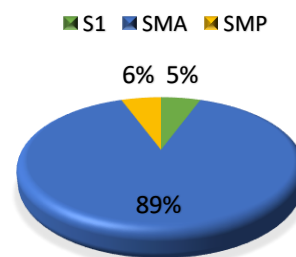
a. Profil responden IRTP berdasarkan jenis pangan yang diproduksi Tabel 1. Profil responden IRTP berdasarkan jenis pangan yang diproduksi

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

Hasil olahan keripik talas
Hasil olahan tepung dan kelanting

Tabel 1.Menunjukkan sebagian besar IRTP di Sentra Industri Keripik mengolah keripik pisang 43 %, keripik singkong 25 %. IRTP banyak mengolah keripik pisang dikarenakan bahan bakunya mudah didapat dan pengolahannya relatif lebih gampang.

b.Profil Tingkat Pendidikan responden IRT



Gambar 1. Profil Tingkat Pendidikan responden di Sentra Industri keripik

Gambar 1 memperlihatkan sebagian besar 89% pelaku UMKM berpendidikan SMA. Hal ini menunjukkan bahwa kemampuan di dalam memahami persyaratan CPPOB seharusnya sudah memadai, karena pada level ini kemampuan berfikir secara logis sebagai orang dewasa.

c. Profil Skala usaha berdasarkan jumlah karyawan responden

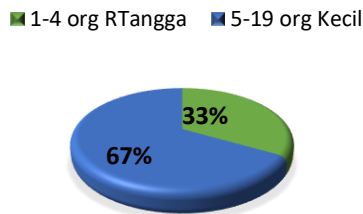
Jumlah karyawan responden IRTP yang di wawancarai diklasifikasikan mengacu pada. Penggolongan sector industry pengolahan menurut Statistik Industri Besar. Sedang Propinsi Lampung 2020 (BPS Propinsi Lampung,2020) seperti Tabel berikut :

Tabel.2.Penggolongan sektor industri pengolahan

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

Sumber : BPS Propinsi Lampung,2020

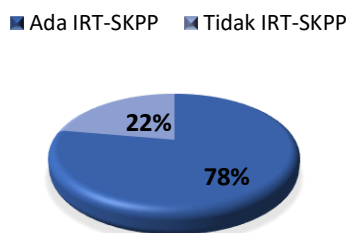
Setelah dikelompokkan maka diperoleh profil skala usaha berdasarkan jumlah karyawan responden sebagai berikut :



Gambar 2. Profil Skala usaha berdasarkan jumlah karyawan responden

Gambar 2 menggambarkan mayoritas karyawan berjumlah 5-19 sebanyak 67 % atau 12 orang , yang berarti masuk ke dalam katagori industri kecil. Sedangkan karyawan yang terdiri dari 1-4 orang atau yang termasuk katagori industri rumah tangga adalah 33%. Hal ini menunjukkan bahwa industri keripik masih tergolong usaha mikro karena rmodalnya kecil (rata-rata sebesar .4-6 Juta rupiah) .

d. Profil kepemilikan SKPP dan SP-IRT

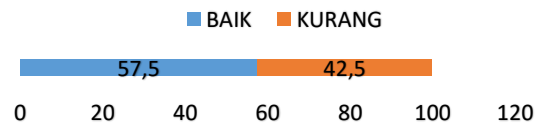


Gambar 3. Profil kepemilikan SKPK dan SP-IRT

Gambar 3 menunjukkan sebagian besar sudah memiliki SKPK dan SP-IRT yakni 79 % sementara 21 % sudah habis masa berlakunya . Hal ini menunjukkan bahwa kesadaranpekaku usaha sudah sangat baik untuk menjamin kualitas dan keamanan pangan.

Penerapan CPPOB Pada Sentra Industri Keripik

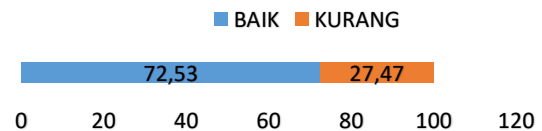
1.Lokasi dan Lingkungan



Gambar 2. Prosentase Kondisi Lokasi dan Lingkungan

Gambar 2 menunjukkan untuk lokasi dan lingkungan, terlihat lokasi berada di tengah pemukiman dan dari penilaiannya yaitu rata-rata 57,5 % ,dilokasi ruang produksi tidak tercemar dengan polusi udara dari sekitarnya.

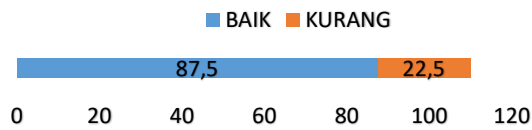
2.Bangunan dan Fasilitas



Gambar 3. Prosentase kondisi bangunan dan Fasilitas

Gambar 3. Sebagian besar 72,53 % ruang produksi di Sentra industri keripik Bandar Lampung telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan PerkaBOM No.12 tahun 2012. Hal ini ditunjukkan pada bagian ruang yang bersih, terang, jendela dilengkapi dengan kasa serangga, berventilasi dan sebagainya.

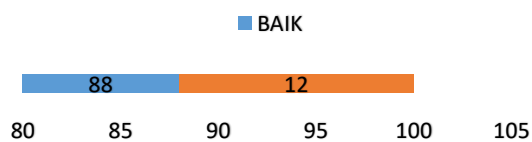
3. Peralatan Produksi



Gambar 4. Prosentase kondisi Peralatan Produksi

Gambar 4. Menunjukkan bahwa 87,5 % peralatan produksi sudah menggunakan alat yang kuat, tahan lama,, permukaan halus seperti bahan stainless steel, tidak mudah mengelupas , sudah baik untuk menjaga keamanan pangan yang dihasilkan.

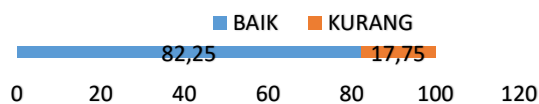
4. Suplai air atau Sarana Penyediaan air



Gambar 5. Prosentase kondisi suplai air atau sarana penyediaan air

Gambar 5. Menunjukkan bahwa rata-rata 88 % air untuk proses produksi telah memenuhi persyaratan yaitu air bersih dan t mencukupi. Air ini berasal dari sumur bor dan sudah tersedianya tandon tower air . Persediaan air ini sangat mendukung kebersihan dari produk akhir yang dihasilkan.

5. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi



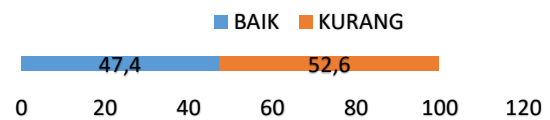
Gambar 6. Prosentase kondisi fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi

Gambar 6. Menunjukkan fasilitas dan kegiatan hygiene sudah cukup baik 82,25 %, dimana telah tersedia toilet dan

sarana alat cuci tangan dan sabun. Hal ini menunjukkan bahwa pemilik usaha telah berupaya untuk menekan peluang terjadinya kontaminasi terutama kontaminasi biologis khususnya mikroba pathogenik. Sehingga keamanan pangan produksi yang dihasilkan lebih terjamin.

6. Kesehatan dan Higiene Karyawan

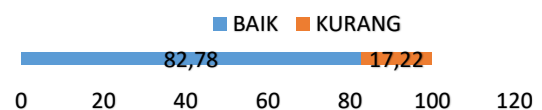
Karyawan sakit tidak boleh ke ruang produksi, Karyawan menjaga kebersihan badan,



Gambar 7. Prosentase kondisi kesehatan dan hygiene karyawan

Gambar 7 menunjukkan persentase kondisi kesehatan dan hygiene karyawan masih cukup rendah yaitu sebesar rata-rata 47,4 %. Hal ini disebabkan oleh beberapa faktor yaitu belum ada aturan dan kebijakan yang tegas dan tertulis bagi bagian produksinya, seperti di larang bagi karyawan yang sakit untuk bekerja dan belum tersedianya pakain kerja khusus bagi karyawan.

7. Pemeliharaan dan program Higiene dan Sanitasi

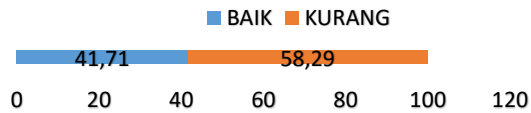


Gambar 8. Prosentase kondisi pemeliharaan dan program hygiene dan sanitasi

Gambar 8 Menunjukkan bahwa kondisi pemeliharaan dan program hygiene dan sanitasi sudah baik yaitu sebesar 72,4 % Dimana telah tersedianya pembuangan sampah di buang tepat waktu, peralatan

di bersihkan secara teratur , peralatan dibersihkan secara fisik disikat dengan sabun. Hal tersebut sangat baik dan mendukung proses keamanan dan mutu dari produk yang dihasilkan.

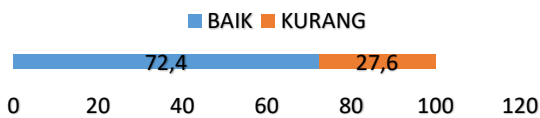
8. Penyimpanan



Gambar 9. Prosentase kondisi penyimpanan

Gambar 9. Menunjukkan bahwa sebagian besar IRTP sentra industri keripik Bandar Lampung belum memiliki ruang penyimpanan khusus rata-rata (41,71 %). Produk akhir diletakkan langsung di lantai ruang produksi dan menyentuh dinding, sehingga kemungkinan besar terkontaminasi masih cukup besar.

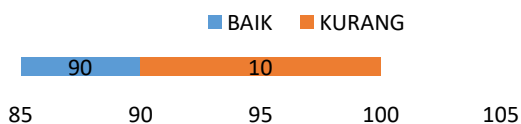
9. Pengendalian Proses



Gambar 10. Prosentase kondisi pengendalian proses

Gambar 10. Menunjukkan pengendalian proses sudah terlihat baik yaitu berkisar rata-rata 82,78 %. Secara keseluruhan proses produksinya tidak menggunakan bahan berbahaya, terdapatnya bagan alir produksi dan dikemas dengan bahan yang aman bagi konsumen.

10. Pelabelan Pangan

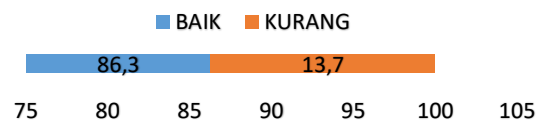


Gambar 11. Prosentase kondisi pelabelan pangan

Gambar 11 menunjukkan prosentase kondisi pelabelan pangan sudah sangat baik rata-rata 90% dimana ketentuan dalam pelabelan telah mencantumkan bahan dan komposisi, berat bersih, nama dan alamat IRTP, Tanggal kadaluwarsa, kode produksi dan Nomor PIRT, sehingga sangat rapi dalam pencatatan dan dokumen produk yang akan di pasarkan,

11. Pengawas Oleh Penanggung Jawab

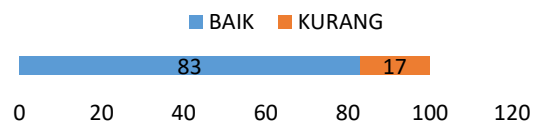
Mempunyai pengetahuan tentang CPPOB prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan



Gambar 12. Prosentase kondisi pengawas oleh penanggung jawab

Gambar 12. Menunjukkan proses pengawas oleh penanggung jawab IRTP sudah baik yaitu mencapai 85 %, pemilik yang telah mengikuti pelatihan Ketahanan Pangan, telah mengajarkan kepada karyawannya bagaimana memproduksi sesuai dengan ketentuan CPPOB , untuk terjaganya mutu dan keamanan pangan.

12. Penarikan Produk

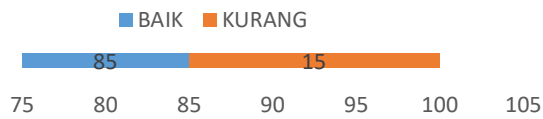


Gambar 13. Prosentase kondisi penarikan produk

Gambar 13. Menunjukkan kondisi penarikan produk sudah baik yaitu 83 %. Pemilik IRTP telah memiliki jadwal tetap untuk menarik produk sesuai masa kadaluarsa atau bila terjadi penyimpangan-penyimpangan produk (bau tengik, tidak renyah lagi, hancur dan

sebaginya) akan menarik produk dari peredaran.

13. Pentatan dan Dokumentasi



Gambar 14. Prosentase pencatatan dan dokumentasi

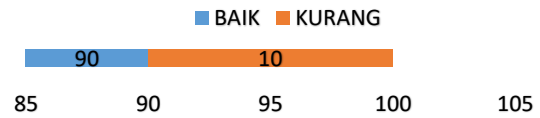
Gambar 14 menunjukkan bahwa IRTP telah melakukan pencatatan dan dokumentasi dengan baik yaitu rata-rata 86,3 % . Penerimaan bahan baku, jumlah produk akhir, tanggal produksi dan kadaluarsa produk, pendistribusian dan penarikan produk telah tercatat dan terdokumentasi dengan baik dan rapih..

2. Hasil Penerapan CPPOB di Sentra Industri Keripik

Tabel.3 Ketidaksesuaian Penerapan CPPOB

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

14. Pelatihan Karyawan



Gambar 15. Prosentase pelatihan karyawan

Gambar 15. Prosentase pelatihan karyawan mencapai rata-rata 90 % sudah baik dimana pemilik yang telah mengikuti pelatihan telah mengajarkan kepada karyawan tentang penerapan CPPOB dengan begitu bisa diterapkan di saat karyawan menjalankan proses produksinya. .

Tabel 3. Menunjukkan bahwa terdapat 11 dari 14 klausul pada perka BPOM No.12 tahun 2012 yang masih tidak sesuai, meskipun jumlah IRTP dengan ketidaksesuaian tersebut bervariasi. Infeksi di lokasi ketidaksesuaian yang bersifat kritis dan serius harus segera dipenuhi oleh 9 IRTP yaitu lokasi dan lingkungan IRTP yang berada di pinggir sungai yang kotor, tidak ada ruang produksi khusus, tidak terdapat fasilitas hygiene dan sanitasi di ruang produksi,. Hal ini menuntut perhatian khusus pengelola IRTP untuk segera mengambil tindakan karena akan secara langsung mempengaruhi keamanan produk akhir. Infeksi di lokasi ketidaksesuaian yang bersifat serius dan membutuhkan penanganan segera karena berpotensi menyebabkan produknya tidak aman berjumlah 15 IRTP , ketidaksesuaian terutama pada penggunaan peralatan produk yang tidak sesuai, fasilitas sanitasi dan hygiene yang belum Infeksi di lokasi hanya 3 IRTP dengan ketidaksesuaian minor yang membutuhkan penanganan karena akan berpengaruh terhadap mutu (whole some) produk.

KESIMPULAN

Berdasarkan evaluasi konsep CPPOB, terdapat 2 parameter dari total 14 parameter yang tidak sesuai dengan konsep CPPOB sesuai Perka BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.. Hasil Pengisian Assesment lapang CPPOB menunjukkan penerapan CPPOB di Sentra Idustri Keripik adalah rata-rata sebesar 76% dengan katagori” baik”. Dari pengamatan harus melakukan audit internal dengan frekuensi setiap hari. Selain itu karena yang belum memenuhi ketentuan CPPOB sebesar

24 %, perlu dilakukan pula perbaikan pada poin- poin yang masih belum memenuhi standar yang telah disebutkan di atas agar setidaknya memenuhi batas minimal Good Manufacturing Practice yang dipersyaratkan oleh BPOM RI. Ketidaksesuaian penerapan CPPOB pada katagori Shall(kritis) dan Should (serius) yaitu Terbesar ada klausul kesehatan dan hygiene karyawan serta klausul penyimpanan.

Bagi Pemerintah Daerah dan Dinas yang terkait, untuk bisa membuat program yang berkesinambungan agar sesuai apa yang benar-benar dibutuhkan oleh IRTP pengusaha Keripik untuk bisa tercapainya penerapan CPPOB yang sesuai persyaratan dan standar BPOM RI.

DAFTAR PUSTAKA

[BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2012c. Peraturan Kepala BPOM RI No:

HK. 03.1.23.04.12. 2207 tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana

Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. [Internet]. Jakarta (ID): BPOM RI.

[diunduh 3 September 2013]. Tersedia pada <http://jdih.pom.go.id>.

[Depkop] Departemen Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Republik Indonesia. 2013.

Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) dan Usaha Besar

(UB) Tahun 2012-2013.

Dreitsohn FP, 2013. Kajian Efektivitas Program Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan

Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Cianjur. Tesis Program Studi

Magister Profesi Teknologi Pangan. Institut Pertanian Bogor

[BPS] Badan Pusat Statistik Propinsi Lampung 2020. Propinsi Lampung Dalam Angka 2020.

Lampung (ID): BPS Lampung.

[Depkop] Departemen Koperasi dan Usaha Kecil Menengah Republik Indonesia. 2013.

Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) dan Usaha Besar (UB)

Tahun 2012-2013. [Internet]. [Diunduh 21 Februari 2016]. Terdapat pada :

<http://www.depkop.go.id/berita-informasi/data-informasi/data-umkm/>