

Ketidaksesuaian Cara Produksi Pangan yang Baik di Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) (Studi Kasus IRT di Kota Meulaboh)

Incompatibility of Good Manufacturing Practice in the Home Industry (Case Study Home Industry in Meulaboh City)

Hasanuddin Husin, Novriaman Pakpahan*, Ria Refika Pertiwi, Roza Rahma Aulia, Nurul Hidayanti

Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar

*Korespondensi: novriaman@utu.ac.id

Diterima Tanggal 02 Januari 2023, Disetujui Tanggal 25 Januari 2023

DOI 10.51978/japp.v23i1.504

Abstrak

Sebagian besar produk pangan yang beredar di Indonesia diproduksi dari industri mikro atau industri rumah tangga sehingga cara produksi pangan industri rumah tangga berperan besar terhadap mutu pangan olahan yang beredar di masyarakat. Penelitian ini dimaksudkan untuk menilai penerapan cara produksi pangan yang baik industri rumah tangga (CPPB-IRT) di Kota Meulaboh. Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan metode studi kasus. Penelitian dilakukan di empat industri rumah tangga pangan yang telah memiliki nomor PIRT (IRTP A, B, C, dan D). Penilaian terhadap empat IRTP ditemukan bahwa IRTP A telah sesuai CPPB-IRT, sedangkan IRTP B, IRTP C, dan IRTP D belum sesuai CPPB-IRT. Bentuk penyimpangan yang ditemukan pada IRTP meliputi tidak ada penanggung jawab hygiene karyawan dan karyawan belum menggunakan pakaian kerja yang lengkap (penutup kepala, masker, sarung tangan), tata letak peralatan tidak sesuai urutan produksi, dan sarana pembersihan tidak terawat. Adapun rekomendasi yang dapat diusulkan yaitu IRTP perlu pelatihan tentang manajemen mutu, IRTP perlu meningkatkan kesadaran pekerja ataupun mempekerjakan karyawan yang memiliki komitmen terhadap keamanan pangan dan pengawas pangan perlu memberikan pembinaan dan tindakan terhadap IRTP yang tidak memiliki komitmen terhadap penerapan CPPB-IRT.

Kata Kunci: CPPB, hygiene, industri rumah tangga, sanitasi

Abstract

Most of the food products circulating in Indonesia are produced by micro-industries or home industries, so the good manufacturing practice of home industries plays a significant role in the quality of processed food circulating in the community. This research aimed to assess the implementation of good manufacturing practices (GMP) in the home industries of Meulaboh City. This research is qualitative research with a case study method. The research was conducted in four food home industries (FHI) that already had certified numbers (Food Home Industry A, B, C, and D). An assessment of the four FHIs found that FHI A was compliant with GMP, while FHI B, FHI C, and FHI D were not compliant with GMP. The irregularities found in FHI included no person in charge of employee hygiene, employees not wearing complete work clothes (head cover, masks, gloves), the layout of equipment not in production order, and cleaning facilities not being maintained. The recommendations that can be proposed were that FHIs need training on quality management, this need to increase the awareness of workers or sales employees who are committed to food safety, and food inspectors need to provide guidance and action on FHIs that did not commit to the implementation of GMP.

Keywords: GMP, home industry, hygiene, sanitation

PENDAHULUAN

Cara Produksi Pangan yang baik (CPPB) adalah pedoman yang ditujukan untuk memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi (BPOM, 2012b). Pedoman ini dirancang untuk mencegah kontaminasi biologi, kimia dan fisik berdasarkan prinsip-prinsip dasar keamanan pangan (BPOM, 2014). CPPB juga merupakan salah satu bentuk sistem jaminan mutu pangan yang mana penerapannya sangat penting bagi kelangsungan industri pangan. Manfaat dari penerapan tersebut yaitu mencegah kontaminasi, memperoleh kepercayaan konsumen, menurunkan resiko kerugian produksi akibat produk cacat, dan memungkinkan industri pangan memiliki pasar lebih luas yang mana supermarket ataupun pasar luar negeri mensyaratkan adanya jaminan keamanan pangan (Linthin *et al.*, 2018; Maldonade *et al.*, 2019; Ramanda *et al.*, 2016; Rossi *et al.*, 2018; Uyttendaele *et al.*, 2015).

Pemerintah telah menetapkan kebijakan terkait penerapan CPPB melalui peraturan yang dikeluarkan oleh kementerian ataupun lembaga berwenang sebagai upaya peningkatan mutu dan keamanan pangan produk pangan (BPOM, 2012b; Kementerian Perindustrian, 2010; Kementerian Pertanian, 2020). Berbagai peraturan tersebut dikeluarkan untuk diimplementasikan oleh pelaku industri sesuai dengan kriteria industri yang dijalankan. Kementerian perindustrian mengeluarkan peraturan menteri No 75/M-IND/PER/7/2010 tentang pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (*good manufacturing practice*) (Kementerian Perindustrian, 2010). Peraturan ini diperuntukkan industri pangan secara umum. Kementerian pertanian mengeluarkan peraturan menteri pertanian republik Indonesia nomor 11 tahun 2020 tentang sertifikasi nomor kontrol veteriner unit usaha produk hewan (Kementerian Pertanian, 2020).

Peraturan ini ditujukan bagi pelaku usaha di bidang pengolahan produk hewan. Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) mengeluarkan peraturan kepala badan pengawas obat dan makanan republik Indonesia nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012. Peraturan ini dibuat untuk diterapkan oleh industri rumah tangga (BPOM, 2012a).

Menurut data sensus ekonomi tahun 2016, jumlah industri di Indonesia didominasi oleh industri rumah tangga atau usaha mikro. Persentase jumlah usaha mikro tersebut sekitar 98,67 % dari total industri di Indonesia (BPS, 2017). Sekitar 36,08% dari total usaha mikro tersebut adalah industri makanan (BPS, 2020). Data tersebut dapat diasumsikan bahwa sebagian besar produk pangan yang beredar di masyarakat berasal dari industri mikro atau industri rumah tangga dan cara produksi pangan industri rumah tangga berperan besar terhadap mutu pangan olahan yang beredar di masyarakat.

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan penilaian terhadap penerapan cara produksi pangan yang baik di industri rumah tangga. Penilaian dilakukan terbatas pada objek industri rumah tangga di Kota Meulaboh. Penelitian ini dapat memberikan informasi dan rekomendasi perbaikan yang perlu dilakukan oleh pelaku industri dan menjadi pertimbangan pemangku kepentingan dalam membuat kebijakan.

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan metode studi kasus. Penelitian dilakukan di empat industri rumah tangga yang telah memiliki nomor PIRT (Industri Pangan A, B, C, dan D) di Kota Meulaboh. Objek lokasi yang diobservasi ditentukan secara acak yang mewakili beberapa jenis produk dan memenuhi kriteria bahwa produk pangan telah dipasarkan secara luas. Jenis produk meliputi produk

bakery (donat), kue kering, keripik (keripik pisang), dan olahan daging sapi (bakso). Penelitian ini dilakukan dengan pemeriksaan tempat produksi dan pencatatan menggunakan formulir penilaian untuk mengetahui ketidaksesuaian CPPB-IRT berdasarkan ketentuan peraturan kepala badan pengawas obat dan makanan republik Indonesia nomor HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012 dan kemudian wawancara kepada pekerja untuk melengkapi informasi dan mengidentifikasi masalah ketidaksesuaian tersebut. Selanjutnya, data observasi dan wawancara dianalisis secara deskriptif untuk menilai ketidaksesuaian CPPB-IRT, mengidentifikasi masalah dan memberikan rekomendasi perbaikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penilaian ketidaksesuaian CPPB-IRT

Pemeriksaan, pencatatan di formulir penilaian dan wawancara telah dilakukan kepada empat industri rumah tangga di Kota Meulaboh. Berdasarkan peraturan BPOM (2012), pemeriksaan ketidaksesuaian CPPB-IRT dibagi menjadi empat bentuk penyimpangan yaitu penyimpangan kritis, penyimpangan serius, penyimpangan mayor dan penyimpangan minor. Penyimpangan minor adalah ketidakpatuhan terhadap persyaratan "dapat" di dalam CPPB-IRT yang mempengaruhi mutu produk pangan. Penyimpangan mayor adalah ketidakpatuhan terhadap persyaratan "sebaiknya" di dalam CPPB-IRT yang mempengaruhi efisiensi pengendalian keamanan produk pangan. Penyimpangan serius adalah ketidakpatuhan

terhadap persyaratan "seharusnya" di dalam CPPB-IRT yang mempengaruhi keamanan produk pangan. Penyimpangan kritis adalah ketidakpatuhan terhadap persyaratan "harus" di dalam CPPB-IRT yang mempengaruhi secara langsung terhadap keamanan produk pangan IRTP. Hasil pemeriksaan menunjukkan bahwa hanya satu IRTP yang telah memenuhi kesesuaian CPPB-IRT dan tiga industri rumah tangga pangan lainnya belum memenuhi kesesuaian CPPB-IRT (Tabel 1). IRTP yang telah sesuai dengan CPPB-IRT adalah IRTP A, sedangkan IRTP B, IRTP C dan IRTP D belum sesuai dengan CPPB-IRT.

BPOM telah mengategorikan level IRTP menjadi 4 level berdasarkan penilaian ketidaksesuaian terhadap CPPB-IRT. Ketentuan itu juga menyebutkan IRTP yang berhak mendapatkan sertifikat produksi pangan industri rumah tangga harus berada pada level 1 dan 2. IRTP yang tidak memiliki penyimpangan kritis dan serius, namun memiliki sedikitnya satu penyimpangan minor dan satu penyimpangan mayor maka dikategorikan level 1. IRTP yang tidak memiliki penyimpangan kritis dan serius, namun memiliki sedikitnya 1 penyimpangan minor dan 2-3 penyimpangan mayor maka dikategorikan level 2. IRTP yang memiliki 1-4 penyimpangan serius atau lebih dari 4 penyimpangan mayor maka dikategorikan level 3. Selanjutnya, IRTP yang memiliki lebih dari 4 penyimpangan serius atau lebih dari 1 penyimpangan kritis dikategorikan level 4. Berdasarkan ketentuan tersebut maka dapat dinilai bahwa IRTP A memiliki level 1 dan IRTP B, IRTP C dan IRTP D memiliki level 3 (Tabel 1).

Tabel 1. Penilaian ketidaksesuaian penerapan CPPB di beberapa lokasi industri rumah tangga

IRTP	Produk	Jumlah Penyimpangan				Bentuk Penyimpangan	Level IRTP
		Kritis	Serius	Mayor	Minor		
IRTP A	Donat	-	-	-	-	-	I
IRTP B	Kue Kering	-	1	1	-	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tidak ada Penanggung jawab higiene karyawan ✓ Karyawan belum menggunakan pakaian kerja yang lengkap (penutup kepala, masker, sarung tangan) 	III
IRTP C	Keripik Pisang	-	1	1	-	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tidak ada Penanggung jawab higiene karyawan ✓ Karyawan belum menggunakan pakaian kerja yang lengkap (penutup kepala, masker, sarung tangan) 	III
IRTP D	Bakso Sapi	-	2	1	0	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tata letak peralatan produksi tidak sesuai urutan ✓ Karyawan belum menggunakan pakaian kerja yang lengkap (penutup kepala, masker, sarung tangan) ✓ Sarana pembersihan seperti kain pel tidak terawat ✓ Tidak ada Penanggung jawab higiene karyawan 	III

Identifikasi masalah dan rekomendasi

Bentuk penyimpangan telah ditemukan dan diidentifikasi permasalahannya melalui wawancara kepada pekerja IRTP. IRTP B dan IRTP C memiliki bentuk penyimpangan yang sama yaitu karyawan tidak menggunakan pakaian kerja yang lengkap seperti tidak menggunakan celemek, sarung tangan, masker, dan sarung tangan (penyimpangan serius) dan tidak memiliki penanggung jawab hygiene karyawan (penyimpangan mayor). Selanjutnya, IRTP D memiliki dua penyimpangan serius dan dua penyimpangan mayor. Dua penyimpangan serius itu meliputi tata letak peralatan industri yang tidak sesuai urutan proses, dan sarana pembersihan seperti kain pel tidak terawat. Selanjutnya, penyimpangan mayor yang teramati adalah tata letak peralatan produksi yang tidak sesuai urutan dan tidak memiliki penanggung jawab

higiene karyawan. IRTP B dan IRTP C ditemukan memiliki permasalahan yang sama yaitu IRTP belum memiliki pengetahuan tentang pentingnya struktur organisasi dalam pengawasan produksi pangan dan kesadaran pekerja terhadap keamanan pangan rendah. Selanjutnya, IRTP D memiliki permasalahan yaitu IRTP tidak memiliki komitmen terhadap penyelenggaraan produksi sesuai CPPB-IRTP. Hidayati *et al.*, (2021); Sulastri & Ghazali (2021) mengungkapkan bahwa pengetahuan dapat memberikan kesadaran produsen untuk menerapkan CPPB-IRT.

Temuan penyimpangan pada IRTP juga dilaporkan di beberapa studi (Perdana, 2018; Wahyuningsih & Sulistiyorini, 2022). Jumlah penyimpangan dalam studi tersebut lebih besar dari hasil temuan di penelitian ini. PIRT yang diobservasi dalam penelitian ini telah memiliki Sertifikat Produksi Pangan IRT (SPP-IRT) sehingga penerapan CPPB-IRT

telah lebih dulu diterapkan, namun masih ditemukan penyimpangan. Yuwono *et al.*, (2012) melaporkan bahwa industri pangan yang telah menerapkan CPPB namun tidak melanjutkan menerapkan CPPB disebabkan rendahnya pendidikan dan kurangnya pembinaan, pengawasan dan tindakan penegakan hukum. Berdasarkan permasalahan di atas maka diajukan beberapa rekomendasi perbaikan. IRTP B dan IRTP C memerlukan pelatihan tentang manajemen mutu sehingga mampu

melaksanakan pengawasan yang lebih baik terhadap penyelenggaraan produksi pangan dan IRTP perlu meningkatkan kesadaran pekerja ataupun mempekerjakan karyawan yang memiliki komitmen terhadap keamanan pangan. IRTP D perlu diberikan pembinaan dan tindakan oleh pengawas pangan kota/kabupaten. Bentuk penyimpangan, identifikasi masalah dan rekomendasi perbaikan secara rinci dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Bentuk penyimpangan, identifikasi masalah dan rekomendasi perbaikan IRTP

Industri Rumah Tangga Pangan	Bentuk penyimpangan	Identifikasi masalah	Rekomendasi perbaikan
IRTP B	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tidak ada penanggung jawab higiene karyawan ✓ Karyawan belum menggunakan pakaian kerja yang lengkap (penutup kepala, masker, sarung tangan) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ IRTP tidak memiliki pengetahuan tentang pentingnya struktur organisasi dalam pengawasan produksi pangan. ✓ Kesadaran pekerja terhadap keamanan pangan rendah 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ IRTP perlu pelatihan tentang manajemen mutu ✓ IRTP perlu meningkatkan kesadaran pekerja ataupun mempekerjakan karyawan yang memiliki komitmen terhadap keamanan pangan
	IRTP C	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Tidak ada Penanggung jawab higiene karyawan ✓ Karyawan belum menggunakan pakaian kerja yang lengkap (penutup kepala, masker, sarung tangan) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ IRTP tidak memiliki pengetahuan tentang pentingnya struktur organisasi dalam pengawasan produksi pangan. ✓ Kesadaran pekerja terhadap keamanan pangan rendah

IRTP D	✓ Tata letak peralatan produksi tidak sesuai urutan	✓ IRTP tidak memiliki komitmen terhadap penyelenggaraan produksi sesuai CPPB-IRTP.	✓ Pengawas pangan kabupaten/kota perlu memberikan pembinaan dan tindakan terhadap IRTP yang tidak memiliki komitmen terhadap penyelenggaraan produksi yang sesuai dengan CPPB-IRT.
	✓ sarana pembersihan seperti kain pel tidak terawat		
	✓ Tidak ada Penanggung jawab higiene karyawan	✓ Kesadaran pekerja terhadap keamanan pangan rendah	
	✓ Karyawan belum menggunakan pakaian kerja yang lengkap (penutup kepala, masker, sarung tangan)		

KESIMPULAN

Penilaian terhadap empat IRTP di Kota Meulaboh ditemukan bahwa satu IRT telah sesuai dengan CPPB-IRT dan tiga IRTP belum sesuai dengan CPPB-IRT. Bentuk penyimpangan yang ditemukan pada IRTP meliputi tidak ada penanggung jawab higiene karyawan, karyawan belum menggunakan pakaian kerja yang lengkap (penutup kepala, masker, sarung tangan), tata letak peralatan produksi tidak sesuai urutan, sarana pembersihan tidak terawat. Adapun rekomendasi yang dapat diusulkan yaitu IRTP perlu pelatihan tentang manajemen mutu, IRTP perlu meningkatkan kesadaran pekerja ataupun mempekerjakan karyawan yang memiliki komitmen terhadap keamanan pangan dan pengawas pangan kabupaten/kota perlu memberikan pembinaan dan tindakan terhadap IRTP yang tidak memiliki komitmen terhadap penyelenggaraan produksi yang sesuai dengan CPPB-IRT.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada pemilik dan pekerja industri rumah tangga yang telah membantu sehingga penelitian ini dapat terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- BPOM. (2012a). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK 03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.
- BPOM. (2012b). Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
- BPOM. (2014). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2014 tentang Tata Cara Sertifikasi Produksi Pangan Olahan yang Baik.
- BPS. (2017). Hasil Pendaftaran (Listing) Usaha/Perusahaan Sensus Ekonomi 2016. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- BPS. (2020). Profil Industri Mikro dan Kecil 2020. BPS RI.
- Hidayati, F., Ekaputri, F., & Amelia, Y. (2021). Faktor yang berhubungan dengan cara produksi yang baik pada industri rumah tangga (CPPB-IRT). 6(3), 526–535. <https://doi.org/10.22216/endurance.v6i3.525>.
- Kementerian Perindustrian. (2010). Peraturan Menteri Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practice).

- Kementerian Pertanian. (2020). Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2020 tentang Sertifikasi Nomor Kontrol Veteriner Unit Usaha Produk Hewan.
- Linthin, R. D., Zakaria, F. R., & Trilaksani, W. (2018). Manfaat Penerapan Standar pada Perusahaan Tuna di DKI Jakarta The Study of Standard Application in Tuna Company in DKI Jakarta. *Jurnal Manajemen Pembangunan Industri Kecil Menengah*, 12(2), 39–45. http://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalm_pi/
- Maldonado, I. R., Ginani, V. C., Riquette, R. F. R., Gurgel-Gonçalves, R., Mendes, V. S., & Machado, E. R. (2019). Good manufacturing practices of minimally processed vegetables reduce contamination with pathogenic microorganisms. *Revista Do Instituto de Medicina Tropical de Sao Paulo*, 61. <https://doi.org/10.1590/s1678-9946201961014>
- Perdana, W. W. (2018). Penerapan GMP dan perencanaan pelaksanaan HACCP (hazard analysis critical control point) produk olahan pangan tradisional. *Agrosience*, 8(2), 231–267.
- Ramanda, E., Hasyim, I. A., & Aring, H. L. (2016). Analisa daya saing dan mutu kopi di kecamatan sumberjaya kabupaten lampung barat. *Jurnal Ilmu Ilmu Agribisnis*, 4(3), 253–261.
- Rossi, E. M., Beilke, L., & Barreto, J. F. (2018). Microbial contamination and good manufacturing practices in school kitchen. *Journal of Food Safety*, 38(1). <https://doi.org/10.1111/jfs.12417>
- Sulastri, Y., & Ghazali, M. (2021). Penyuluhan cara pengolahan pangan yang baik untuk proses produksi dan mutu minyak kelapa di IKM Sakra Timor Lombok. *Jurnal Masyarakat Mandiri*, 5(1), 142–160. <https://doi.org/10.31764/jmm.v5i1.3502>
- Uyttendaele, M., Jacxsens, L., van Boxtael, S., Kirezieva, K., & Luning, P. (2015). Food safety standards in the fresh produce supply chain: Advantages and disadvantages. In *Advances in Microbial Food Safety* (Vol. 2, pp. 379–405). Elsevier Inc. <https://doi.org/10.1533/9781782421153.3.379>
- Wahyuningsih, S., & Sulistiyorini, D. (2022). Penilaian sarana produksi pangan di industri rumah tangga dapur Eny Kota Depok Tahun 2021. 16(1), 9–16. <https://doi.org/10.26630/rj.v16i1.2931>
- Yuwono, B., Zakaria, F., & Panjaitan, N. K. (2012). Study of the Factors that Influence the Continuity of Good Manufacturing Practices and Sanitation Standard Operating Procedures Application in Processing of Fish Fillet in Java. *Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 7(1), 10–19. http://journal.ipb.ac.id/index.php/jurnalm_pi/