

Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di Departemen Bakery PT XYZ Ketapang

Adha Panca Wardanu¹, Sri Andriani², Uliyanti³

^{1,2}Program Studi Agroindustri Politeknik Negeri Ketapang, Ketapang 78113, Indonesia,

³Program Studi Teknologi Pangan Politeknik Tonggak Equator, Pontianak 78000, Indonesia

email: ap.wardhanu@politap.ac.id

Info Artikel	Abstrak
<i>Sejarah Artikel:</i> Diterima 25 Oktober 2023 Disetujui 27 Oktober 2023 Di Publikasi Oktober 2023	Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan CPPOB pada PT XYZ dalam meningkatkan kualitas dan keamanan produk. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang terdiri dari beberapa tahapan yaitu perencanaan, pengumpulan data, analisis, dan pelaporan. Data yang dikumpulkan adalah data primer dan data sekunder yang diambil melalui wawancara dan observasi. Wawancara dilakukan dengan manajemen, personel produksi, dan staf kualitas PT XYZ untuk mengidentifikasi aspek-aspek utama yang dievaluasi, sedangkan observasi dilakukan langsung di lokasi perusahaan untuk memantau proses produksi dari penerimaan bahan baku hingga pengemasan produk jadi. Penilaian terhadap penerapan CPPOB berdasarkan kesesuaian terhadap Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/2010 tentang pedoman cara produksi pangan olahan yang baik. Hasil evaluasi penerapan CPPOB di PT XYZ telah dilakukan dengan baik, dimana persentase kesesuaian mencapai 98% dan tidak sesuai sebesar 2%.
<i>Kata kunci:</i> Pangan, Keamanan pangan, CPPOB, Evaluasi	

Evaluation of the Implementation of Good Processed Food Production Methods (CPPOB) in the Bakery Department of PT XYZ Ketapang

Keywords:	Abstract
<i>Food, Food Safety, GMP, Evaluation</i>	<i>This study aims to evaluate the implementation of CPPOB at PT XYZ in improving product quality and safety. This qualitative descriptive study consists of several stages: planning, data collection, analysis, and reporting. The collected data consists of primary and secondary data obtained through interviews and observations. Interviews were conducted with PT XYZ management, production personnel, and quality staff to identify the main aspects evaluated. In contrast, observations were conducted directly at the company's premises to monitor the production process from raw material acceptance to final product packaging. Assessment of CPPOB implementation is based on compliance with the Regulation of the Minister of Industry of the Republic of Indonesia Number: 75/M-IND/PER/2010 regarding guidelines for good manufacturing practices for processed foods. The results of the CPPOB implementation evaluation at PT XYZ have been conducted well, with a compliance percentage reaching 98% and non-compliance at 2%.</i>

PENDAHULUAN

Perkembangan industri pangan (makanan) yang terus berkembang dan permintaan konsumen yang semakin tinggi menuntut penerapan standar yang ketat dalam pengolahan makanan, terutama dalam hal keamanan pangan. Keamanan pangan menjadi kunci dalam proses produksi makanan dan menjadi syarat mutlak bagi industri makanan untuk bisa bersaing di pasar global. Menurut [1] keamanan pangan secara teknis dicirikan oleh terbebasnya masyarakat dari jenis pangan yang berbahaya bagi kesehatan manusia, dimana bahan-bahan berbahaya tersebut berupa cemaran kimia, fisik maupun mikrobiologi. Konsumsi makanan yang mengandung cemaran agen infeksius atau patogen dapat menyebabkan berbagai penyakit (*Foodborne Disease*). Beberapa faktor yang menjadi penyebabnya antara lain penggunaan air yang tidak aman dalam proses pembersihan dan pemrosesan makanan, kondisi produksi makanan yang buruk, penyimpanan yang tidak memadai, dan manajemen makanan yang kurang baik.

Produk pangan yang beredar di pasaran masih banyak ditemukan tidak aman dikonsumsi karena tercemar mikroba, cemaran kimiawi, serta mengandung bahan kimia berbahaya seperti formalin, boraks, rhodamin B, dan lain-lain serta penggunaan bahan tambahan pangan berlebih [2]. Masalah keamanan pangan di Indonesia tersebut tercermin dari sejumlah insiden keracunan pangan di berbagai wilayah. Kejadian luar biasa karena keracunan pangan (KLB KP) merupakan salah satu jenis bencana non-alam yang sering terjadi di Indonesia, dengan angka kejadian mencapai 39,8% [3]. Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2021, setidaknya tercatat 50 kasus (KLB KP). Sementara itu, data dari Kementerian Kesehatan pada tahun yang sama melaporkan adanya 70 kasus. Kejadian keracunan pangan tidak hanya mengakibatkan gejala seperti mual, muntah, diare, dan dehidrasi, tetapi beberapa kasus juga berujung pada kematian [4]. Agen penyebab terbanyak dari kasus KLB KP adalah cemaran biologi/ mikrobiologi terutama yang disebabkan oleh bakteri patogen yaitu *E.coli* [5]. Selain itu, terdapat dampak ekonomi yang seringkali terabaikan sebagai konsekuensi dari kejadian keracunan pangan. Perkiraan kerugian ekonomi akibat kasus KLB KP di Indonesia pada tahun 2021 mencapai Rp 109,68 miliar [6]. Untuk mengatasi masalah tersebut, pemerintah melalui Badan POM sebagai otoritas yang mengawasi terkait pangan telah berupaya mensosialisasikan dan mendorong penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) bagi produsen produk pangan.

Penerapan CPPOB tersebut mencakup penerapan prinsip sanitasi dan higiene produksi serta penekanan pada praktik terbaik dalam manajemen sistem jaminan mutu dan keamanan pangan, dimana tujuannya adalah untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan [4]. CPPOB merupakan suatu pedoman cara memproduksi pangan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk pangan bermutu dan aman sesuai dengan tuntutan konsumen [7][8]. CPPOB menjadi landasan utama dalam memastikan keamanan, kualitas, dan kebersihan produk pangan. Penerapan CPPOB yang efektif tidak hanya berdampak pada kualitas produk dan kesehatan bagi konsumen, tetapi juga pada reputasi perusahaan dengan memperoleh kepercayaan konsumen yang lebih besar dan meningkatkan daya saing di pasar. Persyaratan keamanan pangan menjadi hambatan non-tarif untuk memasuki pasar ekspor, utamanya pada kualitas produk yang tidak memenuhi standar kualitas yang ditetapkan negara pengimpor [9]. Oleh karena itu setiap pelaku usaha/produsen termasuk skala mikro kecil dan menengah (UMKM) mempunyai kewajiban untuk memenuhi hak tersebut, yaitu dengan menjamin mutu dan keamanan pangan yang diproduksi [8], termasuk PT XYZ.

PT XYZ merupakan perusahaan yang berbasis di Indonesia yang utamanya bergerak dalam pengoperasian toko ritel moderen, yang berfokus pada barang-barang konsumen. Dimana salah satu divisi PT XYZ fokus pada produksi pangan olahan yang menyediakan produk-produk pangan seperti *bakery*, *cake*, nasi goreng, mie goreng, dan pizza. Evaluasi terhadap penerapan CPPOB pada PT XYZ menjadi penting untuk memastikan bahwa standar keamanan pangan terpenuhi dengan baik. Selain itu, evaluasi terhadap penerapan CPPOB juga akan membantu mengidentifikasi area-area dimana perusahaan perlu meningkatkan atau memperbaiki proses-produksinya. Untuk itu penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan CPPOB pada PT XYZ dalam meningkatkan kualitas dan keamanan produk sesuai Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75/M-IND/PER/2010.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan antara bulan Mei-Juli 2021 di departemen bakery PT XYZ kabupaten Ketapang-Kalimantan barat. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif yang terdiri dari beberapa tahapan yaitu perencanaan, pengumpulan data, analisis, dan pelaporan. Data yang dikumpulkan adalah data primer dan data sekunder yang diambil melalui wawancara dan observasi.

Wawancara dilakukan dengan manajemen, personel produksi, dan staf kualitas PT XYZ untuk mengidentifikasi aspek-aspek utama yang dievaluasi, sedangkan observasi dilakukan langsung di lokasi perusahaan untuk memantau proses produksi dari penerimaan bahan baku hingga pengemasan produk jadi. Analisis dokumen mencakup dokumen internal perusahaan seperti SOP, laporan inspeksi keamanan pangan, dan catatan pelatihan karyawan terkait CPPOB.

Penilaian terhadap penerapan CPPOB berdasarkan pedoman evaluasi pelaksanaan CPPOB berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/2010 tentang pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (*Good Manufacturing Practices*) pada 18 aspek yang meliputi lokasi/ lingkungan fasilitas, bangunan, peralatan, produksi, fasilitas sanitasi, bahan, pengendalian proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemasan, pelabelan, penyimpanan, program pemeliharaan dan sanitasi, transportasi, dokumentasi, dan pencatatan. Selanjutnya, penilaian kesesuaian dengan membuat daftar checklist sesuai atau tidak sesuai antara kondisi nyata dengan persyaratan dari aspek CPPOB, kemudian menghitung jumlah dan persentase kondisi nyata yang sesuai serta yang tidak sesuai dengan persyaratan dari ruang lingkup pedoman CPPOB.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penilaian kesesuaian dilakukan berdasarkan hasil identifikasi pada 18 aspek/ ruang lingkup CPPOB yang sesuai dengan peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010. Penilaian kesesuaian dilakukan menggunakan *checklist* item yang menjadi kriteria atau persyaratan pedoman CPPOB yang berlaku diperaturan menteri tersebut. Berikut adalah hasil perhitungan penilaian kesesuaian.

Tabel 1. Hasil Perhitungan Kesesuaian

No	Ruang Lingkup	Jumlah item	Jumlah		Persentase (%)	
			Sesuai	Tidak sesuai	Sesuai	Tidak sesuai
1	Lokasi	7	7	0	100	0
2	Bangunan	36	36	0	100	0
3	Fasilitas Sanitasi	24	23	1	96	4
4	Mesin atau Peralatan	13	13	0	100	0
5	Bahan	9	9	0	100	0
6	Pengawasan Proses	27	27	0	100	0
7	Produk Akhir	3	3	0	100	0
8	Laboratorium	3	2	1	67	33
9	Karyawan	8	8	0	100	0
10	Pengemas	8	8	0	100	0
11	Label dan Keterangan Produk	2	2	0	100	0
12	Penyimpanan	9	9	0	100	0
13	Pemeliharaan dan Program Sanitasi	34	33	1	97	3
14	Pengangkutan	8	8	0	100	0
15	Dokumentasi dan Pencatatan	1	1	0	100	0
16	Pelatihan	6	6	0	100	0
17	Penarikan Produk	6	6	0	100	0
18	Pelaksanaan Pedoman	3	3	0	100	0
Total		207	204	3	98	2

Pada Tabel 1 dapat terlihat hasil perhitungan kesesuaian ruang lingkup pedoman CPPOB di kegiatan departemen bakery PT XYZ. Hasil perhitungan merupakan jumlah hasil sesuai dan tidak sesuai dari setiap ruang lingkup pada pedoman CPPOB sesuai dengan peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 [10]. Total item ruang lingkup yang sesuai adalah 204 item dari total item ruang lingkup sebanyak 207, sedangkan total item ruang lingkup yang tidak sesuai adalah 3 item dari total item ruang lingkup sebanyak 207.

Lokasi

Pada aspek lokasi dan lingkungan produksi, PT XYZ telah memenuhi kriteria dan persyaratan CPPOB dengan kesesuaian mencapai 100%. Lokasi produksi tidak terdapat pencemaran karena selalu dibersihkan dan selalu dijauhkan dari pencemaran apapun, kemudian jalan menuju ke pabrik juga telah

dilengkapi dengan saluran air sehingga ketika adanya hujan tidak akan terdapat genangan air di sekitaran tempat produksi. Selain itu, lingkungan PT XYZ selalu dipertahankan dalam keadaan bersih dengan cara menghindari adanya penumpukan sampah melalui penerapan prosedur pembuangan sampah. Tempat sampah senantiasa selalu ditutup, kemudian jalan menuju pabrik harus dipelihara agar tetap bersih dan memastikan saluran air berfungsi dengan baik.

Bangunan

Pada aspek bangunan, PT XYZ telah memenuhi kriteria dan persyaratan CPPOB dengan kesesuaian mencapai 100%. Bangunan pabrik pada desain dan tata letak pabrik sudah dirancang dengan baik dan memenuhi standar sanitasi dan *hygiene* persyaratan pangan olahan dan mengutamakan persyaratan mutu dan keamanan pangan. Desain dan tata letak ruangan produksi dibuat agar mudah dibersihkan, sehingga dapat melindungi dari kontaminasi selama proses produksi berlangsung. Lantai ruang produksi PT XYZ juga telah dilengkapi dengan selokan kecil untuk mengalirkan air pembuangan hasil pencucian dari *wastafel*, sehingga tidak gampang menimbulkan genangan air di ruang produksi. Begitu juga pada permukaan dinding dibuat dengan halus dan tidak mudah mengelupas dan dicat berwarna putih terang. Selain itu, PT XYZ dilengkapi dengan *exhaust hood* (penyedot udara) yaitu suatu peralatan yang berisi kipas mekanis yang digantung di atas langit-langit pada ruangan produksi guna untuk menyedot sisa asap kecil pengovenan, uap panas, bau pada ruangan, dan memudahkan sirkulasi udara.

Fasilitas Sanitasi

Pada aspek fasilitas sanitasi, PT XYZ secara umum telah memenuhi kriteria dan persyaratan CPPOB, namun masih ada beberapa hal yang belum memenuhi kriteria dengan persentase ketidaksesuaian mencapai 4%. Salah satu temuan/ penyimpanan yang terjadi yaitu tidak adanya fasilitas pembilas sepatu kerja yang ditempatkan di depan pintu masuk tempat produksi. Fasilitas pembilas pada area depan sebelum masuk ruang produksi diperlukan untuk mencegah terjadi kontaminasi silang yang disebabkan oleh adanya cemaran yang masuk melalui sepatu karyawan yang masuk di ruang produksi. Tingkat risiko makanan terkontaminasi sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor, termasuk kondisi kesehatan dan kebersihan orang yang mempersiapkan makanan, pengetahuan dan praktik kebersihan pangan, jenis patogen yang terdapat dalam makanan, serta adanya toksin yang dihasilkan oleh patogen yang masuk ke dalam makanan [3] Sedangkan untuk fasilitas sanitasi lainnya telah terpenuhi dengan baik. Sarana pembuangan air dan limbah di PT XYZ, sudah memenuhi persyaratan seperti tersedianya fasilitas air panas untuk pembersihan sisa-sisa lemak pada peralatan, sarana produksi, perlengkapan dan bangunan lantai dan dinding. Sarana fasilitas cuci tangan juga telah dilengkapi dengan sabun/ deterjen serta alat pengering tangan. Selain itu, toilet juga telah memenuhi baik dari segi jumlah dan syarat teknis seperti persyaratan *hygiene* sumber air yang mengalir dan saluran pembuangan air yang berfungsi dengan baik. Kemudian dari segi jumlah, toilet yang tersedia berjumlah empat toilet termasuk toilet perempuan dan toilet laki-laki, dan terletak jauh dari ruangan produksi.

Mesin atau Peralatan

Pada aspek mesin atau peralatan, PT XYZ telah memenuhi kriteria dan persyaratan CPPOB. Mesin dan peralatan di PT XYZ yang digunakan telah sesuai dengan jenis produksi, permukaan mesin dan peralatan yang kontak langsung dengan bahan pangan didesain agar tidak mudah mengelupas dan mudah untuk dibersihkan. Kemudian PT XYZ rutin melakukan *service* peralatan atau mesin sesuai jadwal *maintenance* oleh karyawan khusus yang bertanggung jawab tentang *service*, hal tersebut dilakukan guna untuk menjaga kondisi mesin dan peralatan tetap terjaga dan memenuhi syarat yang ditentukan. Selain itu, mesin/peralatan telah dilengkapi dengan alat pengatur suhu dan pengendali kelembaban, aliran udara yang mana mempengaruhi keamanan pangan olahan dan senantiasa diperiksa keakurasinya.

Bahan

Pada aspek bahan, PT XYZ telah memenuhi kriteria dan persyaratan CPPOB. PT XYZ, menggunakan bahan yang sudah dituangkan sudah dalam bentuk formula dasar dan sudah memenuhi persyaratan mutu bahan. Bahan yang digunakan telah dipastikan dalam kondisi baik, tidak rusak ataupun mengandung bahan berbahaya dan telah sesuai dengan standar mutu dan persyaratan yang ditetapkan otoritas yang berkompeten serta menggunakan bahan-bahan yang telah bersertifikat halal.

Pengawasan Proses

Pada aspek pengawasan proses, PT XYZ telah memenuhi kriteria dan persyaratan CPPOB. Pengawasan bahan di PT XYZ telah dilakukan melalui pemeriksaan secara organoleptik, fisik seperti pemeriksaan terhadap adanya pecahan gelas, plastik, dan kerikil. Pengawasan terhadap adanya kontaminasi di PT XYZ dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi dari luar dan kontaminasi silang proses produksi sudah diatur dengan baik sehingga dapat mencegah masuknya bahan kimia berbahaya dan bahan asing kedalam pangan yang diolah seperti bahan pembersih, pecahan kaca, potongan logam, dan kerikil serta bahan beracun. Bahan-bahan seperti desinfektan diletakkan dan disimpan jauh dari penyimpanan bahan pangan dan diberi label secara jelas seperti nama produk, tanggal pembuatan dan kode produksi, expired date dan informasi lainnya yang diperlukan. Pengawasan terhadap kontaminasi juga dilakukan pada karyawan, terutama dalam kedispiln karyawan dalam menggunakan alat pelindung dan melakukan cuci tangan sebelum dan sesudah masuk tempat produksi. Selain itu pengawasan dilakukan juga terhadap waktu dan suhu proses untuk menjamin keamanan produk pangan olahan.

Produk Akhir

Pada aspek produk akhir, PT XYZ telah memenuhi kriteria dan persyaratan CPPOB. Produk akhir PT XYZ sebelum dikemas dan dipajang diperiksa terlebih dahulu mulai baik dengan metode organoleptik dan uji fisik untuk memastikan produk dalam kondisi baik atau tidak mengalami kerusakan.

Laboratorium

Pada aspek laboratorium, PT XYZ telah belum sepenuhnya memenuhi kriteria dan persyaratan CPPOB. Persentase ketidaksesuaian yaitu mencapai 33%. Ketidaksesuaian tersebut disebabkan belum terpenuhinya persyaratan terkait kesediaan laboratorium sendiri untuk melakukan pengendalian mutu dan keamanan bahan baku, bahan setengah jadi dan produk akhir. Namun usaha yang dilakukan oleh PT XYZ untuk memenuhi kriteria CPPOB yaitu dengan melakukan prosedur standar sanitasi dan higienis dalam proses produksi secara konsisten dan baik. Selain itu, dilakukan pula pemeriksaan secara berkala 1 tahun sekali Dinas Kesehatan Kabupaten Ketapang sebagai bentuk pengawasan.

Karyawan

Pada aspek karyawan, PT XYZ telah memenuhi kriteria dan persyaratan CPPOB. PT XYZ memiliki kebijakan bahwa karyawan yang sedang sakit tidak boleh terlibat langsung dalam proses produksi. Karyawan harus dipastikan dalam keadaan sehat dan terhindar dari penyakit yang menular sebelum melaksanakan kegiatan produksi. Selain itu, karyawan diwajibkan mengenakan pakaian kerja/alat pelindung diri antara lain memakai sarung tangan, tutup kepala, sepatu yang sesuai dengan tempat produksi, harus mencuci tangan dan tidak menggunakan perhiasan selama proses produksi. Karyawan juga memiliki pemahaman yang baik terkait keamanan pangan, hal tersebut terlihat pada tingginya kesadaran karyawan dalam mematuhi aturan yang telah ditetapkan perusahaan. Tingkat risiko makanan terkontaminasi sangat dipengaruhi oleh beberapa faktor, termasuk kondisi kesehatan dan kebersihan orang yang mempersiapkan makanan, pengetahuan dan praktik kebersihan pangan, jenis patogen yang terdapat dalam makanan, serta adanya toksin yang dihasilkan oleh patogen yang masuk ke dalam makanan [3]

Pengemas

Pada aspek pengemas, PT XYZ telah memenuhi kriteria dan persyaratan CPPOB. PT XYZ menggunakan pengemas bahan maupun produk yang sudah memenuhi standar persyaratan. Dimana bahan kemasan yang digunakan terbuat dari bahan yang tidak larut atau melepaskan senyawa-senyawa tertentu yang dapat mengganggu kesehatan atau mempengaruhi mutu produk serta mampu melindungi produk selama penyimpanan, pengangkutan maupun peredaran atau distribusi.

Label dan Keterangan Produk

Pada aspek label dan keterangan Produk, PT XYZ telah memenuhi kriteria dan persyaratan CPPOB yang mengacu pada. Label kemasan telah didesain dan dibuat agar informatif dan menggambarkan identitas dan karakteristik produk yang dikemas. Label yang dibuat mengacu pada ketentuan yang tercantum dalam peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang label dan iklan

pangan, dimana bahwa label kemasan produk pangan sekurang-kurangnya harus berisi informasi terkait nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama alamat pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia, dan tanggal, bulan serta tahun kadaluwarsa.

Penyimpanan

Pada aspek penyimpanan, PT XYZ telah memenuhi kriteria dan persyaratan CPPOB. Penyimpanan bahan-bahan dan produk jadi serta bahan pengemas disimpan dalam ruangan/ tempat yang terpisah. Ruangan penyimpanan yang digunakan memiliki kondisi yang bersih dan memiliki sirkulasi aliran udara yang baik, suhu yang sesuai, penerangan yang baik, dan dilengkapi dengan perangkat hama/ serangga untuk memastikan ruangan bebas hama. Bahan baku yang disimpan diruangan penyimpan menggunakan alas agar tidak bersentuhan langsung dengan lantai, tidak menempel di dinding dan di langit-langit, dan penyimpanan produk sudah menggunakan sistem kartu menyebutkan nama produk, tanggal produksi, kode produksi, tanggal pengeluaran. Penggunaan bahan produk akhir yang masuk/ diproduksi lebih awal digunakan lebih dulu/ diedarkan lebih dahulu (*first-in, first out*). Penyimpanan yang tidak tepat akan meningkatkan potensi produk tidak aman. Salah satu faktor utama yang berkontribusi pada kasus keracunan pangan adalah penyimpanan makanan yang tidak sesuai[5].

Pemeliharaan dan Program Sanitasi

Pada aspek pemeliharaan dan program Sanitasi, PT XYZ belum sepenuhnya memenuhi kriteria dan persyaratan CPPOB. Masih ditemukan ketidaksesuaian dengan persentase sebesar 3%. Program pemeliharaan dan pembersihan atau program sanitasi telah dilakukan oleh perusahaan dengan baik. Program sanitasi dan perawatan fasilitas produksi dilakukan rutin tiap selesai kegiatan produksi setiap hari untuk menjaga dan menghindari adanya kontaminasi silang pada produk akhir atau bahan. Pemeliharaan kebersihan dan program sanitasi dilakukan pada fasilitas produksi seperti bangunan, mesin/ peralatan, pengendalian hama dan penanganan limbah. Untuk program pengendalian hama PT XYZ sudah melaksanakan program sanitasi yang baik seperti menutup lubang-lubang saluran yang kemungkinan masuknya hama dan juga tersedia perangkat hama pada setiap sudut-sudut ruangan. Pembuangan limbah-limbah yang dihasilkan dari proses produksi tidak dibiarkan menumpuk, untuk limbah padat sudah mempunyai penumpukan tersendiri dan tempat pembuangan tersendiri. Akan tetapi masih ditemukan ketidaksesuaian seperti ditemukannya salah satu mesin/peralatan produksi yang tidak berhubungan langsung dengan bahan produksi terlihat kotor dan berdebu.

Pengangkutan

Pada aspek pengangkutan, PT XYZ telah memenuhi kriteria dan persyaratan CPPOB. PT XYZ sudah melaksanakan prosedur pengangkutan dalam keadaan terpelihara dan keadaan bersih. Hal tersebut dapat terlihat pada wadah dan alat pengangkutan pangan olahan sudah dipelihara dalam keadaan bersih dan terawat. Kemudian dilakukan prosedur pengecekan terhadap alat transportasi yang digunakan dalam proses pengangkutan. Sedangkan wadah dan alat pengangkut bahan pangan olahan digunakan untuk mengangkut bahan-bahan lain juga dilakukan pembersihan dan disinfektan.

Dokumentasi dan Pencatatan

Pada aspek dokumentasi dan pencatatan, PT XYZ telah memenuhi kriteria dan persyaratan CPPOB. Dokumentasi dan pencatatan di PT XYZ sudah menggunakan sistem pengendalian dokumen. Setiap dokumen/ catatan terkait produksi seperti catatan bahan yang masuk, proses produksi, jumlah dan tanggal produksi, distribusi, inpeksi, kontrol hama, kesehatan karyawan, pelatihan dan lainnya tersimpan dan tertata rapi dan mudah ditelusuri dalam bentuk *softfile*. Catatan atau dokumen tersebut digunakan manajemen untuk mengontrol dan mengatur setiap kegiatan serta sebagai dasar pengambilan keputusan diperusahaan.

Pelatihan

Pada aspek pelatihan, PT XYZ telah memenuhi kriteria sesuai dengan kondisi yang ada di lokasi produksi dengan persentase kesesuaian mencapai 100% atau telah memenuhi kriteria dan persyaratan CPPOB. PT XYZ sudah memberikan pelatihan dan sosialisasi pada semua karyawan, teruntuk karyawan tetap pada waktu yang tidak ditentukan semisal setiap bulan sekali. Karyawan baru atau yang baru masuk diberikan pelatihan pembuatan atau produksi roti dengan resep yang sudah di standarkan oleh

perusahaan, pelatihan cara pengemasan, dan pelatihan tentang prosedur sanitasi. Pelatihan dilaksanakan selama sepuluh hari, selain itu dilakukan kegiatan *outing* pada setiap satu tahun sekali untuk semua karyawan.

Penarikan Produk

Pada aspek penarikan produk, PT XYZ telah memenuhi kriteria dan persyaratan CPPOB. PT XYZ sangat bertanggung jawab atas penarikan produk yang telah di pasarkan. Proses penarikan produk dilakukan pada setiap 4-5 hari setelah dipajang atau diedarkan, kemudian pemusnahan produk yang sudah ditarik diawasi sampai akhir pemusnahan.

Pelaksanaan Pedoman

Pada aspek pelaksanaan pedoman, PT XYZ telah memenuhi kriteria dan persyaratan CPPOB. PT XYZ mendokumentasikan operasional penerapan CPPOB dengan baik. Manajemen memiliki komitmen yang tinggi dalam memastikan penerapan CPPOB berjalan dengan baik. Karyawan juga memiliki kesadaran yang tinggi dan penuh tanggungjawab dalam melaksanakan program CPPOB.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil evaluasi penerapan CPPOB pada departemen bakery PT XYZ terhadap kesesuaian dengan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/2010 diketahui bahwa PT XYZ secara umum telah menerapkan CPPOB dengan baik, dimana persentase kesesuaian mencapai 98% dan tidak sesuai sebesar 2%.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Purwiyatno, Hariyadi dan R. D. Hariyadi, *Memproduksi Pangan yang Aman*. Bogor: Dian Rakyat, 2011.
- [2] A. Zazili, "Urgensi Pengawasan Keamanan Pangan Berbasis Sistem Manajemen Risiko Bagi Perlindungan Konsumen," *Supremasi Hukum: Jurnal Penelitian Hukum*, vol. 28, no. 1, 2019, doi: 10.33369/jsh.28.1.57-70.
- [3] M. Apriliansyah, A. Zuhrotun, dan D. Astrin, "Bakteri Utama Penyebab Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan," *Jurnal Farmasi Klinik Indonesia*, vol. 11, no. 3, Sep 2022.
- [4] R. Fahlevie dan A. Fauziyyah, "Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Pada Umkm Es Krim Di Provinsi Kepulauan Riau," *SAINTEKES: Jurnal Sains, Teknologi Dan Kesehatan*, vol. 2, no. 3, hlm. 424-433, Jun 2023, doi: 10.55681/saintekes.v2i3.157.
- [5] R. R. Arisanti, C. Indriani, dan S. A. Wilopo, "Kontribusi agen dan faktor penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia: kajian sistematis," *Berita Kedokteran Masyarakat*, vol. 34, no. 3, 2018, doi: 10.22146/bkm.33852.
- [6] D. L. Indraswari, "Menakar Kerugian Ekonomi akibat KLB Keracunan Pangan di Indonesia," *Harian Kompas*, 2023.
- [7] Feni Akbar Rini, P. B. Katili, dan N. Ummi, "Penerapan Good Manufacturing Practices untuk Pemenuhan Manajemen Mutu pada Produksi Air Minum Dalam Kemasan (Studi Kasus di PT. XYZ)," *Jurnal Teknik Industri Untirta*, vol. 3, no. 2, 2015.
- [8] K. P. Hermanto, "Analisis Penerapan Standarisasi Produksi Pangan Olahan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Abon Ikan Tuna di Kecamatan Penyileukan Kelurahan Cipadung Kulon Kota Bandung," *Jurnal Akuatek*, vol. 1, no. 2, 2020.
- [9] L. Rahmawaty, W. P. Rahayu, dan H. D. Kusumaningrum, "Pengembangan Strategi Keamanan Produk Perikanan Untuk Ekspor Ke Amerika Serikat," *Jurnal Standardisasi*, vol. 16, no. 2, 2014, doi: 10.31153/js.v16i2.170.
- [10] Kementerian Perindustrian, *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/m-ind/per/7/2010 tentang pedoman cara produksi pangan olahan yang baik*. Indonesia: Kementerian Perindustrian., 2010.