

RINGKASAN

EVALUASI PENERAPAN PRINSIP CPPOB (CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK) DI LIVIA KATERING YOGYAKARTA SAAT PANDEMI COVID-19

Oleh :
Muhammad Hanin Thariq Maulana
(1700033001)
Universitas Ahmad Dahlan

Dalam masa pandemi *Covid-19* ini banyak usaha yang menghadapi kesulitan dalam menjalankan usahanya. Banyak usaha yang mengalami penurunan pendapatan salah satunya usaha katering yang mengandalkan acara – acara yang melibatkan banyak orang. Karena keterlibatannya terhadap masyarakat yang cukup besar maka perlu adanya pengawasan terhadap usaha katering tersebut.

Karena hal tersebut tujuan kerja praktik ini adalah mengetahui kegiatan / penerapan CPPOB dan protokol kesehatan *Covid-19* dalam usaha katering yaitu Livia katering sehingga dapat diketahui kemandirian serta kelayakan usaha tersebut selama pandemi ini

Metode yang digunakan untuk mengetahui kelayakan dari usaha dilakukan dengan cara melakukan pengamatan dan survey lapangan di usaha katering tersebut tentang tempat yang digunakan untuk produksi, bagaimana cara produksi yang dilakukan mulai dari penanganan bahan baku hingga menjadi produk, bagaimana penerapan higiene dan sanitasi yang dilakukan, serta protokol kesehatan yang dilakukan yang kemudian dievaluasi berdasarkan peraturan CPPOB Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 serta protokol kesehatan dari Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta.

Dari hasil pengamatan tersebut didapatkan sebanyak 25 aspek (33%) belum memenuhi CPPOB dan aspek bangunan merupakan aspek yang banyak belum memenuhi syarat yaitu 12 aspek. Kemudian protokol kesehatan yang belum terlaksana adalah penggunaan masker saat bekerja, pengecekan suhu tubuh, *Social distancing*, dan disinfeksi tempat kerja secara rutin.

PENDAHULUAN

1.1. Profil Perusahaan

Livia katering merupakan usaha yang didirikan oleh ibu Hj. Rizzika Livia di Jl. Nyai Ahmad Dahlan No.21, Ngupasan, Kec. Gondomanan, Kota Yogyakarta, Daerah Istimewa Yogyakarta pada tahun 1992. Livia katering ini bergerak di bidang jasa pengolahan dan penyediaan makanan dan pernikahan. Livia katering menyediakan paket untuk pernikahan, arisan, syukuran, dan acara lainnya.

Saat ini Livia katering membuka jasa katering lauk pauk dan sayur untuk makan pagi dan makan siang siap antar, katering tersebut langsung diantar ke rumah. Di masa pandemi ini Livia katering masih membuka layanan untuk pesanan dalam jumlah besar.

1.1.1. Sejarah Perusahaan

Livia katering jasa pelayanan katering dan pernikahan semula bernama Livia Katering & Wedding didirikan oleh Hj Rizzika Livia yang merupakan lulusan *Association of Indonesian Enterpreneurships Master of Business Administration* tahun 1992. Livia Catering & Wedding merupakan pelopor katering di Yogyakarta yang menggunakan sistem “Jemput Bola” dimana konsumen didatangi oleh pihak Livia Katering untuk konsultasi pemesanan produk.

Pada tahun 1993 Livia katering mengembangkan usahanya dengan menerima pemesanan skala besar seperti pesta pernikahan, tunangan, syukuran, khitanan, wisuda, ulang tahun, dan acara lainnya, kemudian jangkauan pelayanan katering Livia diperluas dari Yogyakarta hingga Jawa Tengah seperti Klaten, Magelang, dan Semarang.

Kemudian tahun 1994 Livia katering mengembangkan lagi usahanya dengan menerima pemesanan “*Full Wedding Package*” atau paket pernikahan secara lengkap mulai dari MC, rias, video, busana, dan konsumsi. Paket pernikahan tersebut juga menerima pemesanan adat barat ataupun adat timur.



Gambar 1.1 Dapur Livia Katering
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 1.2 Lokasi Livia Katering
(Sumber : Google Maps)

Pada tahun 1995 Livia katering mendapatkan sertifikasi Halal dengan no 12310000140213, Sertifikasi tersebut untuk menjamin konsumen dan juga sebagai kebutuhan untuk mengembangkan perusahaanya lebih lanjut.

Pada masa pandemi *Covid-19* Livia Katering merubah bentuk model usahanya semula merupakan katering yang melayani acara besar seperti pernikahan, arisan, syukuran dan lain-lain menjadi katering yang melayani pesanan rumahan untuk sarapan dan makan siang, hal tersebut dikarenakan para pemilik industri dituntut untuk mengurangi jumlah karyawan dalam satu ruang, meminimalisir jam kerja, dan juga menerapkan lingkungan kerja yang sehat guna mengurangi potensi penularan *Covid-19*, selain itu tujuan mengganti bentuk usaha tersebut dikarenakan banyak dari pegawai Livia menggundurkan diri karena berkurangnya pesanan karena acara seperti pernikahan, arisan, syukuran, dan acara-acara lain yang melibatkan banyak orang tidak boleh dilaksanakan karena pandemi *Covid-19* ini.

1.1.2. Visi dan Misi Perusahaan

Visi dan misi dari Livia katering adalah sebagai berikut,

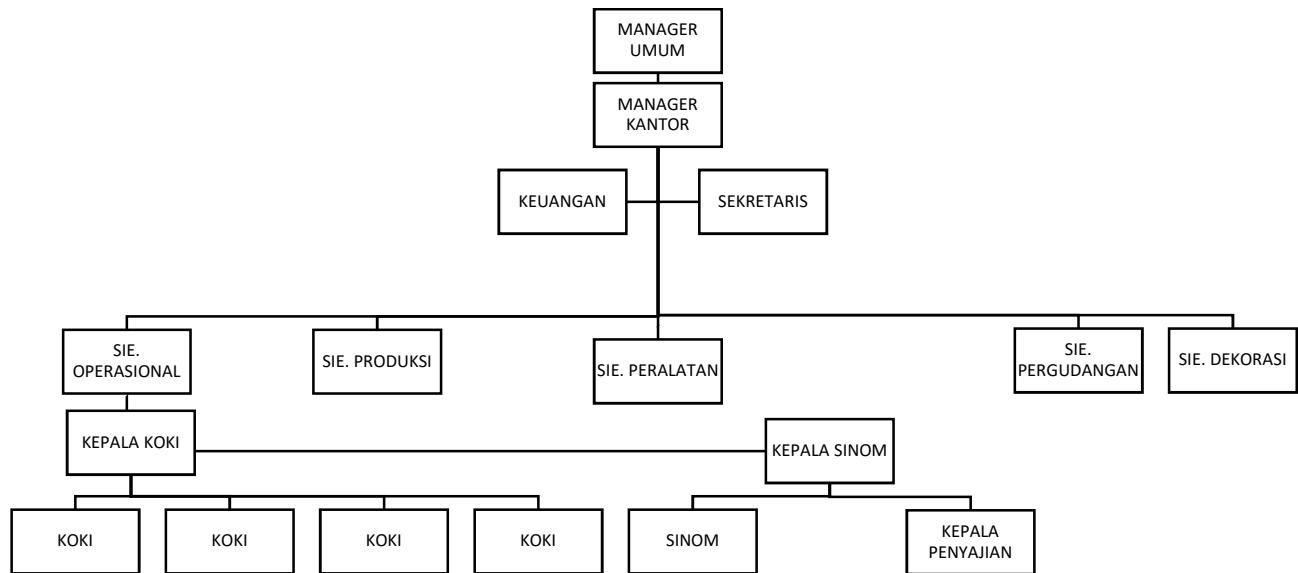
Visi: Menjadi perusahaan jasa boga yang dipercaya masyarakat.

Misi: Membantu pemerintah mengentaskan pengangguran dengan membuat lapangan kerja Memberikan pelayanan yang terbaik bagi konsumen.

1.1.3. Struktur Organisasi

1.1.3.1. Kepengurusan Livia catering

Struktur Organisasi perusahaan Livia Katering sebelum pandemi dapat dilihat pada gambar dibawah sebagai berikut.



Gambar 1.3. Struktur organisasi Livia catering

1.1.3.2. Pelaksanaan Kerja

Livia catering membuka produksi setiap hari dari Senin sampai Minggu. Untuk Jam kerja di Livia catering tergantung dari banyaknya pesanan, umumnya jam kerja dimulai dari pukul 04.00 W.I.B dan selesai pada pukul 15.00 W.I.B bila ada pesanan yang banyak pekerjaan bisa sampai pukul 18.00 W.I.B.

Selama pandemi ini Livia catering tetap membuka produksinya setiap hari akan tetapi terdapat pengurangan karyawan dalam 1 lokasi, pengurangan karyawan tersebut dibuatkan dengan sistem *shift* kerja. *Shift* kerja tersebut dibagi menjadi 2 waktu yaitu *shift* pagi dan *shift* siang, *Shift* pagi dimulai dari pukul 04.00 W.I.B hingga 10.00 W.I.B, kemudian *shift* siang dimulai dari pukul 10.01 W.I.B hingga 15.00 W.I.B / hingga selesai bila ada pesanan tambahan.

1.2. Proses Produksi

1.2.1. Bahan baku, produk antara, dan produk akhir

1.2.1.1. Bahan Baku

Bahan Baku yang digunakan di Livia Katering disesuaikan dari pesanan konsumen sehingga bahan baku yang digunakan terkadang tidak sama dari hari ke harinya. Bahan yang biasa digunakan adalah daging sapi, daging ayam, Ikan, telur, tepung terigu, wortel, kentang, sawi, bayam, buncis, kacang panjang, tempe, tahu, tauge, cabai, beras.

Bahan baku yang digunakan didapatkan dari berbagai macam tempat, untuk pasokan daging ayam dan telur didapatkan dari dari Pasar Pathuk, untuk pasokan sayur, tempe, dan tahu didapatkan dari tukang sayur keliling langganan, untuk keperluan bumbu dan saus didapatkan dari super market atau mini market, dan untuk bahan tambahan pangan seperti kecap, bumbu masak, dan saus didapatkan dari Mirota Kampus Godean atau Toko inti Godean.

Setelah bahan baku tersebut didapatkan bahan baku tersebut diolah dan beberapa bahan baku disimpan sesuai dengan jenis bahan, untuk bahan sayur diletakan dengan dekat tempat pengolahan karena bahan tersebut langsung diolah pada hari yang sama setelah dibeli, untuk bahan daging disimpan kedalam *Freezer* atau di olah langsung sesuai dari pesanan, untuk bahan baku kecap, bumbu masak, dan saus disimpan di rak kering.



Gambar 1.4. Bahan Baku sayur di Livia Katering
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

1.2.1.2. Produk Setengah jadi

Hasil produk antara yang dihasilkan Livia catering berupa produk daging dan ikan, untuk daging bahan tersebut diolah menjadi daging setengah matang, hal tersebut bertujuan untuk memudahkan dan mempercepat proses pemasakan daging tersebut, daging setengah matang tersebut disimpan dalam *Freeze* dengan suhu $-18^{\circ}\text{C} - -20^{\circ}\text{C}$.

Untuk produk ikan ikan tersebut dibersihkan dari sisik dan isi perutnya, hal tersebut bertujuan untuk mencegah pembusukan dan membuat ikan menjadi bau. Bahan antara diberi tanda berupa tanggal pada plastiknya sehingga bahan yang telah lama tidak berdiam lama di *Freezer*.



Gambar 1.5. Produk antara Livia catering
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

1.2.1.3. Produk Akhir

Produk akhir dari Livia Catering bermacam-macam mulai dari berbagai macam sayur dan lauk pauk, catering livia juga menyediakan snack basah & snack kering. Adapun menu dari Livia catering dapat dilihat pada gambar 1.6 – 1.17 sebagai berikut.



Gambar 1.6. Menu di Livia katering Tahu, Empal, Paru
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 1.7. Menu di Livia katering ayam goreng tepung, sayur sawi, capjay
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 1.8. Menu di Livia katering Tempe dan lele goreng
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 1.9. menu di Livia Katering Tumis Tauge, capjay, Nugget ayam, tahu bulat
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 1.10. Menu di Livia catering Bistik
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 1.11. Menu di Livia catering Siomay
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 1.12. Menu di Livia catering bihun, Tahu
tepung isi, sambal goreng
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 1.13. Menu di Livia catering kikir,
tumis buncis, bakwan, ayam bakar
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 1.14. Menu di Livia catering ayam goreng
tepung dan tempe goreng
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 1.15. Menu di Livia Kateringng
Klapertat
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 1.16. Menu di Livia catering oseng buncis, mie goreng, telur dadar
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 1.17. Menu di Livia catering pecel, telur ceplok, dan daging kecap
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

1.2.2. Proses produksi

- Pembelian bahan baku
 - Pembelian bahan baku yang disediakan oleh Livia catering sebagai berikut pasokan daging ayam dan telur didapatkan dari dari Pasar Pathuk
 - Pasokan sayur, tempe, dan tahu didapatkan dari tukang sayur keliling langganan
 - Keperluan bumbu dan saus didapatkan dari super market atau mini market, dan untuk bahan tambahan pangan didapatkan dari Mirota Kampus Godean atau Toko inti Godean.

- Penerimaan bahan baku

Dalam penerimaan bahan baku bahan tersebut dibagi menjadi 2 katagori yaitu bahan yang diolah langsung dan bahan yang disimpan, untuk bahan yang diolah langsung dan bahan yang disimpan, untuk produk sayur sayuran merupakan produk yang langsung diolah, dan untuk produk daging dan ikan beberapa langsung diolah dan beberapa dijadikan produk antara kemudian disimpan, untuk bumbu–bumbu dan saus disimpan di rak penyimpanan.

- Pengolahan produk setengah jadi

Bahan baku seperti daging dan ikan tidak diolah langsung, bahan tersebut diolah terlebih dahulu menjadi produk antara, untuk bahan baku daging bahan tersebut direbus dengan air mendidih kurang lebih 30 menit menggunakan kompor gas

dan panci kemudian dimasukkan kedalam plastik bening tebal dan diberi tanggal lalu di masukan kedalam *Freezer*.



Gambar 1.18. Produk setengah jadi daging dan ikan
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

Untuk bahan baku ikan, ikan dibersihkan dari isi perutnya dan sebagian sisiknya, untuk *fillet* ikan dipisahkan dari tulang dan kulitnya kemudian dimasukkan kedalam plastik bening tebal dan diberi tanggal lalu dimasukkan kedalam *Freezer*

- Penyimpanan

Untuk menjaga kesegaran dan kerapian bahan baku maka bahan baku yang diterima disimpan ke dalam rak untuk bahan yang tidak mudah rusak seperti tepung, saus, minyak, bumbu, dan bahan lainya disimpan pada rak-rak yang kering dan terhindar dari sinar matahari.

Untuk bahan daging dan ikan yang telah diolah menjadi produk antara disimpan dalam *Freezer* dengan suhu rendah $-18^{\circ}\text{C} - -20^{\circ}\text{C}$. Dan untuk bahan sayur karena diolah langsung setelah dibeli maka sayur tersebut ditaruh di dekat tempat pengolahan sehingga tidak menutup jalan dan memudahkan untuk mengambilnya ketika diperlukan.

- Penimbangan

Untuk menyesuaikan rasa dan takaran dari masakan tersebut diukur menggunakan timbangan.

- Pencucian

Untuk produk yang ingin diolah dicuci terlebih dahulu dengan air mengalir, pencucian tersebut bertujuan untuk membersihkan dari kotoran dan mikrobia. Proses pencucian dilakukan di tempat pencucian menggunakan baskom atau keran secara langsung. Kegiatan pencucian alat dapat dilihat pada gambar 1.19



Gambar 1.19. Pencucian alat masak di Livia catering
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

- **Pengecilan ukuran**

Bahan yang diolah dikecilkan terlebih dahulu, pengecilan ukuran tersebut dilakukan dengan cara memotong dengan pisau atau memarut dengan parutan, pengecilan ukuran tersebut untuk memudahkan proses pemasakan dan mempercepat pematangan. Kegiatan pengecilan ukuran dapat dilihat pada gambar 1.20 sebagai berikut.



Gambar 1.20. Pengecilan ukuran di Livia catering
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

- Pemasakan

Bahan bahan yang telah siap kemudian dimasak, pemasakan tersebut dilakukan dengan berbagai cara yaitu perebusan, penggorengan, pengukusan, pemanggangan, pembakaran, dan penumisan. Proses pemasakan tergantung dari permintaan konsumen. Dalam semua proses pemasakan dilakukan dengan kompor gas. Proses pemasakan di Livia katering dapat dilihat pada gambar 1.21 sebagai berikut.



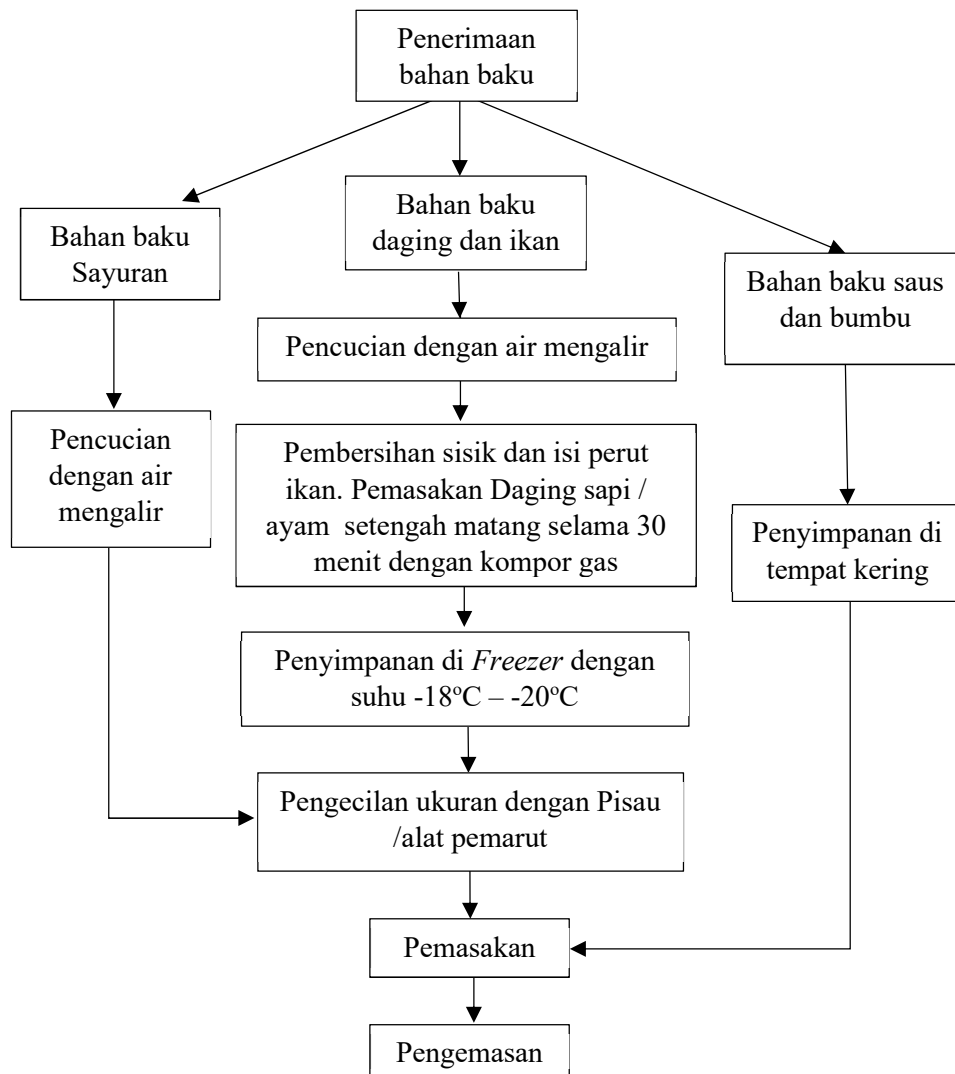
Gambar 1.21. Proses pemasakan di Livia katering
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

- Pengemasan

Setelah proses pemasakan masakan disiapkan dan dikemas dalam kemasan kemasan tersebut dapat berupa *box*, plastik mika atau kotak plastik kemudian dibungkus lagi dengan plastik dan makanan tersebut diantarkan ke konsumen dengan mobil atau motor. Proses pengemasan di Livia katering dapat dilihat pada gambar 1.22.



Gambar 1.22. Proses pengemasan catering
(Sumber : Dokumentasi pribadi)




Gambar 1.23. Diagram alir proses produksi Livia catering

1.2.3. Mesin dan Peralatan






Mesin dan peralatan yang digunakan dalam produksi di Livia catering livia dapat dilihat pada tabel 1.1. sebagai berikut.


Tabel 1.1 Mesin dan Peralatan di Livia catering

No	Nama Mesin / Alat	Spesifikasi	Prinsip Kerja	Gambar
1	<i>Freezer</i>	Kapasitasi : 115 Liter Energi : 123 Watt Ukuran : 820 x 600 x 830 mm Merk : Modena MD 15	<i>Freezer</i> digunakan untuk menyimpan bahan baku seperti daging dan ikan dengan suhu yang rendah, sehingga tidak mudah membusuk	 (Sumber : Dokumentasi Pribadi)
2	Kompur gas	Merk : Rinia	Kompur gas digunakan untuk memasak atau memanaskan makanan	 (Sumber : Dokumentasi Pribadi)
3	<i>Rice Cooker</i>	Volume : 1,8 Liter Day Gambar 1.23. Diagram alir proses produk di Livia catering Merk : myako	<i>Rice cooker</i> membuat nasi dalam skala kecil, biasanya digunakan untuk makan siang karyawan	 (Sumber : Dokumentasi Pribadi)
4	Dandang	Volume : 28,4 Liter Diameter : 35 cm Tinggi : 36 cm	Dandang digunakan untuk membuat nasi dalam skala besar, selain nasi panci ini digunakan untuk membuat kuah sayur	 (Sumber : Dokumentasi Pribadi)

5	Panci	Ukuran : 515 mm x 260 mm x 740 mm	Panci digunakan untuk membuat sayur ataupun makan yang berkuah	 (Sumber : Dokumentasi Pribadi)
6	Wajan	Diameter : 36 cm Kedalaman : 17 cm	Wajan digunakan untuk menggoreng, menumis,	 (Sumber : Dokumentasi Pribadi)
7	Baskom plastik		Baskom plastik ini di gunakan sebagai wadah sementara hasil potongan atau kupasan sayur sayuran, selain itu baskom plastik digunakan juga sebagai tempat menaruh limbah makanan sementara	 (Sumber : Dokumentasi Pribadi)
8	Talenan		Talenan digunakan untuk tempat memotong atau mengiris sayuran atau daging	 (Sumber : Dokumentasi Pribadi)
9	Pisau		Pisau digunakan untuk memotong dan mengiris sayur atau daging	 (Sumber : Dokumentasi Pribadi)
10	Timbangan		Timbangan digunakan untuk mengukur massa dari bahan sehingga bahan yang digunakan tidak melebihi atau kurang dari takaran resep	 (Sumber : Dokumentasi Pribadi)

11	Rak kayu		Rak kayu ini digunakan sebagai media menaruh telur atau sayur sehingga tidak menyentuh tanah langsung	 <p>(Sumber : Dokumentasi Pribadi)</p>
12	Tampah		Tampah digunakan sebagai tempat sementara sayur atau cabai	 <p>(Sumber : Dokumentasi Pribadi)</p>
13	Baskom besar		Baskom ini digunakan untuk menampung air atau menaruh peralatan masak yang sudah bersih ataupun peralatan masak yang kotor	 <p>(Sumber : Dokumentasi Pribadi)</p>
14	Spatula		Spatula digunakan untuk membalikan makanan yang dimasak	 <p>(Sumber : Dokumentasi Pribadi)</p>
15	Alat penggiling		Alat penggiling digunakan untuk memipihkan adonan	 <p>(Sumber : Dokumentasi Pribadi)</p>

16	Sendok sayur		Sendok sayur di gunakan untuk mengambil sayur dari panci	 (Sumber : Dokumentasi Pribadi)
17	Teko		Teko digunakan sebagai tempat menyimpan air atau menyimpan teh	 (Sumber : Dokumentasi Pribadi)
18	<i>Steamer</i>		<i>Steamer</i> digunakan untuk mmengkukus makanan, biasanya digunakan untuk membuat siomay	 (Sumber : Dokumentasi Pribadi)
19	Mangkok Saringan		Mangkok saringan digunakan untuk memisahkan makanan dari suatu cairan	 (Sumber : Dokumentasi Pribadi)
20	Serok Penggorengan		Serok penggorengan digunakan untuk mengambil masakan dari wajan	 (Sumber : Dokumentasi Pribadi)





21	Nampan		Nampan digunakan sebagai tempat menaruh makanan yang sudah matang	
----	--------	--	---	---

(Sumber : Dokumentasi Pribadi)




1.2.4. Sarana dan prasarana penunjang

Sarana dan prasarana yang di sediakan oleh Livia katering dapat dilihat pada tabel 1.2. dan Tabel 1.3. sebagai berikut.



Tabel 1.2. Sarana di Livia Katering

No	Nama	Jumlah	Fungsi	Gambar
1	Dapur	1	Ruangan ini digunakan sebagai tempat mengolah makan menjadi bahan jadi	
2	Penyimpanan bahan baku	1	Ruangan ini digunakan sebagai tempat menyimpan bahan baku baik produk sayur dan produk daging	 
3	Gudang	1	Tempat ini digunakan sebagai tempat menyimpan peralatan yang tidak digunakan atau tidak terpakai	

(Sumber : Dokumentasi Pribadi)

4	Tempat cuci	1	Tempat ini digunakan untuk mencuci peralatan masak	 (Sumber : Dokumentasi Pribadi)
5	Motor	2	Motor digunakan sebagai media mengantarkan makanan dalam skala yang kecil	 (Sumber : Dokumentasi Pribadi)
6	Mobil	1	Mobil digunakan sebagai media pengantar pesanan besar	 (Sumber : Dokumentasi Pribadi)

Tabel 1.3.Prasarana di Livia catering

No	Nama	Jumlah	Fungsi	Gambar
1	Kamar mandi	2	Di Livia Catering disediakan 2 buah kamar mandi untuk karyawan wanita dan karyawan perempuan, kamar mandi tersebut merupakan fasilitas untuk Mandi, buang air besar dan kecil	 (Sumber : Dokumentasi Pribadi)
2	Kamar tidur pegawai	1	Kamar tidur karyawan digunakan sebagai tempat istirahat dan tidur setelah semua pekerjaan selesai	-
3	Ruang istirahat	1	Ruang istirahat digunakan sebagai tempat istirahat dan makan untuk karyawan	 (Sumber : Dokumentasi Pribadi)

BAB II

TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK

EVALUASI PENERAPAN PRINSIP CPPOB (CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK) DI LIVIA KATERING YOGYAKARTA SAAT PANDEMI COVID-19

2.1. Latar Belakang

Dalam masa pandemi ini banyak sektor ekonomi seperti pariwisata, penginapan, dan pembangunan yang mengalami penurunan pendapatan karena kebijakan yang diterapkan pemerintah yaitu *lockdown* dan juga meminimalisir kontak fisik, di sisi lain usaha pada bidang pangan mengalami peningkatan karena masyarakat berusaha memenuhi kebutuhan dasar mereka.

Usaha Katering selama pandemi ini mengalami penurunan hingga 40% (Hikam, 2020). Hal tersebut dikarenakan banyak berkurang acara yang melibatkan banyak orang seperti pernikahan, arisan, syukuran dan acara lainnya.

Penurunan pemasukan tersebut membuat para pengusaha katering membuat strategi untuk tetap mendapatkan pemasukan selama pandemi ini seperti membuat produk kecil yang terjangkau atau melakukan penurunan kualitas terhadap produknya. Penurunan kualitas terhadap produk dapat dilakukan dengan cara mengurangi takaran dari resep ataupun mengurangi kontrol dari produksi

Karena hal tersebut perlu adanya pengawasan terhadap produksi usaha katering pada masa pandemi ini sehingga diketahui apakah produk yang dijual dan cara produksi yang dilakukan masih memenuhi standar, sehingga dalam penerapan industri pangan perlu diterapkan higienitas dan keamanan pangan lebih ketat lagi demi kebaikan perusahaan dan juga konsumen.

Dalam melakukan pengawasan terhadap industri kecil seperti katering digunakan analisis CPPOB. CPPOB merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan yang ditetapkan untuk pangan (Pom, 2012).

2.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan Latar belakang yang sudah disampaikan, maka ditentukan Rumusan Masalah sebagai berikut.

1. Bagaimana penerapan CPPOB yang diterapkan oleh Livia catering selama pandemi *Covid-19*
2. Bagaimana protokol kesehatan yang diterapkan oleh Livia catering selama pandemi *Covid-19*

2.3. Tujuan

1) Tujuan Umum

1. Untuk memenuhi syarat kelulusan jenjang S1 Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan yaitu dengan mengambil mata kuliah kerja praktik (4 sks).
2. Menambah wawasan melalui kerja lapangan pada bidang pengawasan keamanan pangan
3. Mempelajari dan memahami material handling, titik kritis dari proses pengolahan

2) Tujuan Khusus

1. Mengetahui penerapan CPPOB yang diterapkan oleh Livia catering selama Pandemi *Covid-19*
2. Mengetahui protokol kesehatan yang diterapkan oleh Livia catering selama pandemi *Covid-19*

2.4. Metodologi Penyelesaian Masalah

Metode yang digunakan untuk mengambil data yang dibutuhkan untuk keperluan penyusunan laporan penulisan kerja praktek

a) Data Primer

Data yang diperoleh dengan cara :

- Observasi

Melakukan pengamatan secara langsung dan pencatatan secara sistematis dengan jenis mengenai kondisi objek di lapangan.

- Pengumpulan Data

Mengambil data merekam aktivitas pegawai Livia Katering dalam bentuk foto/vidio

- b) Data sekunder

- Studi Literatur

Mengambil data/refrensi dari Literatul CPPOB, Keamanan Pangan, serta peraturan dinas kesehatan tentang protokol kesehatan dalam bentuk buku, jurnal penelitian, internet, dan jenis literatul lainnya

- Dokumen Perusahaan

Mengambil data berupa dokumen dokumen dari Livia katering seperti sertifikasi, surat izin, visi dan misi perusahaan, dan dokumen lainnya

Metode analisis yang dilakukan dalam kerja praktik ini adalah pengamatan yang dilakukan dalam proses produksi yang dilakukan di Livia katering kemudian mengevaluasinya dengan peraturan CPPOB BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 DinKes kota Yogyakarta serta peraturan protokol kesehatan di sehingga diketahui faktor apa sajakah yang belum memenuhi perturan CPPOB di Livia katering.

2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah

2.5.1. Analisis Bahaya

Dari pengamatan proses produksi yang dilakukan di Livia kateringm potensi bahaya yang dapat terjadi dapat dilihat pada tabel 2.1. sebagai berikut,

Tabel 2.1. Analisis Potensi Bahaya Pada proses pengolahan catering

Proses	Potensi Bahaya	Keterangan
Penerimaan Bahan baku	<p>Bahaya Biologis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • (Toxin) Mycotoxin, Bacterial Toxin • (Infeksi) Pathogen dari <i>Salmonella</i>, <i>Listeria</i>, <i>E. coli</i>, <i>Bacillus antracis</i> 	<p>Bahan yang diterima dari distributor atau petani dan peternak berpotensi telah terkontaminasi oleh bakteri, virus, atau jamur.</p>
	<p>Bahaya Kimia :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Insektisida • Residu antibiotik pada daging • Logam berat 	<p>Obat-obatan yang digunakan dalam produksi sayur maupun hewan ternak tidak hanya berefek terhadap hama atau penyakit tersebut, obat-obatan tersebut dapat terakumulasi pada tubuh sayur atau hewan dan dapat memberikan efek berbahaya untuk manusia.</p> <p>Cemaran logam berat pada produk pangan dapat terakumulasi melalui pencemaran air, udara, dan makanan ternak.</p>
	<p>Bahaya Fisik :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tanah • Pecahan kaca • Kerusakan Kemasan • Debu & asap • Rambut, kuku, bulu. dll 	<p>Dalam proses distribusi banyak hal yang terjadi pada bahan baku, dalam perjalanannya kemasan atau bahan dapat terbentur ketika jalan tidak rata, kemudian asap dari knalpot dan debu di udara dapat mencemari bahan, selain perjalanan penanganan sebelum dan sesudah pengantaran termasuk salah satu faktor pencemaran fisik.</p>
Pengolahan produk antara	<p>Bahaya Biologis:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kontaminasi silang dari alat 	<p>Pada bahan baku yang diolah menjadi produk antara dilakukan proses pemotongan, pengupasan dan pengirisan dengan pisau atau alat pengupas, Pisau atau alat pengupas yang digunakan berpotensi sebagai media kontaminasi silang karena di luvia catering alat seperti pisau dan pengupas tersebut hanya ditaruh di meja dan orang lain bisa</p>

		menggunakanya untuk mengolah yang produk lain
	Bahaya Kimia : -	-
	Bahaya Fisik : <ul style="list-style-type: none"> • Rambut dan kuku • Karat 	Pada pengelohan produk antara rambut atau kuku dari karyawan dapat masuk ke bahan tersebut, kemudian di Livia katring tidak ada peraturan tentang penggunaan <i>Hairnet</i> . Di Livia katering terdapat pisau yang sedikit berkarat biasanya digunakan untuk mengupas kulit kentang dan juga memotong kemasan, apa bila pisau tersebut digunakan pada bahan pangan makan karat tersebut mencemari produk
Penyimpanan	Bahaya Biologis: <ul style="list-style-type: none"> • Pertumbuhan Mikroorganisme • Kotoran tikus • Serangga 	Pada saat penyimpanan mikroba yang masih hidup di bahan pada saat penerimaan akan mulai tumbuh bila lingkungan dan nutrisi mendukung. Bahan yang disimpan di rak berpotensi tercemar oleh hewan kecil yang hidup di lingkungan industri, tidak adanya perangkap atau penanganan terhadap hama menabah potensi dari pencemaran tersbut
	Bahaya Kimia : -	-
	Bahaya Fisik : <ul style="list-style-type: none"> • <i>Chilling injury</i> 	Daging dan ikan yang disimpan di <i>Freezer</i> dengan suhu rendah dapan memicu pembentukan kristal air yang dapat merusak struktur bahan.
Penimbangan	Bahaya Biologis: <ul style="list-style-type: none"> • Kontaminasi silang dari alat 	Wadah dari timbangan di Livia katering digunakan untuk semua produk di tempat yang sama karena hanya ada satu, sehingga berpotensi terjadi kontaminasi silang
	Bahaya Kimia : -	-
	Bahaya Fisik : <ul style="list-style-type: none"> • Karat 	Wadah timbangan di Livia katering sudah berkarat, karat tersebut dapat mengkontaminasi bahan tersebut
Pencucian	Bahaya Biologis:	Air yang digunakan di livia katering ditampung kedalam baskom logam

	<ul style="list-style-type: none"> Bakteri E. coli, Shigella dysenteriae, Salmonella typhi 	di ruang terbuka sehingga dapat berpotensi tercemar mikroorganisme
	Bahaya Kimia : <ul style="list-style-type: none"> Residu Kaporit 	Air yang digunakan dalam produksi adalah air keran, air dari keran mengandung kaporit yang merupakan bahan disinfektan air, bila terakumulasi di bahan pangan maka tidak baik untuk kesehatan
	Bahaya Fisik : -	-
Pengecilan ukuran	Bahaya Biologis: <ul style="list-style-type: none"> Kontaminasi silang 	Pisau atau alat pengupas yang digunakan berpotensi kontaminasi silang, karena di livia catering pisau tersebut hanya ditaruh di meja dan orang lain bisa menggunakannya untuk produk lain
	Bahaya Kimia : -	-
	Bahaya Fisik : <ul style="list-style-type: none"> Karat 	Di Livia catering terdapat pisau yang sedikit berkarat biasanya digunakan untuk mengupas kulit kentang dan juga memotong kemasan, apa bila pisau tersebut digunakan pada bahan pangan maka karat tersebut mencemari produk
Pemasakan	Bahaya Biologis: -	-
	Bahaya Kimia : <ul style="list-style-type: none"> Pembentukan senyawa karsinogenik 	Dalam proses pemasakannya terkadang minyak yang digunakan tidak diganti ketika terdapat pesanan yang banyak, penggunaan minyak yang berulang tersebut memicu pembentukan senyawa karsinogenik pada makanan yang dimasak
	Bahaya Fisik : <ul style="list-style-type: none"> Rambut dan kuku 	Pada proses pemasakan rambut atau kuku dari karyawan dapat masuk ke bahan yang dimasak, kemudian di Livia catering tidak ada peraturan tentang penggunaan <i>Hairnet</i> .
Pengemasan	Bahaya Biologis: <ul style="list-style-type: none"> Pertumbuhan Mikroorganisme 	Mikroba yang masih hidup setelah pemasakan karena suhu dan waktu kurang, dapat tumbuh kembali pada saat pengemasan
	Bahaya Kimia : <ul style="list-style-type: none"> Senyawa dari plastik 	Pengemasan pada produk kuah seperti sayur atau kari

		menggunakan kantung plastik bening, senyawa pada plastik tersebut dapat masuk kedalam makanan karena panas
	Bahaya Fisik : • Rambut dan kuku	Pada proses pengemasan rambut atau kuku dari karyawan dapat masuk ke dalam makanan yang dikemas, kemudian di Livia katring tidak ada peraturan tentang penggunaan <i>Hairnet</i> .

2.5.2. Analisis CPPOB

Dalam melindungi masyarakat terhadap produk pangan di Indonesia, maka segala kegiatan terkait pangan dan bahan pangan diawasi oleh bada yang berwenang yaitu Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM), BPOM telah mengeluarkan sistem jaminan keamanan pangan yaitu Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau *Good Manufacturing Practices* (GMP) (Evana, 2018).

Dalam GMP terdapat 4 poin penting dalam penerapannya yaitu Penolakan, Penghilangan barang asing, penghambatan, dan penghilangan mikroba yang tidak diinginkan, elemen dalam GMP adalah Fasilitas dan sekelilingnya, staff, sanitasi dan higinitas, peralatan dan sarana, proses dan kontrol, dan penyimpan dan distribusi (Oliveira, et al., 2016).

Penerapan GMP dijelaskan dalam CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik), Dalam CPPOB berisi ruang lingkup dalam industri yang perlu diperhatikan sehingga pesyaratan dalam menjalankan industri terpenuhi agar proses produksi terkendali dan terhindar dari kontaminasi (Dewanti & Hariyadi, 2018).

Dalam GMP Lingkungan Sarana Pengolahan dan Sistem Pengolahan Limbah, Bangunan dan Fasilitas Pabrik, Peralatan Pengolahan. Fasilitas dan Kegiatan Sanitasi, Sistem Pengendalian Hama, Higiene Karyawan, Pengendalian Proses, Manajemen Pengawasan, Pencatatan dan Dokumentasi (Owen, et al., 2020).

Ruang lingkup CPPOB menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010. Ruang lingkup pedoman CPPOB meliputi: lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produksi akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan

program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman (Hartanto & Prabawa, 2019).

1. Lokasi

Dalam menetapkan lokasi tempat industri perlu dipertimbangkan keadaan lokasi tersebut. Lokasi yang digunakan harus dipastikan terhindar dari sumber pencemaran, hal tersebut merupakan bentuk pencegahan terhadap pencemaran dari makanan yang diproduksi (Pom, 2012).

Hasil dari pengamatan aspek lokasi yang dilakukan di Livia catering berdasarkan peraturan CPPOB tahun 2012 dapat dilihat pada tabel 2.2 sebagai berikut.

Tabel 2.2. Hasil pengamatan aspek lokasi di Livia catering

No	Aspek yang diperiksa	Iya/Tidak	Keterangan
A	Lokasi Industri		
1	Lokasi Industri Bebas dari sampah, bau, kotoran, asap, dan debu	Iya	Lokasi Livia catering terletak didalam perumahan jauh dari jalan raya dan tempat pembuangan
2	Tempat sampah di lokasi industri tidak menumpuk	Iya	-
3	Tempat sampah di lokasi industri tertutup	Iya	-
4	Selokan berfungsi dengan baik	Iya	-

Selama pandemi *Covid-19* ini kegiatan Livia catering dipindahkan pengoprasianya dari dapur utama di JL. Godean, No. 23, Perumahan Gading Sari 2, Pandean dipindahkan ke garasi di kediaman Hj Rizka Livia , karena kurangnya siap menghadapi pandemi *Covid - 19* ini banyak hal yang belum dipersiapkan pada saat memindahkan ke lokasi sementara sehingga terdapat beberapa hal yang tidak memenuhi persyaratan keamanan pangan baik dari segi tempat dan praktiknya. foto dari Livia catering dan lokasinya dapat dilihat pada gambar 2.1 dan 2.2.



Gambar 2.1. Lokasi Livia Katring sementara
(Sumber : Google maps)



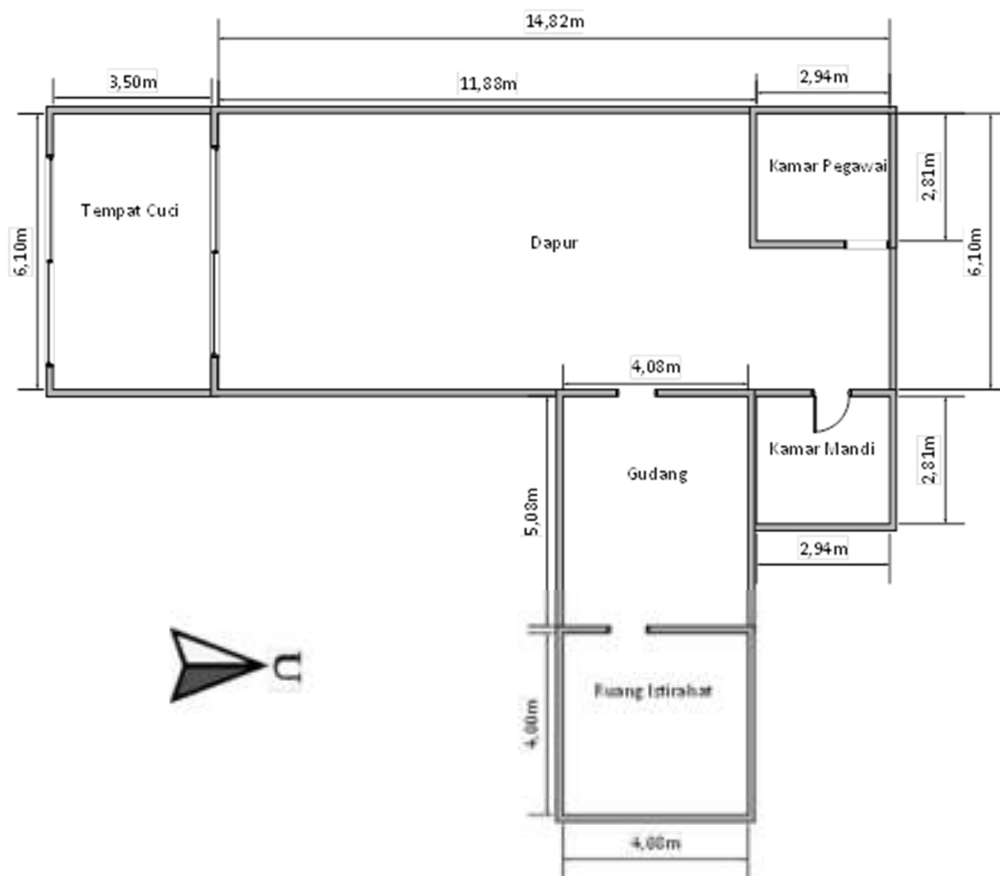
Gambar 2.2. Tempat Produksi Livia catering
sementara
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

Area yang dipilih sebagai lokasi produksi adalah area perumahan dekat dengan jalan raya sehingga akses jalannya mudah dan tidak terlalu ramai, karena keterbatasan ruangan banyak maka ruangan seperti ruang produksi penyimpanan dan penyajian dijadikan dalam satu ruangan, jika pesanan catering sangat banyak terkadang ruang tamu di kediaman Hj Rizika Livia dijadikan sebagai tempat penyajian dan pengemasan.

2. Bangunan

Bangunan dan fasilitas yang digunakan dalam tempat industri harus menjamin produk pangan terhindar dari cemaran biologis, fisik, dan kimia dan mudah dibersihkan (Pom, 2012).

Bangunan dari tempat produksi Livia catering menggunakan garasi rumah Hj Rizika Livia , garasi tersebut di modifikasi menjadi dapur untuk produksi, bentuk dari dapur Livia catering dapat dilihat pada gambar 2.3 sebagai berikut.



Gambar 2.3. Denah dapur Livia catering

Hasil dari pengamatan aspek bangunan dan aspek-aspek dari bangunan tersebut (Lantai, Tembok, Langit-langit, Pintu, Jendela, Ventilasi.) yang dilakukan di Livia catering berdasarkan peraturan CPPOB tahun 2012 dapat dilihat pada tabel 2.3 sebagai berikut

Tabel 2.3. Hasil pengamatan aspek bangunan di Livia catering

No	Aspek yang diperiksa	Iya/Tidak	Keterangan
B	Bangunan		
1	Ruang produksi tidak digunakan untuk produksi produk yang lain non pangan	Iya	-
2	Bangunan ruang produksi terbuat dari bahan yang kuat dan tahan lama	Iya	Bangunan ruang produksi merupakan garasi rumah yang merupakan bangunan permanen
3	Ruang produksi mudah dibersihkan	Iya	Ruang produksi yang digunakan ukurannya kecil sehingga cepat dibersihkan dan cukup 1 orang saja untuk membersihkan

4	Lantai bangunan kedap air	Iya	-
5	Permukaan lantai bangunan tidak licin	iya	-
6	Air pada lantai tidak menggenang	Iya	-
7	Dinding berwarna cerah	Iya	-
8	Sudut dinding tidak memiliki sudut	Tidak	-
9	Dinding mudah dibersihkan	Tidak	Cat pada dinding mudah mengelupas
10	Langit - langit tidak bocor	Iya	
11	Permukaan langit - langit rata	Iya	
12	Langit - langit berwarna cerah	Iya	
13	Pada langit- langit tidak terdapat penumpukan sarang laba - laba atau jamur	Iya	
14	Pintu terbuat dari bahan yang kuat	Iya	
15	Pintu dilengkapi dengan pintu kasa/ tirai	Tidak	
16	Kasa pada pintu kasa/tirai mudah dilepas dan dibersihkan	Tidak	Pintu tidak dilengkapi pintu kasa/tirai
17	Pintu didesain dibuka ke arah samping atau keluar	Iya	
18	Jendela terbuat dari bahan yang kuat	Tidak	Tidak ada jendela di tempat produksi
19	Permukaan jendela rata dan mudah dibersihkan	Tidak	Tidak ada jendela di tempat produksi
20	Jendela dilengkapi kasa	Tidak	Tidak ada jendela di tempat produksi
21	Jendela didesain tidak menumpuk debu	Tidak	Tidak ada jendela di tempat produksi
22	Ukuran ventilasi cukup untuk dilalui masuknya udara segar atau asap/uap dari dalam bangunan	Tidak	Tidak ada ventilasi di tempat produksi
23	Ventilasi dilengkapi kasa	Tidak	Tidak ada ventilasi di tempat produksi
24	Ventikasi tidak kotor atau terdapat sarang laba - laba	Tidak	Tidak ada ventilasi di tempat produksi
25	Kasa Ventilasi mudah dibersihkan	Tidak	Tidak ada ventilasi di tempat produksi

Pada bagian dapur tidak ada pembatas antara tempat penyimpanan, tempat masak, tempat pengolahan dan tempat penyajian semua tempat dijadikan dalam satu ruangan besar sehingga potensi kontaminasi silang sangat tinggi, lokasi pengolahan makanan yang berdekatan dengan sumber pencemaran sangat rentan terkontaminasi zat membahayakan yang berasal dari lingkungan sekitar dan memengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. (Kusumawati & Yudhastuti, 2013).

Dinding bangunan dapur banyak yang telah mengelupas dan tidak ada saluran udara kecuali pintu garasi. Sistem ventilasi dapur harus diperhatikan untuk menghindari terjadinya kondensasi di ruangan dapur yang dapat memacu pertumbuhan jamur dan bakteri (Sawong, et al., 2016).



Gambar 2.4. Dapur Livia katring, tidak ada sekat antara tempat pengemasan dan tempat masak.
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 2.5. Tempat bahan baku yang berekatan dengan dapur.
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

3. Fasilitas dan kegiatan Sanitasi dan higienitas

fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi diperlukan untuk menjamin agar bangunan dan peralatan selalu dalam keadaan bersih dan mencegah terjadinya kontaminasi silang dari karyawan (Pom, 2012).

Higiene dan sanitasi merupakan kegiatan untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan itu sendiri, pekerja, tempat dan peralatan (Sawong, et al., 2016).

Hasil dari pengamatan aspek fasilitas dan kegiatan Sanitasi dan higienitas seperti kelengkapan alat pembersih, penggunaan air, pengolahan limbah, dll yang dilakukan di Livia katering berdasarkan peraturan CPPOB tahun 2012 dapat dilihat pada tabel 2.4 sebagai berikut.

Tabel 2.4. Hasil pengamatan aspek Fasilitas dan kegiatan Sanitasi dan higienitas bangunan di Livia catering

No	Aspek yang diperiksa	Iya/Tidak	Keterangan
C	Fasilitas dan kegiatan Sanitasi dan higienitas		
1	Terdapat sarana dan perlengkapan kebersihan (Pel, sapu, kemoceng, sikat, lap, dll)	Iya	-
2	Terdapat air bersih pada sarana kebersihan	Tidak	Air bersih terkadang tidak tersedia, sehingga dalam kegiatan pembersihan mengambil air dari tempat pencucian piring
3	Penggunaan air panas dalam pembersihan peralatan tertentu	Iya	-
4	Jumlah fasilitas toilet atau kamar mandi yang mencukupi kebutuhan	Iya	Terdapat 2 kamar mandi dengan jumlah karyawan 20
5	Terdapat tempat cuci tangan di area produksi	Tidak	Tidak tersedia tempat cuci tangan
6	Tempat cuci pangan dilengkapi sabun dan tempat pengering tangan	Tidak	Tidak tersedia tempat cuci tangan
7	Sistem pembuangan limbah di desain tidak mencemari lingkungan	Iya	-
8	Sampah yang dibuang segera dibuang ke tempat sampah	Iya	-
9	Tempat sampah yang digunakan terbuat dari bahan yang kuat	Iya	Tempat sampa terbuat dari plastik tebal
10	Tempat sampah tertutup	Tidak	-

Tempat cuci di Livia catering berada di pintu masuk dekat dengan jalan raya dan tempat sehingga peralatan yang telah dicuci mudah terkontaminasi dengan lingkungan luar, selain untuk mencuci peralatan masak tempat pencucian tersebut digunakan juga untuk mencuci sayur dan daging sehingga sangat berisiko dan harus dipisah tempat pencuciannya. Untuk tempat pencucian peralatan makan sebaiknya ditempatkan dalam ruangan dan terpisah dari ruangan lain. Hal tersebut dikarenakan tempat pencucian peralatan banyak terdapat sisa makanan yang bisa menimbulkan kontaminasi terhadap bahan makanan (Nugroho, 2012).



Gambar 2.6. Tempat pencucian Livia catering
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 2.7. Pintu masuk Livia catering
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

Di Livia catering tersedia 2 buah kamar mandi untuk karyawan wanita dan laki – laki, kamar mandi tersebut digunakan untuk mandi, buang air kecil, dan air besar, saluran air di salah satu kamar mandi tidak berfungsi baik sehingga terkadang tidak ada air di kamar mandi sehingga diperlukan mengambil air dar tempat lain menggunakan ember.



Gambar 2.8. Kamar mandi karyawan di Livia catering
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

4. Mesin/Peralatan

Pada peralatan produksi harus diatur dan tertata dengan baik sehingga terhindar dari kontaminasi silang. Peralatan produksi terutama yang kontak langsung dengan makanan

harus didesain, dikonstruksi, diletakan dengan baik sehingga mutu dari produk terjaga (Pom, 2012).

Hasil dari pengamatan aspek peralatan dan mesin yang dilakukan di Livia catering berdasarkan peraturan CPPOB tahun 2012 dapat dilihat pada tabel 2.5 sebagai berikut.

Tabel 2.5 Hasil pengamatan aspek mesin dan peralatan di Livia catering

No	Aspek yang diperiksa	Iya/Tidak	Keterangan
D	Mesin dan Peralatan		
1	Bahan baku peralatan yang kuat, tahan lama, tidak beracun, dan tidak berkarat	Tidak	Beberapa peralatan berkarat
2	Tempat permukaan pengolahan halus, tidak bercelah atau berlubang, tidak mengelupas, dan tidak berkarat	Iya	-
3	Peralatan tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk pangan oleh mikrobia, bahan logam yang terlepas dari mesin / peralatan, minyak pelumas, bahan bakar dan bahan bahan lain yang menimbulkan bahaya	Iya	-
4	Peralatan masak tertata rapi	Tidak	Penataan peralatan sedikit berantakan, hal tersebut dikarenakan tempat penyimpanan tidak memadai
5	Dilakukan pemeliharaan, pemeriksaan, dan pemanataun pada peralatan masak	Iya	Dilakukan pencatatan terhadap peralatan serta pengecekan setelah selesai memasak

Peralatan yang digunakan di Livia catering adalah peralatan dalam memasak seperti, pisau, talenan, kompor, kualii, panci, dll. Penyimpanan peralatan di Livia catering dibagi menjadi dua yaitu peralatan yang sering di pakai yang terleta di dekat dapur kemudian peralatan yang tidak terpakai yang terletak di dekat kamar pegawai dan gudang.

hampir semua peralatan yang digunakan merupakan stainless steel yang tahan terhadap karat sehingga aman untuk dibersihkan, Proses pembersihan yang dilakukan di lakukan di tempat pencucian di luar dapur, setelah dibersihkan alat tersebut dikeringkan juga di dekat tempat pencucian, hal tersebut dapat membuat peralatan yang telah bersih di cuci terkontaminasi oleh peralatan yang kotor dan lingkungan luar, gambar tempat penyimpanan alat dan tempat pencucian peralatan di Livia catering dapat dilihat pada gambar 2.9 – 2.13.



Gambar 2.9. Tempat penyimpanan alat yang tidak terpakai
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 2.10. Tempat penyimpanan alay yang sering dipakai
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 2.11. Gudang penyimpanan alat yang tidak terpakai
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 2.12. Tempat pencucian dan pengeringan alat masak
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

5. Pengendalian Proses

Untuk menghasilkan produk yang bermutu dan aman, proses produksi harus dikendalikan dengan benar. Pengendalian proses produksi pangan industri rumah tangga pangan dapat dilakukan dengan cara penetapan spesifikasi bahan, penetapan komposisi dan formulasi bahan, penetapan cara produksi, penetapan kemasan, dan penetapan keterangan produk (Pom, 2012).

Hasil dari pengamatan aspek peralatan dan mesin yang dilakukan di Livia catering berdasarkan peraturan CPPOB tahun 2012 dapat dilihat pada tabel 2.6 sebagai berikut.

Tabel 2.6. Hasil pengamatan aspek pengendalian proses di Livia catering

No	Aspek yang diperiksa	Iya/Tidak	Keterangan
E	Pengendalian Proses		
1	Penetapan Spesifikasi Bahan dan tidak menerima bahan yang rusak	Iya	-
2	Penetapan jumlah bahan yang digunakan	Iya	Bahan yang akan dibeli sudah disesuaikan dengan jumlah pesanan dan kebutuhan
3	Penggunaan BTP yang aman yang diizinkan BPOM	Iya	BTP yang digunakan di beli dari tempat yang menjual BTP khusus untuk makan (Mirota kampus, Pasar inti godean, dan Minimarket)
4	Air yang digunakan dalam produksi memenuhi syarat air minum/air bersih	Iya	Air yang digunakan dalam proses masak merupakan air kerna yang telah direbus terlebih dahulu
5	Penetapan formulasi untuk produk	Iya	Semua produk yang diproduksi terdapat dalam resep yang didokumentasi
6	Pencatatan formulasi untuk produk	Iya	Semua produk yang diproduksi terdapat dalam resep yang didokumentasi
7	Penimbangan/penakaran pada BTP yang digunakan untuk produk	Iya	Pada dapur disediakan timbangan digitan dan juga timbangan logam untuk mengukur bahan yang ingin diolah
8	Pengemasan produk yang baik dan sesuai dengan jenis produk	Iya	Pengemasan yang dilakukan menggunakan wadah plastik tebal dan membungkusnya lagi dalam plastik kresek

Bahan baku yang di gunakan di Livia catering diambil dari Pasar Pathuk, tukang sayur keliling langganan, super market atau mini market, Mirota Kampus Godean dan, Toko inti Godean. Bahan yang telah dibeli di check terlebih dahulu oleh Hj Rifzika Livia tau kepala dapur untuk memastikan apakah bahan yang di beli sesuai pesanan atau tidak dan juga kualitas dari bahan yang dibeli

Untuk menjaga kualitas produk sebelum bahan tersebut diolah dilakukan pencucian terlebih dahulu dengan air mengalir untuk membersihkannya dari kotoran dan mikroorganisme, Pencucian tersebut dilakukan dekat dengan tempat pencucian peralatan dan luar ruangan sehingga sangat mudah terkena kontaminasi.

Pada proses pengemasan makan dilakukan di dekat dapur dan tempat penyimpanan lokasinya tepat di depan pintu masuk agar barang langsung siap diantar, akan tetapi tidak ada penutup selain pintu garasi dan pintu garasi tersebut selalu terbuka sehingga makanan yang sudah jadi dapat terkontaminasi oleh produk mentah ataupun lingkungan luar.

Apabila pesanan dari katring sangat banyak maka tempat penyajiannya dan pengemasannya dilakukan di ruang tamu Hj Rifzika Livia yang dekat dengan dapur di ruang tamu tersebut terdapat barang barang seperti sepeda dan kerajinan, dalam pengerjaannya biasanya dilakukan dilantai tanpa alas karena meja yang digunakan tidak cukup untuk menaruh pesanan. Gambar 2.14 – 2.17 adalah foto dari penyajian dan pengemasan yang dilakukan di dapur dan juga ruang tamu.



Gambar 2.13. Pengemasan katring di Livia catering
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 2.14. Proses pengemasan di Livia Catering
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 2.15. Proses penyiapan nasi *box* di Livia Catering
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 2.16. Proses penyiapan nasi *box* di Livia catering
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

6. Penyimpanan

Penyimpanan bahan yang digunakan dalam proses produksi (bahan baku, bahan penolong, dan BTP) dan produk akhir dilakukan dengan baik sehingga tidak mengakibatkan penurunan mutu dan keamanan pangan (Pom, 2012).

Hasil dari pengamatan aspek Penyimpanan yang dilakukan di Livia catering berdasarkan peraturan CPPOB tahun 2012 dapat dilihat pada tabel 2.7 sebagai berikut.

Tabel 2.7. Hasil pengamatan aspek penyimpanan di Livia catering

No	Aspek yang diperiksa	Iya/Tidak	Keterangan
F	Penyimpanan		
1	Penyimpanan Bahan dan Produk Akhir tidak disimpan pada tempat yang sama	Tidak	Tempat penyimpan, penyajian produk, dan pengolahan dilakukan di tempat yang sama karena keterbatasan tempat
2	Penyimpanan bahan baku tidak menyentuh di lantai atau langit - langit	Tidak	Pada penyimpanan bahan baku diletakan dilantai tanpa menggunakan alas
3	Pengunaan sistem FIFO (<i>First In First Out</i>) dalam penyimpanan bahan baku	Iya	Dalam sistem penyimpanan digunakan label dengan tanggal sehingga diketahui umur dari bahan tersebut sehingga bahan yang sudah lama berada di tempat penyimpanan diketahui dan segera diolah
4	Penyimpanan bahan yang mudah menyerap air pada tempat yang kering	Iya	Bahan yang mudah menyerap air (garam, gula, bumbu, dan BTP) diletakan pada rak kering yang terhindar dari sinar matahari
5	Penyimpanan Bahan Berbahaya (Sabun, bahan sanitasi, pengusir hama) jauh dengan penyimpanan makanan	Iya	Penyimpanan bahan pencuci seperti sabun dan bahan sanitasi lainnya diletakan di tempat yang berbeda dengan tempat penyimpanan makanan
6	Pelabelan pada bahan yang disimpan	Iya	Bahan baku seperti daging sapi, ayam, dan ikan diberi label tanggal bahan tersebut masuk ke penyimpanan

Penyimpanan bahan baku yang dilakukan Livia catering dibedakan berdasarkan jenis bahan baku tersebut, untuk produk yang rentan seperti daging dan ikan produk tersebut disimpan dalam lemari pembeku pada suhu -18°C - -20°C dalam keadaan dikemas menggunakan plastik tebal agar tidak tecampur oleh produk lain, kemudian untuk produk yang tahan terhadap kerusakan seperti kecap dan bumbu diletakan di rak penyimpanan yang kering dan tidak terkena kontak dengan cahaya matahari secara langsung, kemudian untuk produk sayur hanya diletakan di lantai dalam kemasan plastik, produk sayur tersebut hanya disimpan sementara karena sayur tersebut akan langsung diolah pada hari yang sama setelah dibeli sehingga tidak ada tempat penyimpanan sayur yang permanen. Berikut pada gambar 2.17 – 2.20 merupakan tempat penyimpanan bahan baku di Livia catering.



Gambar 2.17. Penyimpanan produk daging dan ikan di Freezer
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 2.18. Suhu yang digunakan pada Freezer
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 2.19. Rak penyimpanan bumbu, minyak, dan saus
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 2.20. Tempat menaruh produk sayur
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

Penerapan peniyimpanan pada produk daging dan ikan cukup bagus karena menggunakan alat dan suhu yang tepat, akan tetapi pada penyimpanan bumbu, minyak,

saus, dan sayur masih kurang penerapannya, pada penyimpanan bumbu, minyak, dan saus lemari yang digunakan tidak tertutup atau bersekat sehingga bisa tercemar oleh udara ataupun hama seperti lalat dan tikus, kemudian lokasi penyimpanan bumbu, minyak, dan saus sangat dekat dengan tempat masak sehingga masakan tersebut dapat tercemar oleh bumbu atau minyak atau saus tersebut. Kemudian pada penyimpanan produk sayur disarankan untuk menggunakan alas atau tempat menaruh yang layak karena lantai tersebut juga dilalui oleh karyawan yang bekerja.

Produk akhir dari Livia catering dikemas dalam catering dan nasi *box*, dalam pengemasannya produk tersebut digunakan kemasan plastik atau *box* disesuaikan dengan permintaan dari *customer*, sebelum masakan dikemas masakan tersebut didiamkan didalam nampan *stainless steel* hingga tidak terlalu panas, setelah tidak panas masakan tersebut dimasukkan dalam kemasan plastik ataupun kemasan *box*.

Pada produk berkuah masakan tersebut dimasukkan kedalam plastik bening terlebih dahulu agar tidak tumpah pada saat dikirim, akan tetapi sayur tersebut biasanya dikemas dalam keadaan panas karena waktu yang dibutuhkan mendingin itu cukup lama dan konsumen cenderung tidak suka apabila makan kuah tersebut sudah dingin. Hal tersebut berpotensi untuk mengkontaminasi makan tersebut dengan senyawa pada plastik yang masuk karena panas dari makanan tersebut. Produk yang telah dikemas dibungkus lagi menggunakan plastik untuk menghindari penularan *Covid-19*, kemudian produk tersebut diantar menggunakan motor atau mobil.

7. Kesehatan dan Higienitas Karyawan

Kesehatan dan higiene karyawan yang baik dapat menjamin bahwa karyawan yang kontak langsung maupun tidak langsung dengan pangan tidak menjadi sumber pencemaran (Pom, 2012).

Hasil dari pengamatan aspek kesehatan dan higiene karyawan yang dilakukan di Livia catering berdasarkan peraturan CPPOB tahun 2012 dapat dilihat pada tabel 2.8 sebagai berikut.

Tabel 2.8. Hasil pengamatan aspek kesehatan dan higiene karyawan di Livia catering

No	Aspek yang diperiksa	Iya/Tidak	Keterangan
G	KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN		
1	Menangani karyawan yang sakit dengan memulangkan dan melarang ke tempat produksi hingga sembuh	Iya	Ketika karyawan sakit dapat mengganti <i>Shift</i> kerjanya dengan karyawan lain
2	Karyawan yang menangani pangan diwajibkan mengenakan pakaian kerja yang bersih. berupa celemek, penutup kepala, sarung tangan, masker dan / atau sepatu kerja	Tidak	Dalam produksi semua karyawan tidak menggunakan penutup kepala <i>Hairnet</i> dan juga maseker. Kemudian celemek dan sarung tangan hanya digunakan oleh beberapa karyawan. Alas kaki yang digunakan menggunakan sandal
3	Karyawan diwajibkan selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai kegiatan mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan	Iya	-
4	Pelarangan merokok dalam tempat produksi	Iya	Terdapat larangan karyawan untuk merokok, makan, minum, dan perhiasaan saat bekerja
5	Pelarangan makan dan minum di tempat produksi	Iya	Terdapat larangan karyawan untuk merokok, makan, minum, dan perhiasaan saat bekerja
6	Pelarangan penggunaan perhiasaan pada saat bekerja	Iya	Terdapat larangan karyawan untuk merokok, makan, minum, dan perhiasaan saat bekerja

Untuk mencegah penyebaran *Covid-19* menyediakan *hand sanitizer* di antara ruang istirahat dan kerja untuk membersihkan tangan atau tempat, *hand sanitizer* tersebut di kemas dalam bentuk botol semprot untuk memudahkan penggunaanya. *hand sanitizer* yang digunakan di Livia catering dapat dilihat pada gambar 2.21 sebagai berikut.



Gambar 2.21. Hand Sanitizer yang disediakan di Livia catering
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

Untuk menghindari kontaminasi silang dan masuknya benda asing ke dalam makanan Livia catering memberikan peraturan kepada para karyawannya untuk tidak makan, minum, dan merokok di ruang masak, akan tetapi Livia catering menyediakan tempat istirahat untuk makan dan minum, untuk merokok Livia catering mengizinkan karyawannya merokok selama tidak di dalam ruangan.



Gambar 2.22. Larangan makan, minum dan merokok di dapur Livia catering
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 2.23. Ruang istirahat karyawan untuk makan dan minum
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

Karyawan di Livia katering diberi kebebasan untuk menggunakan masker atau tidak menggunakannya sehingga tidak semua karyawannya menggunakan masker dan terkadang melepaskan maskernya pada saat udara di dapur mulai pengap, walaupun protokol pengecekan suhu dan *social distancing* telah diterapkan, akan tetapi pencegahan dengan cara menggunakan masker perlu diterapkan karena *Covid-19* karena penggunaan masker dapat mencegah dari *droplet respiratory* orang lain yang terjangkit *Covid-19* dan tidak memiliki gejala *Covid-19* (Cheng, et al., 2020).

Kemudian pada proses masak tidak ada yang menggunakan *Hairnet* atau semacam pelindung rambut. Kontaminasi fisik yang umum pada produk pangan adalah rambut dan objek asing selain bahan pangan, hal tersebut dapat dicegah dengan menggunakan *Hairnet* dan tidak menggunakan perhiasan ketika bekerja serta menerapkan higienitas yang baik (Nieto-Montenegro, et al., 2008). Berikut gambar 2.24. dan 2.25 kegiatan karyawan yang bekerja di Livia katering



Gambar 2.24. Kegiatan masak di Livia katering
(Sumber : Dokumentasi pribadi)



Gambar 2.25. Pembuatan risol di Livia catering
(Sumber : Dokumentasi pribadi)

8. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

Pemeliharaan dan program sanitasi terhadap fasilitas produksi (bangunan, mesin / peralatan, pengendalian hama, penanganan limbah dan lainnya) dilakukan secara berkala untuk menjamin terhindarnya kontaminasi silang terhadap pangan yang diolah (Pom, 2012).

Hasil dari pengamatan aspek pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi yang dilakukan di Livia catering berdasarkan peraturan CPPOB tahun 2012 dapat dilihat pada tabel 2.9 sebagai berikut.

Tabel 2.9. Hasil pengamatan aspek pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi di Livia catering

No	Aspek yang diperiksa	Iya/Tidak	Keterangan
H	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI		
1	Pembersihan alat atau mesin secara teratur	Iya	Pencucian alat masak dilakukan setelah digunakan dan setelah semua pekerjaan selesai
2	Penanganan bahan kimia pencuci yang baik dan terhindar dari bahan ataupun produk	Iya	-
3	Pembersihan tempat kerja yang teratur	Iya	Pembersihan selalu dilakukan setelah semua pekerjaan selesai sebelum pulang. Kemudian setiap minggu dilakukan pembersihan total pada tempat produksi
4	Dilakukan pencegahan masuknya hama ke tempat produksi	Tidak	Tidak ada pemasangan jala untuk mencegah masuknya hama seperti tikus dan serangga
5	Dilakukan pemberantasan sarang hama	Iya	-

Di Livia catering tidak ada penerapan terhadap hama, sehingga hama tersebut dapat keluar masuk di tempat produksi tersebut, hama yang sering dihadapi Livia catering adalah hama tikus dan lalat, di dalam dapur tersebut tidak ada tindakan pencegahan seperti menggunakan perangkap tikus atau jala sehingga mencegah masuknya tikus ke ruang produksi, untuk mencegah masuknya lalat disarankan menggunakan perangkap lalat.

9. Penarikan Produk

Penarikan produk pangan merupakan tindakan menghentikan peredaran pangan karena diduga sebagai penyebab timbulnya penyakit/keracunan atau pangan yang tidak memenuhi persyaratan/ peraturan. Tujuan dari penarikan produk mencegah timbulnya korban yang lebih banyak karena mengkonsumsi pangan yang membahayakan kesehatan dan melindungi masyarakat dari produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan keamanan pangan (Pom, 2012).

Hasil dari pengamatan aspek penarikan yang dilakukan di Livia catering berdasarkan peraturan CPPOB tahun 2012 dapat dilihat pada tabel 2.10 sebagai berikut.

Tabel 2.10. Hasil pengamatan aspek penarikan produk di Livia catering

No	Aspek yang diperiksa	Iya/Tidak	Keterangan
I	PENARIKAN PRODUK		
1	Penarikan Produk bila terdapat kerusakan atau menimbulkan bahaya	Iya	Sebelum produk diantarkan produk di periksa oleh pengemas dan akan membatalkan beberapa pesanan ketika terdapat masalah pada produk
2	Melakukan analisis lab produk secara berkala	Tidak	Livia catering tidak lagi menguji analisis lab pada produknya

Livia catering tidak lagi menguji produk mereka dengan uji laboratorium karena dalam perjalanan bisnisnya sertifikasi keamanan pangan tersebut tidak memberikan apa. Padahal pengujian lab seperti uji mikroorganisme dan bahan kimia sangat penting dalam menjamin keamanan produk pangan dan fasilitas dari yang digunakan dalam produksi dan meminimalisir dari penarikanya produk.

10. Pencatatan dan Dokumentasi

Pencatatan dan dokumentasi yang baik diperlukan untuk memudahkan penelusuran masalah yang berkaitan dengan proses produksi dan distribusi, mencegah produk melampaui batas kedaluwarsa, meningkatkan keefektifan sistem pengawasan pangan (Pom, 2012).

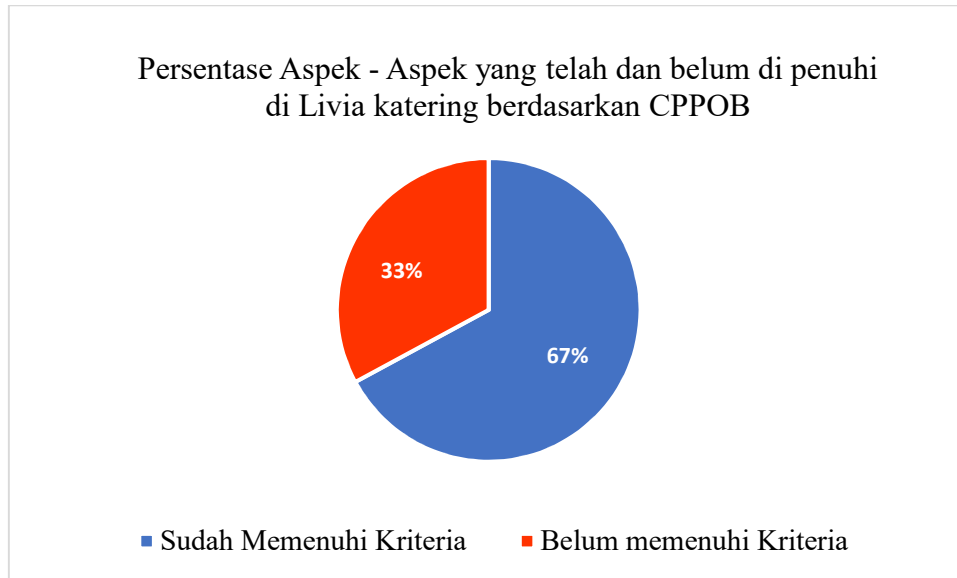
Hasil dari pengamatan aspek penarikan yang dilakukan di Livia catering berdasarkan peraturan CPPOB tahun 2012 dapat dilihat pada tabel 2.10 sebagai berikut.

Tabel 2.11. Hasil pengamatan aspek pencatatan dan dokumentasi di Livia catering

No	Aspek yang diperiksa	Iya/Tidak	Keterangan
J	PENCATATAN DAN DOKUMENTASI		
1	Pemilik mencatat dan mendokumentasikan penerimaan bahan baku	Iya	Pencatatan penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, dan produk yang diproduksi dicatat oleh Ibu Hj. Rifzika Livia langsung pada kertas atau buku
2	Pemilik mencatat dan mendokumentasikan penyimpanan bahan baku	Iya	Pencatatan penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, dan produk yang diproduksi dicatat oleh Ibu Hj. Rifzika Livia langsung pada kertas atau buku
3	Pemilik mencatat dan mendokumentasikan produk akhir yang diproduksi	Iya	Pencatatan penerimaan bahan baku, penyimpanan bahan baku, dan produk yang diproduksi dicatat oleh Ibu Hj. Rifzika Livia langsung pada kertas atau buku
4	Catatan dan dokumen dapat disimpan selama 2 (dua) kali umur	Tidak	Catatan dalam bentuk kertas tidak disimpan hanya di tempel di dinding bangunan
5	Catatan dan dokumen yang ada disimpan dengan baik	Tidak	Catatan hanya disimpan di meja dan di tempel di dinding bangunan

Dokumentasi yang dilakukan di Livia catering sering dilakukan oleh Hj Rifzika Livia dokumentasi tersebut meliputi masuknya bahan, pemesanan, serta keuangan. Akan tetapi penyimpanan dokumentasi pada saat pandemi *Covid-19* tidak terlalu diperhatikan karena saat terjadi pandemi kantor administrasi Livia Catering ditinggalkan begitu saja sehingga terbengkalai dan terdapat dokumentasi yang hilang.

Dari hasil pengamatan yang dilakukan di Livia catering yang di evaluasi dengan peraturan CPPOB didapatkan dari 76 aspek yang perlu dipenuhi dalam menjalankan catering sesuai dengan CPPOB 51 aspek (67%) telah dipenuhi oleh Livia catering dan 25 aspek (33%) belum dipenuhi oleh Livia catering. Persentase pada aspek-aspek yang sudah dan belum dipenuhi oleh Livia catering dapat dilihat pada gambar



Gambar 2.26. Persentase Aspek - Aspek yang telah dan belum di penuhi di Livia catering berdasarkan CPPOB

2.5.3. Protokol kesehatan saat pandemi *Covid-19*

Karena masa pandemi tidak dapat diprediksi kapan berakhir dan masyarakat perlu bekerja untuk menjalankan roda ekonomi maka perlu diterapkan perubahan pola hidup dengan tatanan dan adaptasi kebiasaan yang baru (*new normal*) agar dapat hidup produktif dan terhindar dari penularan *Covid-19* (Dinkes, 2020).

Sehingga dalam pelaksanaan bisnis seperti jasa catering perlu diberlakukannya peraturan dari Dinas Kesehatan dalam mencegah Penularan *Covid -19*. Hasil dari pengamatan penerapan protokol kesehatan yang dilakukan di Livia catering dapat dilihat pada tabel

Tabel 2.12. Hasil pengamatan pelaksanaan protokol kesehatan di Livia catering

No	Peraturan Protokol kesehatan	Iya/Tidak	Keterangan
1	Penggunaan Masker di area kerja	Tidak	Tidak semua karyawan menggunakan masker saat bekerja
2	Pengecekan suhu saat masuk ke area kerja	Tidak	-
3	Penyediaan <i>Hand sanitizer</i> atau tempat cuci tangan	Iya	Di tempat istirahat karyawan disediakan <i>Hand sanitizer</i>

4	Pembatasan jumlah orang di area kerja	Iya	Jumlah karyawan yang bekerja di Livia kateri di kurang dengan cara pembuatan sistem kerja <i>Shift</i>
5	Pengaturan alur keluar dan masuk dan penanda <i>Physical distancing</i>	Tidak	Tidak ada penanda <i>Physical distancing</i> serta <i>Physical distancing</i> mandiri antar karyawan
6	Desinfeksi tempat kerja secara rutin	Tidak	-
7	Pembersihan secara rutin di tempat kerja	Iya	Pembersihan tempat kerja dilakukan setiap hari setelah pekerjaan selesai dan seminggu sekali untuk pembersihan secara total
8	Penanganan terhadap karyawan yang sakit	Iya	Untuk karyawan yang tidak sehat diberi kesempatan istirahat dan menukar <i>Shift</i> kerjanya

Dalam menghadapi Pandemi *Covid-19* beberapa protokol Kesehatan telah dijalankan oleh Livia katering seperti penggunaan masker, pengemasan berlapis terhadap produk tersebut sebelum dikirim serta penyediaan *Hand sanitizer* di antara ruang istirahat dan dapur. Akan tetapi dalam penggunaan masker sering tidak dilakukan oleh tukang masak Livia katering, penggunaan masker sering dilakukan oleh pengantar dan juga pengemas katering.

2.6. Kesimpulan

Berdasarkan rumusan masalah kesimpulan dari laporan kerja praktik ini adalah sebagai berikut

1. Penerapan CPPOB yang dilakukan Livia catering selama pandemi *Covid -19* dari 76 aspek yang diperiksa sebanyak 25 aspek (33%) belum memenuhi syarat dan 51 aspek (67%) telah memenuhi syarat.
2. Penerapan Protokol kesehatan yang dilakukan Livia catering selama pandemi *Covid -19* 4 dari 8 protokol tidak dilaksanakan yaitu penggunaan masker, pengecekan suhu tubuh, *social distancing* dan desinfeksi tempat kerja secara berkala

DAFTAR PUSTAKA

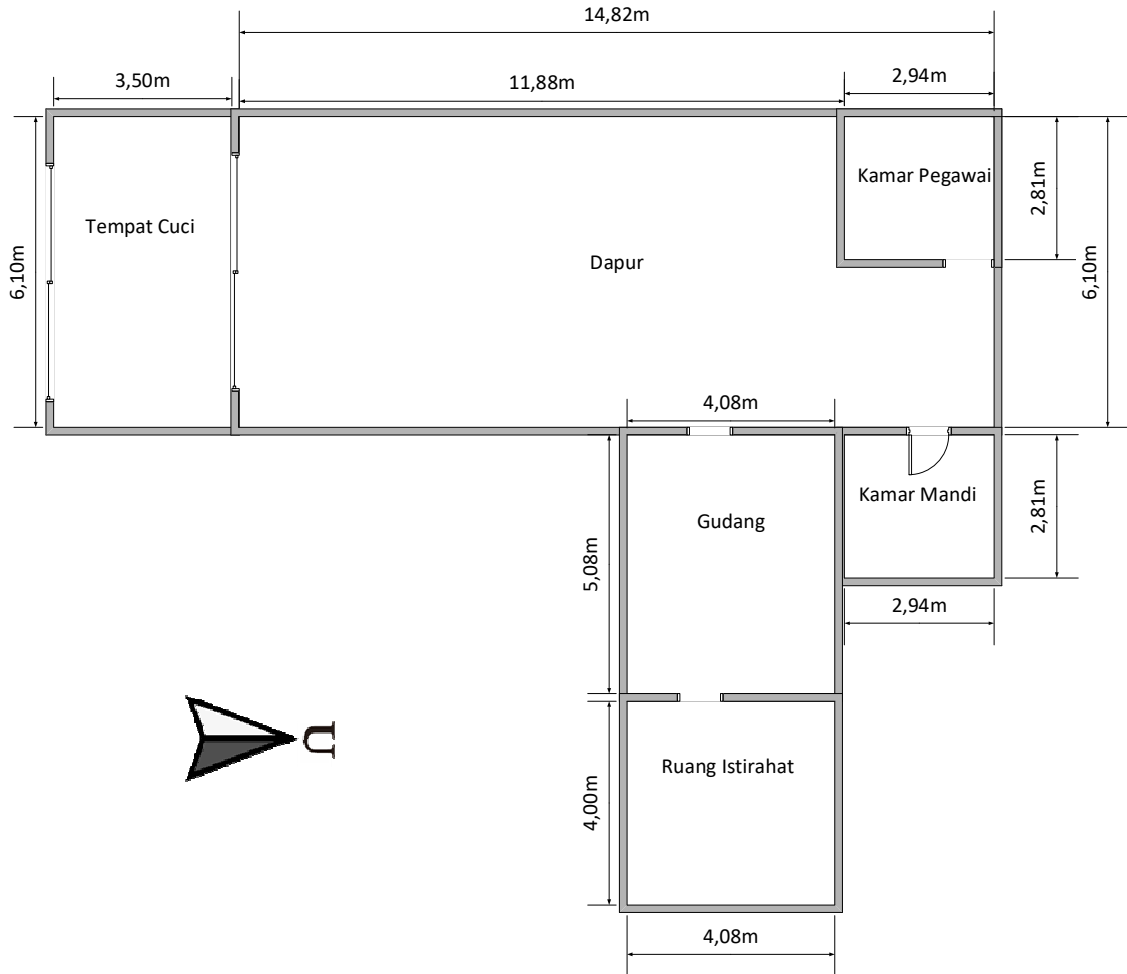
- Cheng, K. K., Lam, T. H. & Leung, C. C., 2020. *Wearing face masks in the community during the COVID-19 pandemic: altruism and solidarity*. [Online] Available at: [https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736\(20\)30918-1](https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(20)30918-1)
[Accessed 22 September 2020].
- Dewanti, R. & Hariyadi, 2018. *Good Manufacturing Practices (GMP)*. [Online] Available at: <https://www.slideshare.net/stenlymandagi/prinsipprinsip-gmp>
[Accessed 20 11 2020].
- Dinkes, T. W., 2020. *Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta*. [Online] Available at: <https://kesehatan.jogjakota.go.id/berita/id/212/sosialisasi-protokol-kesehatan-pencegahan-covid-19-di-kota-yogyakarta/>
[Accessed 16 2 2021].
- Evana, N., 2018. *Evaluasi penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) sebagai upaya peningkatan mutu dan keamanan produk teh kemasan 240 ml*, Malang: Universitas Brawijaya.
- Hartanto, R. & Prabawa, S., 2019. *Getuk Keju Frozen di Mojolaban Sukoharjo Jawa Tengah*. PRIMA, 3(2), p. 40.
- Hikam, H. A. A., 2020. *Detikfinance*. [Online] Available at: <https://finance.detik.com/berita-ekonomi-bisnis/d-5098222/nasib-pengusaha-katering-di-tengah-pandemi>
[Accessed 15 2 2020].
- Kusumawati, T. & Yudhastuti, R., 2013. *Higiene dan Sanitasi Makanan Nasi Krawu di Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 7(1), p. 41.
- Nieto-Montenegro, S., b, J. L. B. & LaBorde, L. F., 2008. Development and assessment of pilot food safety educational materials and training strategies for Hispanic workers in the mushroom industry using the Health Action Model. *Elsevier*, 19(6), p. 618.
- Nugroho, R. O., 2012. *Analisis Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi Pabrik Lama Pada Cv. Massitoh Catering Services*, Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Oliveira, C. d., Cruz, A. d., Tavolaro, P. & Corassin, C., 2016. *Antimicrobial Food Packaging*. 1 ed. Sao Paulo: Academic Press.
- Owen, A. et al., 2020. Evaluasi Sanitasi Pangan pada Produksi Brownies Skala Industri (Studi Kasus di UMKM Libby Brownies). *Jurnal Teknologi Pengolahan Pangan*, 2(1), p. 22.

Pom, Badan., 2012. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan*, Jakarta: Badan POM.

Sawong, K. S. A., Andrias, D. R. & Muniroh, L., 2016. Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga Pada Katering Golongan A2 Dan Golongan A3 Di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), p. 3.

Lampiran

Lampiran 1. Denah Livia katring



Lampiran 2. Sertifikat halal Livia catering

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
 مَجْلِسُ الْفُقَهَاءِ الْإِسْلَامِيِّينَ
MAJELIS ULAMA INDONESIA
 THE INDOONESIAN COUNCIL OF ULAMA
PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
 PROVINCE OF SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA
شهادة حلال
 SERTIFIKAT HALAL - HALAL CERTIFICATE
 No. : 12310000130213

قرر مجلس العلماء الإندونيسي بعد الاختبارات والبحوث بأن المنتجات الغذائية والأدوية
 ومستحضرات التجميل المين اسمها أثناء حلال حسب متطلبات الشريعة الإسلامية
 Majelis Ulama Indonesia (MUI), setelah melakukan pengkajian dan pembahasan, menetapkan bahwa produk
 pangan, obat-obatan atau kosmetika yang disebutkan namanya di bawah ini adalah HALAL menurut ayat Islam
 The Indonesian Council of Ulama, after examining and auditing the ingredients, has declare that the
 undermentioned food, drug or cosmetic products as HALAL according to the islamic law

Jenis produk Type of product	Aneka Masakan (terlampir)	نوع المنتجات :
Nama produk Name of products	Livia Catering Yogyakarta	اسم المنتجات :
Nama perusahaan Name of company	LIVIA Catering Yogyakarta	اسم الشركة :
Alamat perusahaan Company's address	Sumberan, Jl. Godean, Sleman, Yogyakarta	عنوان الشركة :
Dikeluarkan di Yogyakarta pada Issued in Yogyakarta on	9 Februari 2013	صدرت هذه الشهادة بـجوكارترا :
Bertaku sampai dengan Valid until	9 Februari 2015	ورصالحة إلى :

ما دامت تركيبات المواد المشار إليها وعمليات إنتاجها مطابقة على الشكل الذي
 قرره قسم الإفتاء بمجلس العلماء الإندونيسي بـجوكارترا
 Selama bahan-bahan dan proses produksinya masih sesuai dengan persetujuan Komisi Fatwa MUI Propinsi
 Daerah Istimewa Yogyakarta
 As long as the ingredients and production processes are in conformity with the approval of Fatwa Commission of the
 Indonesian Council of Ulama, Province of Special Region of Yogyakarta

مدير لجنة البحوث في الأطعمة والأدوية ومستحضرات التجميل بالمجلس
 رئيس قسم الإفتاء بالمجلس

Komis Fatwa
Ketua



(Dr. H. Fuad Zeln, MA)

Lembaga Pengkajian Pangan,
Obat-obatan dan Kosmetika
Direktur



(Dr. H. Tridjoko W. Murti, DEA)

رئيس مجلس العلماء
 Majelis Ulama Indonesia
 Ketua Umum,

 (Dr. H. M. Thoha Abdurrahman)

Lampiran 3. Sertifikat Halal Livia catering


MAJELIS ULAMA INDONESIA
 THE INDONESIAN COUNCIL OF ULAMA
مرافقة لشهادة الحلال
LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
 THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE

No. : 12310000130213 : الرقم

Jenis produk : **Aneka Masakan (50 item)** : نوع المنتجات
 Type of product :
 Nama perusahaan : **LIVIA Catering Yogyakarta** : اسم المنتجات
 Name of company :
 Nama produk : **Livia Catering Yogyakarta** : اسم الشركة
 Name of products :

Dikeluarkan di Yogyakarta pada : **9 Februari 2013** : صدرت هذه الشهادة في
 Issued in Yogyakarta on :
 Berlaku sampai dengan : **9 Februari 2015** : وصالحة الى
 Valid until :

No.	Item	No.	Item
1	Nasi Putih	26	Orak-arik Sosis
2	Sop Sosis	27	Orak-arik Bakso
3	Sop Rolade	28	Ongeng Soup Sosis
4	Sop Ayam	29	Gurameh Goreng Tepung
5	Sop Jamur	30	Udang Goreng Tepung
6	Sop Kembang Waru	31	Gurameh Ayam Manis
7	Indo	32	Sate Pental
8	Sop Jagung	33	Kentang Brokoli Daging
9	Sop Asparagus	34	Ayam Saos Tiram
10	Sop Terang Bulan	35	Bujak Pangantin
11	Ca Seyuran Udang	36	Salada Banglok
12	Ongeng-ong Janggal	37	Salad Buah
13	Ongeng-ong Daging	38	Salat Selo
14	Ongeng-ong Lumbok Ijo	39	Huzarensala
15	Sambel Garang Rempoh Ali Kreeck	40	Besik Lidah
16	Besik Kemplin	41	Empal Gentong
17	Fayungbar	42	Bakso Sapi
18	Paku Seandeng	43	Bakso Ikan
19	Galantine	44	Dendeng Balado
20	Ayam Bumbu Kemangi	45	Semur
21	Ayam Bakar Santan Kacil	46	Emprek-emprek
22	Ayam Fillet Panir	47	Soto Ayam
23	Cap Cay	48	Soto Kudus
24	Pak Lay	49	Soto Mie
25	Orak-arik Sosis	50	Mie Oriental

مترجمة البحوث هي الاطباء الاولية والمستشارات التجميل بالمجلس
Lembaga Pengkajian Pangan, Obat, dan Kosmetika
Daerah Istimewa Yogyakarta
 Direktur,

 Endjoko W. Murti, DEA, f

Lampiran 4. Sertifikat Halal Livia catering

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ
 مَجْلِسُ الْفُقَهَاءِ الْإِسْلَامِيِّينَ
MAJELIS ULAMA INDONESIA
 THE INDOONESIAN COUNCIL OF ULAMA
PROVINSI DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA
 PROVINCE OF SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA

شهادة حلال
 SERTIFIKAT HALAL - HALAL CERTIFICATE
 No. : 12310000140213

قرر مجلس العلماء الإندونيسي بعد الاختبارات والبحوث بأن المنتجات الغذائية والأدوية ومستحضرات التجميل المبين اسمها اذناه حلال حسب متطلبات الشريعة الإسلامية

Majelis Ulama Indonesia (MUI), setelah melakukan pengkajian dan pembahasan, menetapkan bahwa produk pangan, obat-obatan atau kosmetika yang disebutkan namanya di bawah ini adalah HALAL menurut syariat Islam
 The Indonesian Council of Ulama, after examining and auditing the ingredients, has declared that the undementioned food, drug or cosmetic products as HALAL according to the Islamic law

Jenis produk Type of product	Aneka Minuman (terlampir)	نوع المنتجات
Nama produk Name of products	Livia Catering Yogyakarta	اسم المنتجات
Nama perusahaan Name of company	LIVIA Catering Yogyakarta	اسم الشركة
Alamat perusahaan Company's address	Sumberan, JL Godean, Sleman, Yogyakarta	عنوان الشركة
Dikeluarkan di Yogyakarta pada Issued in Yogyakarta on	9 Februari 2013	صدرت هذه الشهادة بمكنا
Berlaku sampai dengan Valid until	9 Februari 2015	ومالحة إلى

مدامت تركيبات المواد المشار إليها و عملية إنتاجها مطابقة على الشكل الذي قرره قسم الإفتاء بمجلس العلماء الإندونيسي جوكرتا

Selama bahan-bahan dan proses produksinya masih sesuai dengan persetujuan Komisi Fatwa MUI Propinsi Daerah Istimewa Yogyakarta
 As long as the ingredients and production processes are in conformity with the approval of Fatwa Commission of the Indonesian Council of Ulama, Province of Special Region of Yogyakarta

رئيس قسم الإفتاء بالمجلس
 Komis Fatwa
 Ketua
 (Dra. H. Fuad Zain, MA)

مديرية البحوث في الأطعمة والأدوية ومستحضرات التجميل بالمجلس
 Lembaga Pengkajian Pangan,
 Obat-obatan dan Kosmetika
 Direktur,
 (Dra. H. Tridjoko W. Murti, DEA)

رئيس مجلس العلماء
 Majelis Ulama Indonesia
 Ketua Umum,
 (Dra. H. M. Toha Abdurrahman)

Lampiran 5. Sertifikat Halal Livia catering


MAJELIS ULAMA INDONESIA
 THE INDONESIAN COUNCIL OF ULAMA
مرافقة لشهادة الحلال
LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
 THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE

No. : **12310000140213** الرقم :


Jenis produk <i>Type of product</i>	: Aneka Minuman (12 item)	: نوع المنتجات
Nama perusahaan <i>Name of company</i>	: LIVIA Catering Yogyakarta	: اسم المنتجات
Nama produk <i>Name of products</i>	: Livia Catering Yogyakarta	: اسم الشركة
Dikeluarkan di Yogyakarta pada <i>Issued in Yogyakarta on</i>	: 9 Februari 2013	: صدرت هذه الشهادة في يوم كذا وكذا
Bertaku sampai dengan <i>Valid until</i>	: 9 Februari 2015	: وصلاحة الى

No	Item
1	Softdrink
2	Nutrisari
3	Teh Manis
4	Es Cream
5	Es Dawet
6	Es Cocktail
7	Es Tejer
8	Es Doger
9	Ronde
10	Rujak Es Cream
11	Wedang Secang
12	Es Cincau

مدار لجنة البحوث في الاطعمة والادوية والمستحضرات التجميل بالمجلس
Lembaga Pengkajian Pangan, Obat, dan Kosmetika
 Daerah Istimewa Yogyakarta
 Direktur,


Dr. H. Prdjoko W. Murti, DEA.

Lampiran 6. Surat tanda Izin gangguan Livia catering



TANDA IZIN GANGGUAN
No. : 503.12.MI/41/NGS.GM/XI/2016

Nama : RIFZIKA LIVIA SE - MBA

Alamat Usaha : JL. NYAI A. DAHLAN NO. 21A YOGYAKARTA

Kelurahan : NGUPASAN

Kecamatan : GONDOMANAN


Jenis Usaha : KANTOR KATERING " LIVIA "

Biaya Izin : Rp. 127.000,-

Berlaku s/d : 24 NOPEMBER 2021

24 NOPEMBER 2016
A.n. WAKIL KOTA YOGYAKARTA
CAMAT GONDOMANAN
AGUS ARIF NUGROHO, SSTP
NIP. 19770907 199603 1 001

NB : Harus dipasang di tempat yang mudah dilihat umum



PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PERIZINAN

Jl. Kenari No. 56 Yogyakarta Telp. 514448, 515365, 515866 ext. 300 Kode Pos : 55163
E-mail : perizinan@yogyakarta.go.id E-mail intranet : perizinan@umma.jogjakarta.go.id

TANDA DAFTAR USAHA PARIWISATA
Nomor : 0004/JL. 01/2015
2104/22


BIDANG USAHA : JASA MAKANAN DAN MINUMAN
JENIS USAHA : JASA BOGA
SUB-JENIS USAHA : -

1. Nomor/Tanggal Pendaftaran	:	14/JMM-66/P/B/03/2015 / 26 Maret 2015
2. Nomor Induk/ Tanggal DUP	:	0794GB/2015 / 26 Maret 2015
3. Nama Perusahaan	:	-
4. Alamat Perusahaan	:	-
5. Nama Penanggung Jawab	:	RIFZIKA LIVIA, SE.MBA
6. Jabatan Penanggung Jawab	:	-
7. Nama Usaha	:	KATERING LIVIA
8. Lokasi Usaha Pariwisata	:	Jl. Nyl A. Dahlan No.17 Kel. Ngupasan Kec. Gondomanan Kota Yogyakarta Telp. (0274) 377722
9. Nomor/ Tanggal akta pendirian badan usaha serta perubahannya apabila ada	:	-
10. Nomor/ Tanggal Izin Gangguan	:	503.12.MI/080/NGS-GM/VI/2011 9 Juni 2011
11. Nomor/ Tanggal Dokumen Lingkungan Hidup	:	-
12. Nomor/ Tanggal Izin Angkutan khusus Usaha Jasa Transportasi Wisata	:	-
13. Kapasitas yang tersedia	:	-

Ketentuan-ketentuan

1. Tanda Daftar Usaha Pariwisata ini berlaku selama perusahaan masih menjalankan kegiatan usaha pariwisata sesuai dengan Tanda Daftar Usaha Pariwisata ini.
2. Tanda daftar Usaha Pariwisata ini dapat dibatalkan apabila:
 - a. Terkena sanksi penghentian tetap kegiatan usaha sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan;
 - b. Tidak menyelenggarakan kegiatan usaha secara terus menerus untuk jangka waktu 1 (satu) tahun atau lebih;
 - c. Membubarkan usahanya.
3. Pengusaha wajib mengembalikan Tanda Daftar Usaha Pariwisata ini yang telah dibatalkan.
4. Tanda Daftar Usaha Pariwisata ini tidak berlaku lagi apabila telah dibatalkan.
5. Perusahaan wajib melaksanakan daftar ulang TDUP 5 (lima) tahun sekali.

Ditandatangani di Yogyakarta,
Pada Tanggal 2015





PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA
DINAS PENANAMAN MODAL DAN PERIZINAN

Jl. Kenari No.56 Yogyakarta Kode Pos 55165
Tlp (0274)555241, 515865, 515866, 562682 Fax (0274)555241
EMAIL : mpmperizinan@jogja.go.id HOT LINE SMS : 08122780001
HOTLINE EMAIL : upik@jogjakota.go.id WEBSITE : www.mmpmperizinan.jogjakota.go.id

TANDA DAFTAR PERUSAHAAN
PERSEORANGAN

BERDASARKAN UNDANG-UNDANG NOMOR 3 TAHUN 1982 TENTANG WAJIB DAFTAR PERUSAHAAN

NOMOR TDP :	120555605204	BERLAKU S/D TANGGAL	P	4
	0310/33	15 Januari 2022		

NAMA PERUSAHAAN : LIVIA KATERING

STATUS : TUNGGAL

ALAMAT : JL. NYAI AHMAD DAHLAN NO.21 A NGUPASAN GONDOMANAN YOGYAKARTA

NOMOR TELEPON : 0274-377722

FAX :

PENANGGUNG JAWAB/PEMILIK : RIFZIKA LIVIA, SE., MBA.

KEGIATAN USAHA POKOK : JASA BOGA/ CATERING

KBLI : 56210

YOGYAKARTA, 23 Januari 2017

KEPALA

