

LAPORAN KERJA PRAKTIK

EVALUASI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA PRODUKSI BAKPIA DI CV SEJAHTERA BERSAMA MILENIAL YOGYAKARTA



Disusun Oleh :

Nur Hafizah Amriyanti

(1900033180)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN

YOGYAKARTA

2022

LEMBAR PENGESAHAN

**EVALUASI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
PADA PRODUKSI BAKPIA DI CV SEJAHTERA BERSAMA MILENIAL
YOGYAKARTA
APRIL-MEI 2022**

Disusun Oleh :

Nur Hafizah Amriyanti (1900033180)

Yogyakarta, 30 Juli 2022

Telah diperiksa dan disetujui oleh :

Dosen pembimbing


Ibdal., M.Sc., Ph.D.

NIY. 60201250

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan

Fakultas Teknologi Industri


Ika Dyah Kumalasari, Ph.D

NIY. 60160914

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Nur Hafizah Amriyanti

Nim 1900033180

Fakultas : Teknologi Industri

Program Studi : Teknologi Pangan

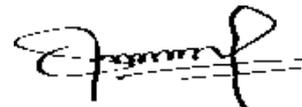
Judul Laporan : Evaluasi Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP)

Pada Produksi Bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial
Yogyakarta

Dengan ini menyatakan bahwa laporan kerja praktik ini adalah ASLI karya tulis milik saya sendiri. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa laporan kerja praktik ini merupakan hasil jiplakan dari pihak lain, maka saya bersedia mengganti semua isi laporan kerja praktik saya.

Demikian pernyataan keaslian laporan kerja praktik yang saya buat dengan sebenar-benarnya.

Yogyakarta, 05 Juni 2022



Nur Hafizah Amriyanti

(1900033180)

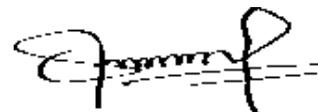
KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Tuhan Yang Maha Esa, atas berkat rahmat dan karunia-nyalah sehingga kegiatan kerja praktik selama 1 bulan dan penyusunan laporan kerja praktik di Bakpia Brokiss Jogja ini dapat diselesaikan dengan baik. Dalam penyusunan laporan kerja praktik ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, oleh karena itu saya mengucapkan terimakasih kepada :

1. Allah SWT yang telah memberikan kelancaran selama Kerja Praktik
2. Bapak, Ibu beserta keluarga yang telah memberikan doa dan dukungan morilnya selama dalam penulisan laporan
3. Ibu Ika Dyah Kumalasari, Ph.D selaku Kaprodi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri
4. Bapak Ibdal, M.Sc.,Ph,D selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik
5. Ibu Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Koordinator Kerja Praktik
6. Ibu Renesan Arumsani selaku pemilik CV Sejahtera Bersama Milenial
7. Ibu Isn Hartanti Retnaningsi selaku pembimbing lapangan di CV Sejahtera Bersama Milenial
8. Bapak Bambang Agus selaku Manager di CV Sejahtera Bersama Milenial
9. Seluruh staff CV Sejahtera Bersama Milenial yang telah membantu selama melaksanakan Kerja Praktik
10. Tiara Pramesti Oktaviana selaku rekan Kerja Praktik di CV Sejahtera Bersama Milenial

Penulis menyadari dalam pembuatan laporan Kerja Praktik ini masih belum sempurna. Semoga laporann Kerja Praktik ini dapat memberikan wawasan dan pengetahuan serta manfaat bagi masyarakat dan pihak-pihak yang memerlukan.

Yogyakarta, 05 Juni 2022



Nur Hafizah Amriyanti

DAFTAR ISI

Halaman

LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
RINGKASAN	ix
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan.....	1
1.2 Proses Produksi	8
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	40
2.1. Latar Belakang	40
2.2 Rumusan Masalah	45
2.3 Tujuan	45
2.4 Metodologi Pemecahan Masalah.....	45
2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah.....	47
2.6 Perbaikan Penerapan Kriteria GMP pada CV Sejahtera Bersama Milenial	56
2.7 Permasalahan Penerapan GMP di CV Sejahtera Bersama Milenial	58
2.8 Kesimpulan	60
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN	63

DAFTAR GAMBAR

Halaman

Gambar 1. 1 Logo Perusahaan CV Sejahtera Bersama Milenial.....	1
Gambar 1. 2 Lokasi home store CV Sejahtera Bersama Milenial.....	3
Gambar 1. 3 Lokasi <i>store</i> CV Sejahtera Bersama Milenial	4
Gambar 1. 4 Struktur Organisasi CV Sejahtera Bersama Milenial	5
Gambar 1. 5 Tepung terigu.....	9
Gambar 1. 6 Susu <i>Ultra High Temperature</i> (UHT)	10
Gambar 1. 7 Margarin	11
Gambar 1. 8 <i>Butter</i>	12
Gambar 1. 9 Mentega putih	13
Gambar 1. 10 Susu bubuk.	14
Gambar 1. 11 Gula pasir.....	14
Gambar 1. 12 Telur.....	15
Gambar 1. 13 selai	16
Gambar 1. 14 keju	17
Gambar 1. 15 Wijen.....	18
Gambar 1. 16 Meises Cokelat dan meises matcha	19
Gambar 1. 17 Kacang almond	20
Gambar 1. 18 cokelat batang	21
Gambar 1. 19 <i>brownies</i>	22
Gambar 1. 20 Cokelat batang	22
Gambar 1. 21 adonan 1 bakpia dan adonan 2 bakpia.....	23
Gambar 1. 22 varian bakpia.....	25
Gambar 1. 23 Diagram Alir Proses Pembuatan Bakpia	26
Gambar 1. 24 Proses pembuatan adonan bakpia	27
Gambar 1. 25 Proses pembuatan bakpia.....	28
Gambar 1. 26 Proses pembuatana adonan kedua	29
Gambar 1. 27 Proses pencampuran adonan bakpia	30
Gambar 1. 28 Proses pembuatan bakpia.....	31
Gambar 1. 29 Proses pengolesan telur dan pemberian <i>topping</i>	32
Gambar 1. 30 Proses pengovenan bakpia	33
Gambar 1. 31 Proses pendinginan bakpia	33
Gambar 1. 32 Proses pengemasan bakpia	34
Gambar 1. 33 Penyimpanan dan pemasaran bakpia di <i>store</i>	35
Gambar 1. 34 <i>Mixer</i>	36
Gambar 1. 35 Oven.....	37
Gambar 1. 36 Mesin sealer	37
Gambar 1. 37 Kipas angin	38
Gambar 1. 38 Timbangan digital	39
Gambar 1. 39 Kulkas	39
Gambar 1. 40 Layout <i>home industri</i> CV Sejahtera Bersama Milenial.....	41
Gambar 1. 41 Layout <i>Store</i> CV Sejahtera Bersama Milenial	42

Gambar 2. 1 Lokasi lingkungan rumah produksi CV Sejahtera Bersama Milenial48
Gambar 2. 2 Diagram *fish bone* penerapan GMP di CV Sejahtera Bersama Milenial....59

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 1. 1 Sarana dan Prasarana Penunjang di CV Sejahtera Bersama Milenial40

Tabel 2. 1 Persentase Penerapan Kriteria GMP CV Sejahtera Bersama Milenial57

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1 Kriteria Lingkungan Produksi.....	63
Lampiran 2. Kriteria Bangunan dan Fasilitas	64
Lampiran 3 Kriteria Peralatan Produksi	66
Lampiran 4 Fasilitas dan kegiatan Higiene Sanitasi.....	67
Lampiran 5 Kesehatan dan Higiene Karyawan	68
Lampiran 6 Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi	69
Lampiran 7 Penyimpanan.....	70
Lampiran 8 Pengendalian Proses.....	71
Lampiran 9 Penarikan Produk	73
Lampiran 10 Pencatatan dan Dokumentasi	74
Lampiran 11 Kriteria Pelatihan Karyawan	75
Lampiran 12 Pemenuhan Kriteria CPPB-IRT di CV Sejahtera Bersama Milenial	76
Lampiran 13 Perhitungan Ketidaksesuaian dan Level IRTP.....	85
Lampiran 14 Surat Keputusan Kepala BPOM Tahun 2012 tentang CPPB-IRT	87
Lampiran 15 Formulir Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan IRT.....	88
Lampiran 16 Formulir Rincian Laporan Ketidaksesuaian	93
Lampiran 17 Formulir Laporan Tindakan Koreksi dan Status.....	94
Lampiran 18 Surat keterangan selesai Kerja Praktik.....	95
Lampiran 19 Form penilai Pembimbing Lapangan.....	96
Lampiran 20 <i>Log Book</i> Pelaksanaan Kerja Praktik di CV Sejahtera Bersama Milenial	97
Lampiran 21 Kartu kontrol pembimbingan internal.....	101
Lampiran 22 Foto kegiatan selesai Kerja Praktik di CV Sejahtera Bersama Milenial	102

**EVALUASI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP)
PADA PRODUKSI BAKPIA DI CV SEJAHTERA BERSAMA MILENIAL
YOGYAKARTA**

Oleh :

Nur Hafizah Amriyanti

RINGKASAN

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan prinsip keamanan pangan bagi Industri Rumah Tangga (IRT) agar dapat menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen. Pengolahan bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial dilakukan secara manual dengan tenaga manusia sehingga dalam pengolahan bakpia memungkinkan terjadinya kontaminasi. Tujuan dari kerja praktik ini yaitu untuk mengetahui penerapan GMP pada produksi bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial. Adapun metode analisis pengambilan data yang digunakan yaitu *check list*, observasi partisipatif, wawancara, studi pustaka, dokumentasi, dan diagram *fish bone*, dengan mengacu pada kriteria yang ditetapkan oleh Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. CV Sejahtera Bersama Milenial sudah memenuhi 84% kriteria penerapan GMP, adapun kriteria yang terpenuhi dengan baik yaitu lokasi dan lingkungan produksi, suplai air, pengawasan oleh penanggungjawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan. Kriteria yang mendekati hampir baik yaitu bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, pemeliharaan dan program higiene sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan. Berdasarkan pemeriksaan sarana produksi IRT, CV Sejahtera Bersama Milenial berada di level IV dengan kategori ketidaksesuaian serius pada kriteria peralatan produksi, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi, pengendalian proses, pelabelan pangan.

Keywords : GMP, IRT.

BAB I

TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN

1.1 Profil Perusahaan

CV Sejahtera Bersama Milenial atau biasa dikenal dengan sebutan Brokiss Jogja merupakan perusahaan yang memproduksi makanan khas daerah serta aneka macam kue kering. CV Sejahtera Bersama Milenial (Brokiss Jogja) mempunyai 2 lokasi perusahaan yaitu yang pertama terletak di Jl. Wates Onggobayan, Ngetisharjo, Kec. Kasihan, Kab. Bantul, DIY (*home store* atau rumah produksi). Lokasi keduanya terletak di Jl. Terban No 38 Kec. Gondokusuman, Kota Yogyakarta, DIY. Adapun logo perusahaan CV Sejahtera Bersama Milenial seperti yang ditunjukkan pada Gambar 1.1 berikut:



Gambar 1. 1 Logo Perusahaan CV Sejahtera Bersama Milenial

Sumber : CV Sejahtera Bersama Milenial

CV Sejahtera Bersama Milenial memiliki produk unggulan berupa Bakpia. Selain bakpia CV Sejahtera Bersama Milenial juga memproduksi aneka kue kering, *brownies* panggang, roti goreng, serta aneka donat.

1.1.1. Sejarah Perusahaan

Bakpia adalah makanan yang terbuat dari tepung terigu yang dipanggang dengan isian berupa kacang hijau dicampur gula. Namun makanan yang dianggap khas Jogja ini ternyata bukan asli berasal dari Yogyakarta, melainkan berasal dari Cina. Perpaduan kuliner antar negara Cina dan Indonesia berhasil menghadirkan kue enak dan nikmat. Bakpia berasal dari dialek Hokkian dengan nama asli Tou Luk Pia yang secara harfiah artinya kue atau roti yang berisikan daging (Prihartini, 2019).

Di Indonesia nama makanan ini dikenal sebagai pia atau kue pia. Bakpia pertama kali dibawa oleh pendatang asal Tiongkok, Kwik Sun Kwok pada tahun 1940-an ke Yogyakarta. Pada saat itu, Kwik menyewa sebidang tanah dikampung Suryowijan, Kecamatan Mantrijeron, Yogyakarta milik seorang warga lokal bernama Niti Gurnito. Pada awalnya bakpia dibuat dengan menggunakan isian daging dan minyak dari babi. Namun dimodifikasi menjadi kue yang tidak lagi menggunakan minyak babi dengan isian kacang hijau. Hasil adaptasi cita rasa bakpia yang disesuaikan dengan lidah masyarakat Yogyakarta mulai digemari banyak orang dan berhasil diterima oleh semua lapisan masyarakat (Prihartini, 2019).

CV Sejahtera Bersama Milenial didirikan pada bulan November 2018. Awal mula berdirinya CV Sejahtera Bersama Milenial ini didasari pada ketidaksengajaan Ibu Rumah Tangga yang bosan tidak memiliki pekerjaan tambahan, akhirnya berawal dari ketidaksengajaan itu menjadi sebuah bisnis usaha yang sangat menjanjikan. Dimana awal-awal berdirinya perusahaan ini hanya menjual jajanan pasar seperti kue putu ayu dan lama kelamaan pemilik dari perusahaan ini ingin mengembangkan perusahaannya menjadi lebih baik dengan membuat inovasi baru yaitu bakpia atau pia kering yang jarang ada di kota Yogyakarta. Seiring berjalannya waktu produk yang dipasarkan memiliki omset yang baik serta memiliki tanggapan yang positif dari para *customer*.

Nama lain dari CV Sejahtera Bersama Milenial ini yaitu Brokiss jogja dimana Bro itu sendiri berarti *Brownies* dan *Kiss* itu berarti kering/kue kering sedangkan Jogjanya berasal dari kata Yogyakarta. Pemilik dari CV Sejahtera

Bersama Milenial ini yaitu Ibu Renesan Arumsani dan direktur nya sendiri yaitu Ibu Isni Hartanti Retnaningsi. Sasaran marketing penjualan dari Brokiss Jogja ini yaitu dari berbagai sektor kalangan dari anak-anak hingga orang dewasa terutama untuk wisatawan yang sedang berkunjung ke kota Yogyakarta.

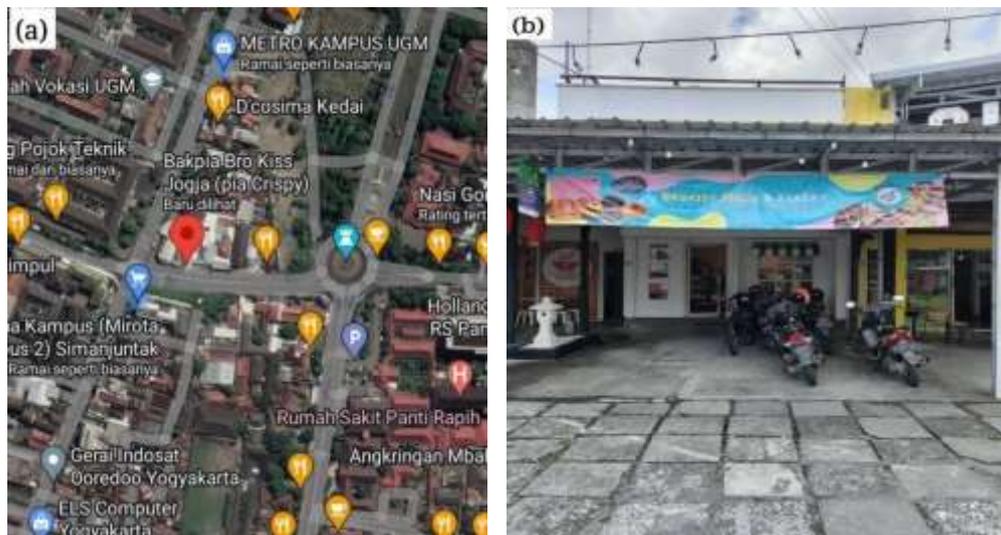
CV sejahtera Bersama Milenial berlokasi di 2 tempat yaitu di Jl. Wates Onggobayan, Ngetisharjo, Kec.Kasih, Kab.Bantul, DIY (*home store* atau rumah produksi). Peta lokasi Kerja Praktik dapat dilihat pada Gambar 1.2



Gambar 1. 2 (a) Peta lokasi *home store* melalui google maps (b) Lokasi *home store* CV Sejahtera Bersama Milenial

Sumber : Google maps dan dokumentasi pribadi

Lokasi kedua berada di Jl. Terban No 38 Kec.Gondokusuman, Kota Yogyakarta, DIY (*Store*). Peta lokasi Kerja Praktik dapat dilihat pada gambar 1.3



Gambar 1. 3 (a) Peta lokasi *store* melalui google maps (b) Lokasi *store* CV Sejahtera Bersama Milenial

Sumber : Google Maps dan dokumentasi pribadi

1.1.2 Visi dan Misi Perusahaan

a. Visi perusahaan

Adapun visi perusahaan pada CV Sejahtera Bersama Milenial yaitu untuk menjadi salah satu pusat oleh-oleh terbaik di daerah dimana toko berada dengan dukungan SDM yang profesional dan pelayanan yang melebihi standarnya agar tercipta kepuasan pelanggan.

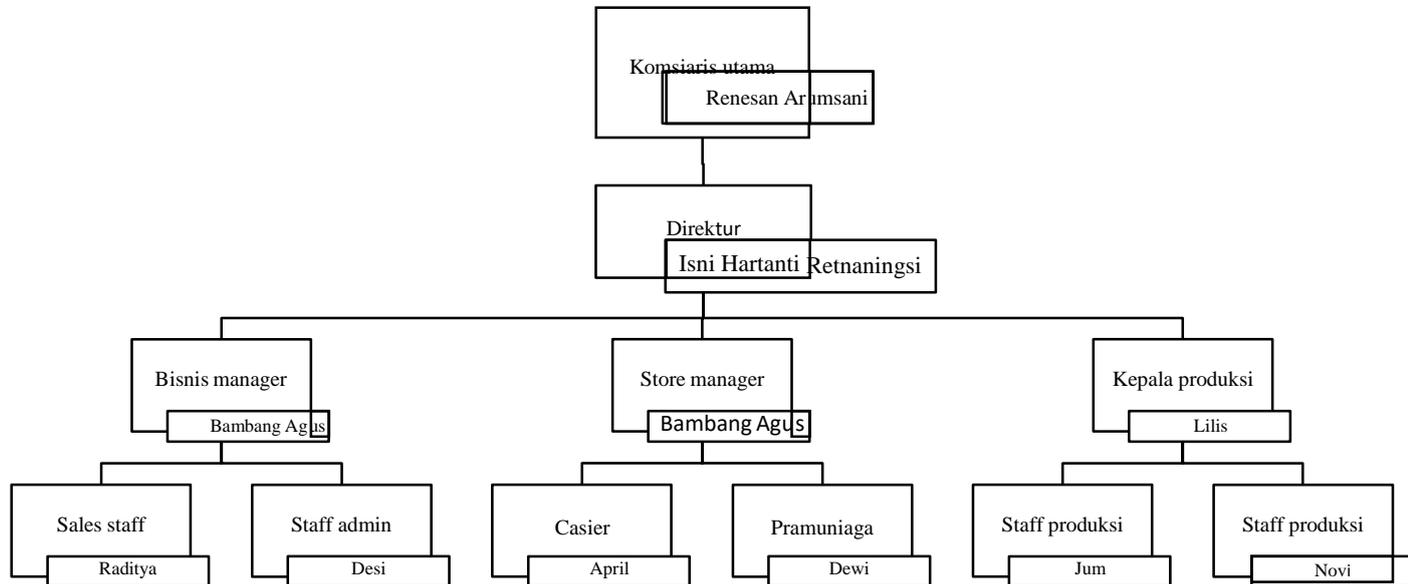
b. Misi Perusahaan

Misi perusahaan pada CV Sejahtera Bersama Milenial yaitu ingin menciptakan *brand image* di setiap *costumer* yang datang, menciptakan produk-produk yang berkualitas dan berdaya saing tinggi, dan menciptakan olahan produk yang higienes dan bergizi.

1.1.3 Struktur Organisasi

Setiap suatu perusahaan memiliki tugas dan tanggungjawabnya sesuai dengan jabatannya masing-masing. Pada Gambar 1.4 akan ditunjukkan struktur organisasi dari CV Sejahtera Bersama Milenial. Pada struktur ini menggambarkan setiap jabatan atasan dan *staff*, dimana setiap garis saling

berhubungan yang artinya setiap semua jabatan memiliki peranan yang saling berhubungan satu sama lain.



Gambar 1. 4 Struktur Organisasi CV Sejahtera Bersama Milenial

Sumber : CV Sejahtera Bersama Milenial

Adapun tugas dan tanggung jawab dari devisi yang ada pada struktural organisasi yang tercantum pada Gambar 1.4 sebagai berikut :

1. Komisaris Utama
 - a. Melakukan pengawasan terhadap perusahaan
 - b. Memberikan nasehat kepada direksi
 - c. Memberikan perintah kepada perusahaan
 - d. Memilih dan memberhentikan pemimpin perusahaan
 - e. Memastikan keuangan perusahaan dalam kondisi stabil
 - f. Memberikan laporan atas tugas yang telah dilakukan
 - g. Ikut bertanggung jawab atas kinerja perusahaan
2. Direktur
 - a. Mengimplementasikan visi dan misi dari perusahaan yang dipimpin
 - b. Menyusun strategi bisnis untuk memajukan perusahaan
 - c. Melakukan evaluasi terhadap perusahaan

- d. Melakukan rapat dengan semua jajaran perusahaan
- e. Menunjuk orang yang mampu memimpin di bidang produksi ataupun *store*
- f. Mengawasi bisnis dan proses bisnis perusahaan

3. *Store Manager*

- a. Rekrutment pegawai
- b. Mencapai target penjualan
- c. Menjaga toko tetap kondusif
- d. Menjaga kebersihan toko
- e. Memperhatikan tata letak *display*
- f. Mengetahui letak seluruh produk
- g. Memastikan produk yang terjual selalu tersedia

4. *Bisnis Manager*

- a. Mencapai target pendapatan perusahaan
- b. Menjaga hubungan baik dengan klien
- c. Meninjau aktivitas bisnis perusahaan
- d. Mengembangkan strategi penjualan
- e. Mengevaluasi produk perusahaan dan pesaingnya

5. Kepala Produksi

- a. Membuat keputusan tentang penggunaan peralatan, pemeliharaan, modifikasi dan pengadaan
- b. Menetapkan standar kualitas produk
- c. Memantau standar kualitas produk
- d. Memantau dan meninjau kinerja *staff* dan mengatur intervensi yang perlu diperbaiki
- e. Membuat perkiraan biaya produksi
- f. Mengelola anggaran produksi

6. *Sales Staff*

- a. Mengenalkan produk ke masyarakat
- b. Mencapai target penjualan
- c. Menjaga hubungan baik dengan pelanggan dan menjaga nama baik perusahaan
- d. Memastikan semua proses berjalan lancar

7. *Staff Admin*

- a. Melakukan aktivitas pembukuan dasar
- b. Menjaga dokumen perusahaan baik yang berbentuk fisik atau digital
- c. Melakukan penyortiran dan pendistribusian surat
- d. Mencari solusi dan menyelesaikan apabila terjadi masalah administrasi, menganalisis data, dan menyusun laporan
- e. Memelihara dan menata perlengkapan kantor
- f. Mengkoordinasikan ruang kerja

8. *Kasir*

- a. Melakukan pencatatan transaksi penjualan
- b. Melakukan pencatatan transaksi arus uang masuk dan keluar
- c. Menginformasikan uang yang diterima dan uang kembali serta mampu melayani pelanggan
- d. Mengecek produk dan stok barang di gudang
- e. Menghitung informasi barang yang sudah terjual dan membandingkan dengan stok perusahaan
- f. Merapikan barang stok
- g. Membantu proses packing
- h. Membuat laporan secara rutin dan berkala terkait penjualan yang terjadi di perusahaan

9. Pramuniaga

- a. Men-*display* produk
- b. Memahami tentang stok dan produk
- c. Memberikan label barang
- d. Membersihkan area toko
- e. Mencatat transaksi penjualan
- f. Melayani konsumen
- g. Menawarkan promo yang berlangsung

10. *Staff* produksi

- a. Melaksanakan proses produksi dan prosedur kualitas sesuai arahan perusahaan
- b. Mengontrol proses produksi
- c. Melaksanakan perencanaan produksi sesuai dengan arahan perusahaan
- d. Melaksanakan pengecekan bahan baku, proses produksi dan hasil produksi sesuai dengan target dari perusahaan
- e. Mengatasi masalah yang timbul ketika proses produksi sedang berlangsung

1.2 Proses Produksi

Bakpia atau pia merupakan makanan khas tradisional dari Yogyakarta. Bakpia memiliki rasa yang legit, bakpia dibuat dari tepung yang kemudian dipanggang. Bakpia diisi dengan berbagai macam rasa. Bakpia yang di produksi oleh CV Sejahtera Bersama Milenial (Bakpia Brokiss Jogja) memiliki bakpia regular dengan varian rasa seperti coklat, pandan, coklat kacang, kacang, keju, nanas, *silverqueen brownies*, *greentea silverqueen brownies*, dan kopiko *brownies*. Bakpia pada Brokiss Jogja memiliki tekstur yang kering dan renyah serta memiliki umur simpan yang lama. Adapun rangkain dari proses produksi pembuatan bakpia di Bakpia Brokiss Jogja ini meliputi berbagai bahan baku dan bahan tambahan pada proses produksinya.

1.2.1. Bahan baku, Produk Antara, dan Produk Akhir

Proses produksi dari Bakpia meliputi berbagai bahan-bahan sebagai berikut :

a. Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan-bahan yang digunakan sebagai bahan dalam pembuatan produk bakpia Brokiss Jogja ini. Pada pembuatan bakpia ini terdiri dari bahan baku utama dan bahan baku tambahan. Adapun bahan baku utama sebagai berikut :

1. Tepung terigu

Tepung terigu digunakan sebagai bahan baku utama dalam pembuatan Bakpia. Tepung terigu yang digunakan merupakan tepung terigu dengan merk *falcon* Hijau Premium (*All Purpose Flour*) dari PT Cerestar *Flour Mills*. Pada proses produksi Bakpia ini, tepung yang digunakan yaitu tepung dengan jenis protein sedang/serbaguna karena pada proses pembuatan bakpia tidak dilakukan proses pengembangan adonan. Pada Gambar 1.5 dapat dilihat tepung yang digunakan pada produksi pengembangan adonan bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial.



Gambar 1. 5 Tepung terigu yang digunakan pada pengembangan adonan bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial

Sumber : Dokumentasi pribadi

2. Susu *Ultra High Temperature* (UHT)

Susu UHT merupakan susu segar atau susu rekontruksi atau susu rekombinasi yang disterilkan pada suhu tidak kurang dari 135°C selama 2 detik dan segera dikemas dalam kemasan steril (Apriantini, 2020). Fungsi penggunaan susu UHT pada produksi Bakpia sendiri ditujukan untuk membantu memperkuat gluten pada adonan bakpia, sehingga tekstur bakpia yang dihasilkan lebih baik dan enak. Lemak susu sendiri dapat menyerap air dan berbagai bau bahan lainnya seperti amis pada telur sehingga aroma bakpia menjadi lebih wangi dan gurih. Pada Bakpia Brokiss Jogja menggunakan bahan baku susu UHT dengan merk Ultra Milk dari PT Ultrajaya Milk Industry & Trading Company Tbk. Pada Gambar 1.6 dapat dilihat susu UHT yang digunakan pada proses produksi bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial.



Gambar 1. 6 Susu UHT yang digunakan untuk memperkuat gluten pada adonan bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial

Sumber : Dokumentasi pribadi

3. Margarin

Margarin adalah salah satu bahan makanan yang merupakan produk emulsi. Margarin dibuat dari lemak nabati. Margarin biasanya

dibuat dari minyak kelapa sawit yang diproses bersama dengan air dan garam dengan perbandingan tertentu. Margarin cenderung lebih rendah kolesterol. Dari segi ekonomis, margarin lebih murah daripada mentega (Sholihah, 2017). Margarin yang digunakan pada pembuatan bakpia ini bertujuan agar adonan yang dihasilkan memiliki cita rasa gurih, memperpanjang daya simpan, serta memperkeras tekstur bakpia agar tidak meleleh dalam suhu ruang. Pada Gambar 1.7 dapat dilihat Gambar margarin yang digunakan untuk menggurihkan cita rasa pada bakpia.



Gambar 1. 7 Margarin yang digunakan untuk menggurihkan adonan bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial

Sumber : Dokumentasi pribadi

4. *Butter*

Mentega (*butter*) merupakan emulsi air dalam lemak kira-kira 18% air tersebut rata-rata dalam 80% lemak susu, sehingga jumlah protein bertindak zat pengemulsi dengan bau yang tajam dibandingkan margarin (Sintia & Astuti, 2018). Penambahan butter pada pembuatan bakpia bertujuan agar bakpia memiliki tekstur yang lembut dan juga memiliki remah yang cenderung banyak. Penggunaan mentega dan margarin berfungsi agar kulit bakpia lebih kokoh dan memiliki sedikit remah, namun memiliki pori yang halus dan lembut serta tetap memiliki cita rasa

yang gurih. Pada Gambar 1.8 dapat dilihat *butter* yang digunakan untuk membuat tekstur lembut pada bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial.



Gambar 1. 8 *Butter* yang digunakan untuk membuat tekstur lembut pada bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial

Sumber : Dokumentasi pribadi

5. Mentega putih

Mentega putih adalah lemak padat yang bersifat plastis yang banyak digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan produk pangan seperti roti, *cake*, biskuit dan *pastry*. Penggunaan mentega putih pada produk pangan bertujuan untuk memperbesar volume, memperbaiki tekstur, meningkatkan cita rasa serta sebagai bahan pembentuk krim (Assah, 2017). Pada bakpia Brokiss Jogja mentega putih digunakan agar bakpia memiliki tekstur yang renyah dan berlapis. Pada Gambar 1.9 dapat dilihat mentega putih yang digunakan untuk meningkatkan cita rasa pada bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial.



Gambar 1. 9 Mentega putih yang digunakan untuk meningkatkan cita rasa pada bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial

Sumber : Dokumentasi pribadi

6. Susu Bubuk

Susu bubuk merupakan suatu hasil olahan yang terbuat dari bahan dasar susu sapi segar yang telah mengalami proses pengeringan melalui proses *spray drying*. Setelah itu, dilakukan penambahan bahan lain terutama untuk menggantikan zat gizi yang telah mengalami kerusakan selama proses pengeringan (Imanningsih, 2013)

susu skim mengandung kasein, laktosa, dan kalsium yang memiliki peran masing-masing. Kasein berperan untuk menambah nilai gizi pada roti. Laktosa berperan membentuk warna kulit luar roti. Sedangkan kalsium membantu memperkuat matriks gluten. Susu bubuk yang digunakan pada adonan bakpia akan memberikan rasa gurih pada bakpia tersebut, serta dapat memberikan kelembapan, melembutkan, dan menambah warna pada bakpia yang dipanggang (Imaninggsih, 2013). Pada Gambar 1.10 dapat dilihat susu bubuk yang digunakan pada proses pembuatan bakpia yang berguna untuk memberikan rasa gurih pada bakpia.



Gambar 1. 10 Susu bubuk yang digunakan pada proses pembuatan bakpia yang berguna untuk memberikan rasa gurih pada bakpia.

Sumber : Dokumentasi pribadi

7. Gula

Gula pasir merupakan gula yang berasal dari cairan sari tebu. Setelah dikristalkan, sari tebu akan mengalami kristalisasi dan berubah menjadi butiran gula berwarna putih bersih atau putih agak kecoklatan (*raw sugar*) (Mulyakin, 2020). Fungsi gula pada adonan bakpia ini yaitu bertujuan agar memberikan rasa manis pada bakpia dan dapat berperan sebagai pengawet. Gula pasir yang digunakan pada Bakpia Brokiss Jogja yaitu gula pasir putih dengan merk indomaret dari PT Indomarco Prismaatama. Pada Gambar 1.11 dapat dilihat gula pasir yang digunakan sebagai pemberi rasa manis dan sebagai pengwet dari bakpia.



Gambar 1. 11 Gula pasir yang digunakan sebagai pemberi rasa manis dan sebagai pengawet dari bakpia.

Sumber : Dokumentasi pribadi

b. Bahan Baku Tambahan

Berikut beberapa bahan baku tambahan yang digunakan pada proses produksi pembuatan Bakpia Brokiss Jogja yaitu :

1. Telur

Telur merupakan salah satu produk hewani yang berasal dari ternak unggas dan telah dikenal sebagai bahan pangan sumber protein yang bermutu tinggi. Telur sebagai bahan pangan mempunyai banyak kelebihan misalnya, kandungan gizi telur yang tinggi, harganya relatif murah bila dibandingkan dengan bahan sumber protein lainnya (Djaelani, 2016). Pada pembuatan bakpia Brokiss Jogja hanya bagian kuning telur-nya saja yang digunakan sebagai bahan olesan pada bagian atas adonan bakpia yang akan di panggang. Pengolesan telur sebelum bakpia dipanggang akan memberikan warna yang mengkilap dan cokelat keemasan setelah bakpia matang. Pada Gambar 1.12 dapat dilihat telur yang digunakan sebagai bahan baku pada proses pembuatan adonan bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial.



Gambar 1. 12 Telur yang digunakan sebagai bahan baku pada pembuatan adonan bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial

Sumber : Dokumentasi pribadi

2. Selai

Selai merupakan produk awetan yang dibuat dengan memasak hancuran buah yang dicampur gula atau campuran gula dengan dekstrosa atau glukosa dengan atau tanpa penambahan air dan memiliki tekstur yang lunak dan plastis (Utomo, R. C., Sani, E. Y., dan Haryati, 2020). Pada Bakpia Brokiss Jogja ada beberapa macam selai yang digunakan yaitu selai cokelat dengan merk Elmer dari PT Federal *Food* Internusa. Selai Nanas dan kacang dengan merk Morin dari PT Astaguna Wisesa. Selai atau pasta pandan dengan merk Yu Ai dari PT Prambanan Kencana. Pada Gambar 1.13 dapat dilihat berbagai macam selai yang digunakan sebagai isian bakpia yang ada di CV Sejahtera Bersama Milenial.



Gambar 1. 13 Berikut beberapa selai yang digunakan sebagai isian bakpia : (a) selai kacang, (b) selai cokelat, (c) selai nanas dan (d) selai pandan

Sumber : Dokumentasi Pribadi

3. Keju

Keju adalah produk pangan olahan yang dibuat dari dadih susu. Dadih berasal dari penggumpalan bagian kasein dari susu dan susu skim. Penggumpalan ini terjadi dengan adanya enzim atau dengan peningkatan keasaman susu. Keju adalah salah satu bahan pangan yang berasal dari susu sebagai upaya memperpanjang masa simpan susu tersebut (Murti & Hidayat, 2009).

Keju yang digunakan di Bakpia Brokiss Jogja ada 2 jenis yaitu keju cheddar keras dan keju cheddar oles. Keju cheddar oles digunakan sebagai bahan isian bakpia varian keju, sedangkan keju cheddar keras digunakan sebagai topping untuk bakpia varian keju dengan cara diparut diatas bakpia yang belum dipanggang. Penggunaan keju sebagai topping dapat membuat bakpia lebih terasa gurih. Keju cheddar oles yang digunakan di Bakpia Brokiss Jogja yaitu keju dengan merk Prochiz dari PT Mulia Boga Raya Tbk. Keju cheddar keras yang digunakan di Bakpia Brokiss Jogja yaitu keju dengan merk Wincheez dari PT Bangun Rasaguna Lestari. Pada Gambar 1.14 dapat dilihat keju prochiz yang digunakan sebagai isian bakpia dan keju wincheez sebagai *topping* bakpia.

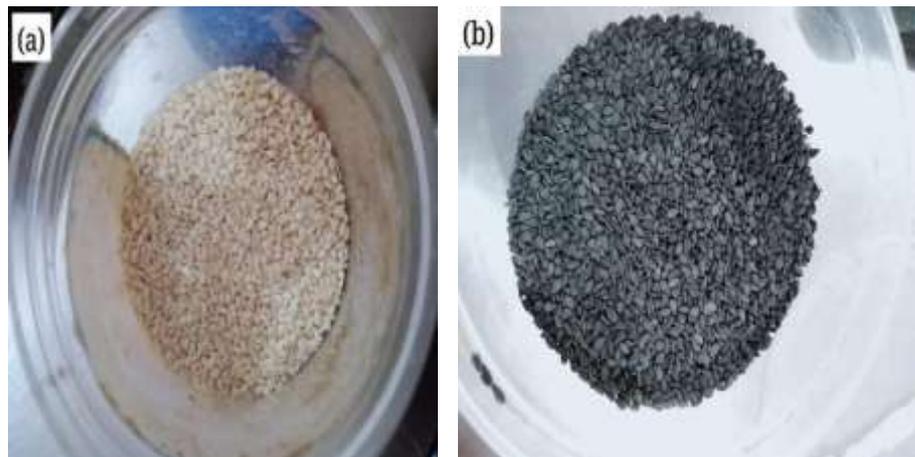


Gambar 1. 14 Adapun keju yang digunakan : (a) keju prochiz sebagai isian bakpia dan (b) keju wincheez sebagai *topping* pada bakpia

Sumber : Dokumentasi Pribadi

4. Wijen

Wijen (*Sesamum indicum L*) merupakan komoditas pertanian yang sangat potensial sebagai bahan penghasil minyak nabati yang dibutuhkan dalam industri kosmetik, farmasi, makanan, dan lain-lain. Biji wijen memiliki kandungan gizi yang tinggi dan berdampak positif bagi konsumennya (Arbianti et al., 2008). Wijen yang digunakan di Bakpia Brokiss Jogja ada 2 jenis yaitu biji wijen putih dan biji wijen hitam. Biji wijen putih digunakan sebagai *topping* untuk bakpia dengan rasa pandan dan biji wijen hitam digunakan sebagai *topping* bakpia dengan rasa nanas. Penambahan wijen pada bakpia dapat menambah aroma pada bakpia tersebut. Pada Gambar 1.15 dapat dilihat wijen yang digunakan sebagai *topping* pada bakpia varian pandan dan bakpia pada varian nanas.



Gambar 1. 15 Wijen yang digunakan sebagai *topping* pada bakpia :
(a) wijen putih digunakan sebagai *topping* bakpia varian pandan dan
(b) wijen hitam digunakan sebagai *topping* bakpia varian nanas.

Sumber : Dokumentasi Pribadi

5. Meises Cokelat

Meises adalah butiran-butiran cokelat yang digunakan sebagai penghias dan penambah rasa pada *cake*, donat, dan es krim. Meises mempunyai berbagai variasi seperti meises cokelat, rasa susu, dan meises aneka warna (Widiyantoro, 2014). Pada Bakpia Brokiss Jogja meises yang digunakan sebagai *topping* bakpia tersebut yaitu meises dengan rasa cokelat dan meises dengan rasa matcha. Pada Gambar 1.16 dapat dilihat meises cokelat dan meises matcha yang digunakan sebagai *topping* pada bakpia varian cokelat dan bakpia varian *greentea silverqueen brownies*.



Gambar 1. 16 Meises Cokelat dan meises matcha yang digunakan sebagai *topping* pada bakpia varian cokelat dan bakpia varian *greentea silverqueen brownies*.

Sumber : Dokumentasi Pribadi

6. Kacang Almond

Almond adalah kacang yang paling populer di Amerika Serikat. Kacang almond terkenal karena fleksibilitas dan manfaat kesehatannya. Kacang almond mengandung jumlah lemak yang cukup tinggi, dengan sekitar 14 gram per satu ons. Kacang almond lebih tinggi serat, kalsium, vitamin E, riboflavin dan niasin. Sekitar satu ons (sekitar 23 kacang almond) menyediakan 6 gram protein dan 4 gram serat ditambah vitamin E (35% DV nilai harian), magnesium (20 persen DV), riboflavin 20% DV, kalsium 8% DV, dan potassium 6% DV selain itu almond adalah makanan indeks glikemik rendah (Naufal, n.d.). Di

Bakpia Brokiss Jogja ini kacang almond digunakan sebagai *topping* pada bakpia varian coklat kacang. Pada Gambar 1.17 dapat dilihat kacang almond yang digunakan sebagai *topping* pada bakpia varian coklat kacang.



Gambar 1. 17 Kacang almond yang digunakan sebagai *topping* bakpia varian coklat kacang.

Sumber : Dokumentasi Pribadi

7. Cokelat *Silverqueen*

Silverqueen merupakan produk coklat batangan yang berada di bawah naungan PT Petra *Food*. *Silverqueen* merupakan produk coklat asli Indonesia. Di balik coklat batang bertabur kacang mede. Cokelat *silverqueen* ini ada banyak varian salah satunya varian coklat dan varian matcha. Pada CV Sejahtera Bersama Milenial, ada 2 macam varian *silverqueen* yaitu yang coklat dan matcha. Varian coklat digunakan sebagai isian bakpia *silverqueen brownies* dan *greentea silverqueen brownies*. Pada Gambar 1.18 dapat dilihat *silverqueen* coklat dan *silverqueen* matcha yang digunakan sebagai isian bakpia.



Gambar 1. 18 Adapun coklat batang yang digunakan sebagai isian bakpia yaitu *silverqueen* coklat dan *silverqueen* matcha.

Sumber : Dokumentasi pribadi

8. *Brownies*

Brownies sering disebut sebagai “kue bantat” yaitu bar *cookie* kue potong yang padat, kaya akan rasa coklat legit dan lembut. *Brownies* adalah sejenis *cake* coklat padat yang awalnya merupakan adonan gagal dan keras. *Brownies* adalah kue yang termasuk dalam jenis *cake*, warnanya coklat dan rasanya manis (Ismayani, 2022). Pada Brokiss Jogja ada 3 macam varian rasa *brownies* yang digunakan yaitu *brownies* rasa coklat untuk isian bakpia *silverqueen brownies*, *brownies* rasa matcha untuk isian bakpia *greentea silverqueen brownies*, dan *brownies* rasa kopi untuk isian bakpia kopiko *brownies*. Pada Gambar 1.19 dapat dilihat *brownies* yang digunakan sebagai isian bakpia.



Gambar 1. 19 Adapun *brownies* yang digunakan sebagai isian bakpia yaitu *brownies* rasa kopi, *brownies* rasa matcha dan *brownies* rasa coklat.
Sumber : Dokumentasi pribadi

9. Cokelat Batang

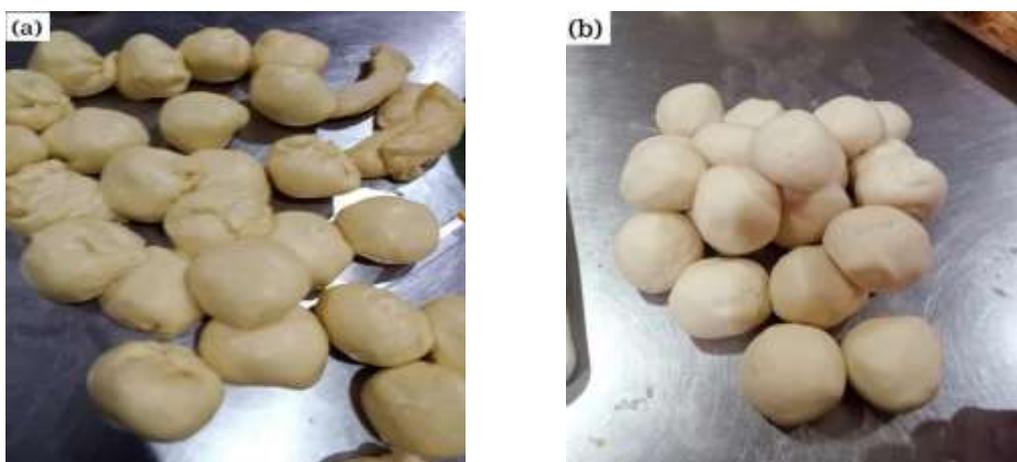
Cokelat merupakan salah satu bahan makanan berasal dari biji kakao yang telah melalui serangkaian proses panjang. Cokelat memiliki berbagai varian rasa dan bentuk. Pada Brokiss Jogja cokelat batangan yang digunakan yaitu *dark* cokelat, jenis cokelat batang ini memiliki warna hitam pekat dan mengandung lebih dari 70 persen kakao. *Dark* cokelat dapat dikonsumsi secara langsung maupun sebagai bahan pembuatan minuman dan makanan. Selain itu *dark* cokelat juga dianggap memiliki banyak manfaat untuk kesehatan terutama psikis (Anonim, 2021). Brokiss Jogja menggunakan cokelat batang ini sebagai *topping* bakpia varian kopiko *brownies*. Pada Gambar 1.20 dapat dilihat cokelat batang yang digunakan sebagai *topping* bakpia varian kopiko *brownies*.



Gambar 1. 20 Cokelat batang yang digunakan sebagai *topping* bakpia varian kopiko *brownies*
Sumber : Dokumentasi pribadi

c. Produk Antara

Produk antara adalah produk setengah jadi yang diperoleh dari campuran bahan baku yang telah dicampur menjadi satu, yang masih membutuhkan proses selanjutnya. Adapun produk antara pada Bakpia Brokiss Jogja ada 2 adonan yaitu yang pertama adonan yang terdiri dari tepung terigu, margarin, susu cair, susu bubuk, *butter*, dan gula. Proses pembuatan adonan kulit bakpia ini dilakukan dengan mencampurkan semua bahan-bahan yang kering dan kemudian dimasukkan bahan yang basah kedalamnya, pencampuran semua bahan hingga menjadi adonan diaduk dengan menggunakan *mixer*. Adonan kedua yaitu mentega putih dan tepung terigu yang diaduk atau dicampur menggunakan tangan, setelah itu adonan pertama diisi dengan adonan kedua dan diroll hingga tercampur menjadi satu adonan. Pada Gambar 1.21 dapat dilihat adonan pertama pada pembuatan bakpia dan adonan kedua pada pembuatan bakpia.



Gambar 1. 21 Pada pembuatan bakpia terdapat 2 adonan yaitu : (a) adonan 1 bakpia dan (b) adonan 2 bakpia
Sumber : Dokumentasi Pribadi

d. Produk Akhir

Produk akhir yang dihasilkan Bakpia Brokiss Jogja ada berbagai macam yaitu coklat, keju, pandan, nanas, kacang, coklat kacang, *silverqueen brownies*, *greentea silverqueen brownies*, dan *kopiko brownies*. Bakpia dengan rasa keju memiliki umur simpan selama 7 hari. Sedangkan

bakpia dengan rasa lain memiliki umur simpan satu bulan. Bakpia Brokiss Jogja dikemas dengan menggunakan plastik bening yang kemudian di sealer pada bagian ujung plastik kemasan bakpianya, hal ini dilakukan agar tidak ada udara yang masuk kedalam kemasan bakpia tersebut. Setelah kemasan plastik bakpia di sealer kemudian bakpia yang sudah dikemas dimasukkan ke dalam dus yang telah di desain oleh Bakpia Brokiss Jogja. Setelah produk selesai dikemas selanjutnya diantar ke *store* Bakpia Brokiss Jogja yang berada di Terban dan siap untuk dipasarkan. Pada Gambar 1.22 dapat dilihat berbagai macam produk akhir dari bakpia CV Sejahtera Bersama Milenial yaitu bakpia varian pandan, bakpia varian kacang, bakpia varian coklat kacang, bakpia varian keju, bakpia varian coklat, bakpia varian nanas, bakpia varian *silverqueen brownies*, bakpia varian *greentea silverqueen brownies* dan bakpia varian kopiko *brownies*.

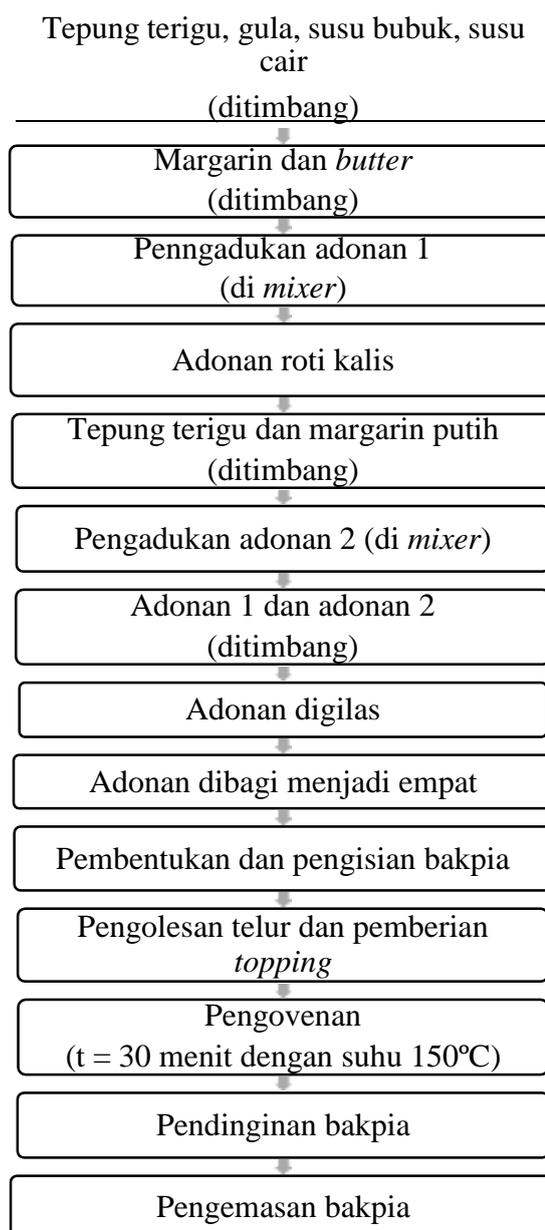


Gambar 1. 22 Pada CV Sejahtera Bersama Milenial terdapat beberapa varian bakpia yaitu : (a) Bakpia varian pandan (b) bakpia varian kacang (c) bakpia varian coklat kacang (d) bakpia varian keju (e) bakpia varian coklat (f) bakpia varian nanas (g) bakpia varian *greentea silverqueen brownies* (h) bakpia varian *silverqueen brownies* (i) bakpia varian kopiko *brownies*.

Sumber : Dokumentasi Pribadi

1.2.2. Proses Produksi

Pada pembuatan bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial terdapat berbagai tahapan dalam proses pembuatannya. Mulai dari penyiapan bahan baku hingga sampai proses bakpia yang telah jadi dan sudah dikemas. Berikut pada Gambar 1.23 dapat dilihat diagram alir dari proses pembuatan bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial.



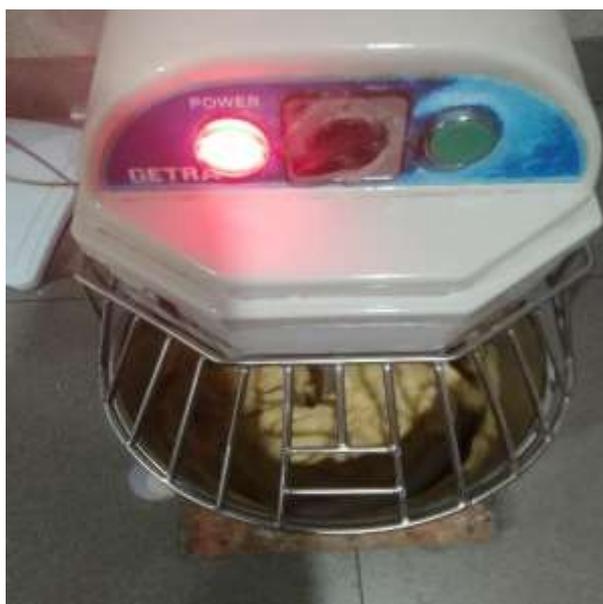
Gambar 1. 23 Diagram Alir Proses Pembuatan Bakpia

Sumber : Dokumentasi CV Sejahtera Bersama Milenial.

Berdasarkan Gambar Diagram alir proses produksi bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial dapat diuraikan sebagai berikut :

a. Penimbangan tepung terigu, gula, susu bubuk dan susu cair

Pada proses pembuatan bakpia hal yang pertama adalah menimbang tepung terigu, gula, susu bubuk dan susu cair dengan timbangan digital. Kemudian bahan tersebut dimasukkan kedalam wadah besar dan dicampur dengan menggunakan *mixer* yang berukuran besar. Lama pencampuran adonan tidak ditentukan hanya diperkirakan dengan melihat atau mengecek langsung adonannya sudah tercampur merata atau tidak. Pada Gambar 1.24 dapat dilihat proses pencampuran tepung terigu, gula, susu bubuk dan susu cair kedalam *mixer*.



Gambar 1. 24 Proses pembuatan adonan bakpia : pencampuran tepung terigu, gula, susu bubuk dan susu cair di *mixer*
Sumber : Dokumentasi Pribadi

b. Pencampuran Margarin dan *Butter*

Setelah dilakukan pencampuran tepung terigu, gula, susu bubuk dan susu cair kemudian dimasukkan margarin dan *butter* ke dalam *mixer*, sebelum dicampurkan ke dalam *mixer* yang terdapat adonan pertama tadi ditimbang terlebih dahulu, setelah ditimbang

margarin dan *butter* dimasukkan kedalam *mixer* yang sudah adonan tadi. Selanjutnya di *mixer* kembali sampai adonan tercampur dengan sempurna dan sudah terlihat kalis barulah adonan di keluarkan dari *mixer*. Pada Gambar 1.25 dapat dilihat proses pencampuran margarin dan *butter* kedalam *mixer*.



Gambar 1. 25 Proses pembuatan bakpia : Proses pencampuran margarin dan *butter* ke dalam *mixer*
Sumber : Dokumentasi Pribadi

c. Pembuatan Adonan Kedua pada Bakpia

Pada tahap selanjutnya yaitu membuat adonan kedua pada bakpia dengan menimbang tepung terigu dan margarin putih dengan menggunakan timbangan analitik. Kemudian tepung terigu dan margarin putih di campur dengan menggunakan tangan hingga tercampur rata. Tepung terigu dan margarin putih ini merupakan adonan kedua sebagai isian atau bahan tambahan dari adonan pertama yang nantinya akan di campur menjadi satu dengan adonan pertama tadi. Pada Gambar 1.26 dapat dilihat proses pembuatan adonan kedua dengan penimbangan tepung terigu dan mentega putih putih serta proses pengadukan tepung terigu dan mentega putih.

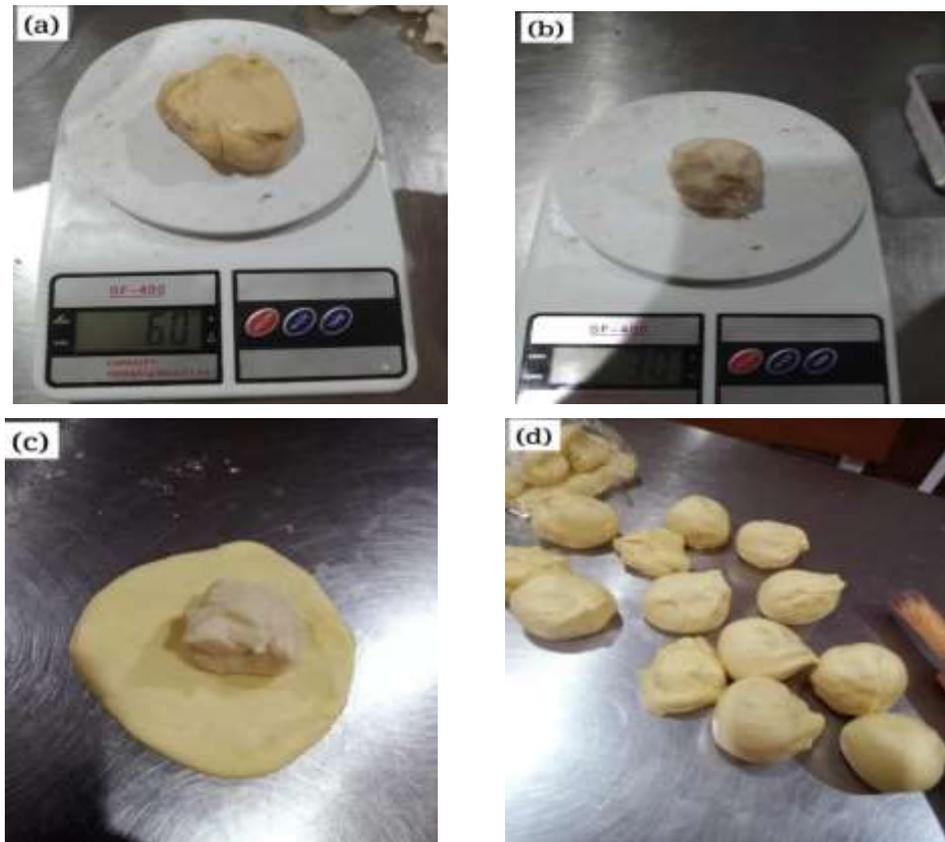


Gambar 1. 26 Proses pembuatan adonan kedua pada bakpia : (a) penimbangan tepung terigu dan margarin putih, (b) mengaduk tepung terigu dan mentega putih

Sumber : Dokumentasi Pribadi

d. Adonan 1 dan Adonan 2

Adonan 1 dan adonan 2 ditimbang dengan menggunakan timbangan digital. Berdasarkan dari wawancara dengan *staff* produksi serta dengan melakukan observasi partisipatif secara langsung, adonan 1 ditimbang satu persatu dengan berat 65 gram dan kemudian dibulat-bulatkan dan adonan ke-2 ditimbang satu persatu juga dengan berat 30 gram kemudian dibulat-bulatkan juga. Setelah ke dua adonan ditimbang kemudian dilakukan pencampuran kembali kedua adonan tersebut dengan cara kedua adonan digabung satu persatu dan dibulat-bulatkan serta digilas dengan roll kayu hingga adonan 1 dan adonan 2 tercampur merata. Pada Gambar 1.27 dapat dilihat proses pepencampuran adonan 1 dan adonan 2.



Gambar 1. 27 Proses pencampuran adonan bakpia : (a) penimbangan adonan 1 (b) penimbangan adonan 2 (c) penggabungan adonan 1 dan adonan 2 (d) adonan 1 dan adonan 2 yang telah dicampur
Sumber : Dokumentasi Pribadi

e. Pembuatan Bakpia dan Pengisian Rasa Bakpia

Sebelum di buat bakpia satu persatu, adonan yang sudah di pipihkan dan digulung dipotong menjadi 4 bagian. Kemudian masing-masing adonan yang sudah dipotong tadi dibentuk menjadi bulat dan kemudian di isi dengan berbagai macam varian rasa seperti coklat, keju, pandan, nanas, kacang, coklat kacang, *silverqueen brownies*, *greentea silverqueen brownies* dan *kopiko brownies*. Untuk isian Bakpia Brokiss Jogja ditimbang juga satu persatu isian bakpiannya di isi dengan seberat 20 gram dan bakpia premium diisi dengan potongan *brownies*, coklat batang dan *silverqueen*. Pada Gambar 1.28 dapat dilihat proses pembuatan bakpia dan pengisian rasa pada bakpia.



Gambar 1. 28 Proses pembuatan bakpia dan pengisian rasa pada bakpia :
 (a) potongan adonan bakpia menjadi 4 bagian, (b) pembulatan bakpia, (c)
 penimbangan isian bakpia, (d) proses pembuatan bakpia dan pengisian
 isian bakpianya

Sumber : Dokumentasi Pribadi

f. Pengolesan Telur dan Pemberian *Topping*

Bakpia yang sudah dibentuk dan diberi isian dipindahkan ke dalam loyang besar yang sudah di beri kertas roti dan kemudian masing-masing bakpia diolesin dengan kuning telur. Selanjutnya masing-masing bakpia diberi *topping* sesuai dengan isian dari bakpia tersebut. Dimana bakpia coklat diberi *topping* meises coklat, bakpia pandan diberi *topping* wijen putih, bakpia nanas diberi *topping* wijen hitam, bakpia keju diberi *topping* keju cheddar parut, bakpia kacang tidak diberi *topping* dan bakpia coklat kacang diberi *topping* meises coklat, kacang almond, bakpia *silverqueen brownies* diberi *topping* meises

cokelat, bakpia varian *greentea silverqueen brownies* diberi *topping* meises matcha dan bakpia varian kopiko *brownies* di beri *topping* potongan cokelat batang. Pada Gambar 1.29 dapat dilihat proses pengolesan telur diatas bakpia dan proses pemberian *topping* pada bakpia.



Gambar 1. 29 Proses pengolesan telur dan pemberian *topping* pada bakpia : (a) pengolesan telur diatas bakpia, (b) pemberian *topping* pada bakpia yang sudah dioles telur

Sumber : Dokumentasi Pribadi

g. Pengovenan bakpia

Bakpia yang sudah diberi olesan telur dan *topping* kemudian dimasukkan kedalam oven yang besar. Berdasarkan dari hasil wawancara bersama *staff* Brokiss bagian produksi diketahui lama pengovenan bakpia selama 30 menit dengan menggunakan suhu 165°C. selama 15 menit pengovenan bakpia dicek kematangannya dengan menusukkan bakpia dengan menggunakan lidi. Lama pengovenan dengan suhu 165°C dengan waktu 30 menit dan pengecekan 15 menit setelah pengovenan ini bertujuan agar bakpia matang dengan sempurna dan mencegah terjadinya *defect* pada bakpia agar tidak terjadi kegosongan pada bakpia. Pada Gambar 1.30 dapat dilihat proses pengovenan bakpia.



Gambar 1. 30 Proses pengovenan bakpia dengan dengan suhu 165°C selama 30 menit

Sumber : Dokumentasi Pribadi

h. Pendinginan bakpia

Setelah bakpia matang, bakpia dikeluarkan dari oven dan dipindahkan ke meja yang sudah dihidupkan kipas. Saat proses pendinginan setelah bagian atas bakpia dingin kemudian bakpia dibalik menjadi bagian bawah bakpia menghadap keatas hal ini bertujuan agar seluruh bagian dari bakpia dingin secara merata. Dilakukannya pendinginan pada bakpia ini bertujuan agar bakpia tidak cepat berjamur hal ini terjadi uap panas dapat berubah menjadi air dan air sendiri dapat menyebabkan tumbuhnya jamur didalam kemasan plastik. Pada Gambar 1.31 dapat dilihat proses pendinginan bakpia yang telah dilakukan pengovenan.



Gambar 1. 31 Proses pendinginan bakpia setelah dilakukan pengovenan

Sumber : Dokumentasi Pribadi

i. Pengemasan

Bakpia yang telah dingin kemudian dikemas menggunakan plastik bening, per plastik diisi oleh satu bakpia dan kemudian bakpia yang sudah dimasukkan kedalam plastik, ujung plastik bakpia disealer dengan menggunakan mesin sealer. Setelah bakpia dikemas dengan kemas plastik yang telah disealer kemudian bakpia dimasukkan kedalam dus yang telah diisi *selicagel* dan telah diberi label *expayer* sesuai dengan masing-masing varian rasa, untuk satu dus bakpia Brokiss Jogja dengan varian reguler masing-masing dus diisi dengan 8 pcs bakpia. Pada Gambar 1.32 dapat dilihat proses pengemasan bakpia.



Gambar 1. 32 Proses pengemasan bakpia : (a) pengemasan bakpia kedalam plastik, (b) pengemasan bakpia menggunakan mesin sealer, (c) pengemasan bakpia kedalam dus (d) pelabelan masa *expayer* pada dus bakpia

Sumber : Dokumentasi Pribadi

j. Penyimpanan

Penyimpanan bakpia Brokiss Jogja disimpan pada *store* bakpia Brokiss Jogja yang terletak di Terban. Semua stok bakpia brokiss jogja yang telah jadi diantar ke *store* dan langsung dipasarkan di *store* nya langsung. Pada Gambar 1.33 dapat dilihat cara penyimpanan dan pemasaran bakpia di *store*.



Gambar 1. 33 Penyimpanan dan pemasaran bakpia di *store*
Sumber : Dokumentasi pribadi

1.2.3. Mesin dan Peralatan

Mesin dan peralatan memiliki peranan penting dalam suatu industri perusahaan. Mesin adalah alat mekanik atau elektrik yang mengirim atau mengubah energi untuk melakukan atau membantu pelaksanaan tugas manusia. Biasanya membutuhkan sebuah masukan sebagai pelatuk, mengirim energi yang telah diubah menjadi sebuah keluaran dan melakukan tugas yang sudah disetel. Peralatan adalah suatu alat ataupun bisa berbentuk tempat yang gunanya untuk mendukung jalannya pekerjaan. Peralatan pada umumnya lebih tahan lama (masa manfaatnya lebih lama) jika dibandingkan dengan perlengkapan (*supplies*). Mesin dan peralatan yang digunakan pada proses pembuatan Bakpia di Brokiss Jogja adalah sebagai berikut :

a. *Mixer*

Mixer digunakan untuk mencampurkan adonan bahan bakpia. *Mixer* yang digunakan berukuran sedang dan tahan karat, *mixer* yang digunakan yaitu DH-10 Spiral Getra. *Mixer* yang digunakan dapat

memuat kapasitas adonan sebanyak 4 kg, dimensi *mixer* 360 x 680 x 750 cm, volume bowl 10 liter, dengan daya 650 watt 220 V, bowl speed 160 r/min, dan berat *mixer* nya 62/67 kg. *mixer* yang digunakan terjaga kebersihannya karena selalu dibersihkan sebelum ataupun sesudah penggunaannya. Pada Gambar 1.34 dapat dilihat mesin *mixer* yang digunakan sebagai tempat pengadukan adonan bakpia.



Gambar 1. 34 *Mixer* yang digunakan sebagai tempat pengadukan adonan bakpia.

Gambar : Dokumentasi Pribadi

b. Oven

Oven yang digunakan untuk memasak bakpia, oven yang digunakan yaitu oven dengan merk Fomac BOV-ARF10H dengan ukuran dimensi 98 X 76 X 53 cm, berat oven 57 kg, ukuran tray 60 x 40 x 5 cm, scope temp 30-300°C dengan daya 100 watt. Oven ini dapat memuat 2 loyang bakpia yang berukuran besar. Untuk menghidupkan oven ini diperlukan satu buah tabung gas. Jumlah oven yang ada di Bakpia Brokiss Jogja sebanyak 2 unit. Pada Gambar 1.35 dapat dilihat oven yang digunakan untuk memanggang bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial.



Gambar 1. 35 Oven yang digunakan sebagai tempat memanggang bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial
Sumber : Dokumentasi Pribadi

c. Mesin Sealer

Mesin sealer yang digunakan di Bakpia Brokiss Jogja yaitu merk Getra HIS-300PC dengan dimensi 400 x 110 x 85 MM, berat mesin sealer 1,6 kg dan daya 400 Watt. Kemudian mesin sealer yang besar bermerk Getra HIS-400MH dengan dimensi 530 x 85 x 85 MM, berat mesin sealer 3 kg dan daya 500 Watt. Mesin sealer ini digunakan sebagai menutup kemasan plastik pada kemasan bakpia tersebut. Digunakan mesin sealer ini bertujuan agar bakpia aman tidak terkena udara luar yang dapat menyebabkan bakpia cepat kadaluwarsa dan tumbuh jamur. Jumlah mesin sealer di bakpia Brokiss Jogja berjumlah 3 unit. Pada Gambar 1.33 dapat dilihat mesin sealer yang digunakan untuk mengemas kemasan bakpia.



Gambar 1. 36 Mesin sealer yang digunakan untuk mengemas kemasan bakpia
Sumber : Dokumentasi Pribadi

d. Kipas Angin

Kipas angin yang digunakan di bakpia Brokiss Jogja bertujuan untuk mendinginkan produk bakpia yang sudah matang dan baru dikeluarkan dari oven. Kipas angin yang ada di bakpia Brokiss Jogja berjumlah 1 unit. 1 unit kipas angin yang digunakan untuk proses pendinginan bakpia memiliki merk Midea dengan daya 80 Watt dan tegangan 22 Volt. Pada Gambar 1.37 dapat dilihat kipas angin yang digunakan sebagai pendingin bakpia yang telah matang.



Gambar 1. 37 Kipas angin untuk proses pendinginan bakpia yang telah matang
Sumber : Dokumentasi Pribadi

e. Timbangan digital

Timbangan digital yang digunakan di bakpia brokiss jogja yaitu timbangan SF-400 yang dapat menimbang berat adonan hingga 10 kg timbangan digital ini digunakan untuk menimbang bahan baku, adonan yang sudah jadi hingga isian dari bakpia. Dilakukan penimbangan agar semua komponen dari bakpia itu sama tidak ada yang beda dan menghindari terjadi kesalahan pada produk. Ada 2 unit timbangan digital yang ada di bakpia Brokiss Jogja. Pada Gambar 1.38 dapat dilihat timbangan digital yang digunakan sebagai penimbang adonan bakpia.



Gambar 1. 38 Timbangan digital yang digunakan sebagai penimbang adonan bakpia

Sumber : Dokumentasi Pribadi

f. Kulkas

Kulkas yang digunakan di bakpia Brokiss Jogja ini digunakan sebagai tempat penyimpanan bahan baku pembuatan bakpia yang perlu disimpan didalam kulkas, seperti isian dari bakpia (pandan, nanas, keju, kacang), susu UHT dan adonan Bakpia. Kulkas yang digunakan merupakan kulkas 2 pintu yang terpisah antara *freezer* dan pendingin biasa, kulkas yang digunakan memiliki suhu *freezer* -4°C , suhu pendingin biasa -18°C dan daya 70 Watt jumlah kulkas 1 unit. Pada Gambar 1.39 dapat dilihat kulkas yang digunakan sebagai tempat penyimpanan selai isian bakpia, susu UHT dan adonan bakpia.



Gambar 1. 39 Kulkas yang digunakan sebagai tempat penyimpanan susu UHT, selai isian bakpia, dan adonan bakpia

Sumber : Dokumentasi Pribadi

1.2.4. Sarana dan prasarana penunjang

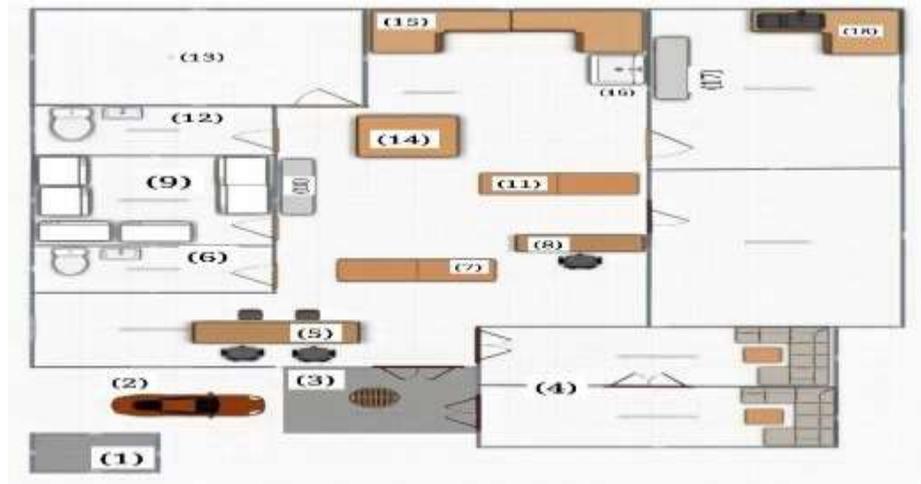
Adapun sarana dan prasarana penunjang yang digunakan di CV Sejahtera Bersama Milenial dapat dilihat pada Tabel 1.1 berikut ini :

Tabel 1. 1 Sarana dan Prasarana Penunjang di CV Sejahtera Bersama Milenial

Sarana	Prasarana
Baskom dan loyang	Area parkir
Sendok	Gudang
Kuas dan parutan keju	Tempat sampah
Gunting dan pisau	Toilet
Sapu dan kain pel	Mushola
Lem	Wastafel
Pembolong kertas dan pencetak tanggal	Meja produksi
Komputer	Area pencucian peralatan
Masker, penutup kepala dan celemek	Ruang pengovenan
Timbangan	Meja pengemasan
Kain lap bersih	Rak bahan baku

1.2.5. Layout Perusahaan

Pada CV Sejahtera Bersama Milenial terdapat 2 lokasi perusahaan yaitu *home* industri dan yang kedua *store*. Berikut pada Gambar 1.40 dapat dilihat layout dari *home* industri CV Sejahtera Bersama Milenial.



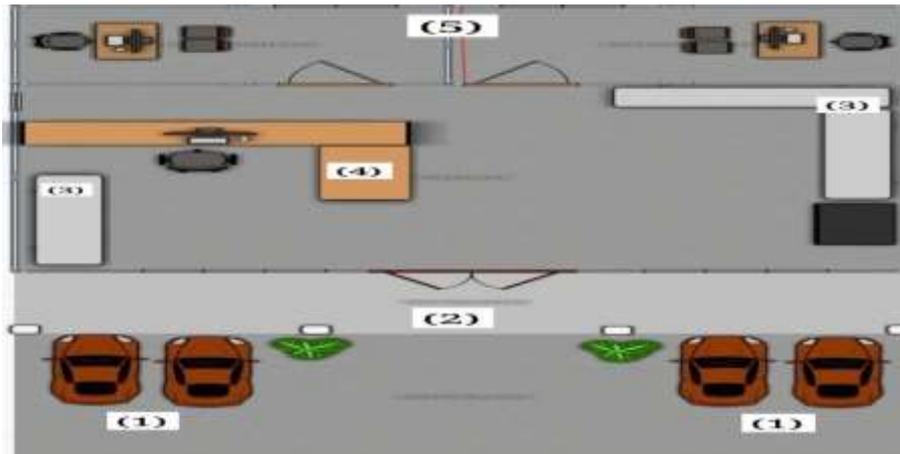
Gambar 1. 40 Layout home industri CV Sejahtera Bersama Milenial

Sumber : CV Sejahtera Bersama Milenial

Keterangan :

1. Tempat pembuangan sampah
2. Area parkir rumah produksi
3. Teras
4. Ruang tunggu
5. Meja kasir di rumah produksi
6. Toilet
7. Rak perlengkapan alat-alat dan bahan pengemasan
8. Meja kerja
9. Ruang pengovenan
10. Rak bahan-bahan produksi
11. Meja produksi
12. Toilet
13. Gudang
14. Meja pengemasan
15. Area dapur
16. Wastafel
17. Rak alat-alat produksi
18. Area tempat mencuci peralatan produksi

Lokasi kedua yaitu *store* dari CV Sejahtera Bersama Milenial. Pada *store* ini digunakan sebagai tempat pemasaran dan penyimpanan bakpia yang telah jadi. Pada Gambar 1.41 dapat dilihat layout dari *store* CV Sejahtera Bersama Milenial.



Gambar 1. 41 Layout *Store* CV Sejahtera Bersama Milenial

Sumber : CV Sejahtera Bersama Milenial

Keterangan :

1. Area parkir
2. Teras *store*
3. Rak produk
4. Meja kasir
5. Ruang manage

BAB II

TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK EVALUASI PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) PADA PRODUKSI BAKPIA DI CV SEJAHTERA BERSAMA MILENIAL YOGYAKARTA

2.1. Latar Belakang

CV Sejahtera Bersama Milenial merupakan salah satu perusahaan di Yogyakarta yang bergerak di bidang makanan tradisional yang menghasilkan produk bakpia. Perusahaan ini berdiri pada bulan November 2018 dan pemasaran produknya telah keseluruh penjuru di Indonesia. Sebagai salah satu perusahaan yang bergerak di bidang industri pangan, tentunya CV Sejahtera Bersama Milenial harus senantiasa menerapkan standar keamanan pangan yang baik guna menghasilkan produk yang baik, sehat, bersih dan bergizi. Salah satu kriteria untuk melihat makanan tersebut aman adalah dengan adanya label dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), produsen makanan harus mampu menghasilkan makanan yang baik atau yang dikenal dengan istilah *Good Manufacturing Practices* (GMP) secara mudah nya disebut juga dengan cara produksi pangan yang baik (CPPB) merupakan pedoman yang memperlihatkan aspek keamanan pangan bagi Industri Rumah Tangga (IRT) untuk memproduksi pangan agar bermutu, aman dan baik dikonsumsi. Berdasarkan Undang-undang No. 36 Tahun 2009 tentang kesehatan, Pasal 111 Ayat (1) menyatakan bahwa makanan atau minuman yang digunakan masyarakat harus didasarkan pada standart atau persyaratan kesehatan. Dengan demikian dalam Undang-undang tersebut telah disebutkan bahwa makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan dilarang untuk diedarkan. Peraturan tersebut sesuai dengan tujuan GMP yaitu memberikan prinsip dasar keamanan pangan bagi IRT agar dapat menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen baik konsumen domestik maupun internasional (Rudiyanto, 2016).

Banyak faktor yang dapat menyebabkan suatu makanan tidak aman untuk dikonsumsi, salah satunya akibat terkontaminasi. Pada penerapan *Good Manufacturing Practices* terdapat hal penting yang harus dimiliki oleh industri pangan yaitu sanitasi. Sanitasi adalah serangkaian proses yang dilakukan untuk menjaga kebersihan. Sanitasi dilakukan sebagai usaha mencegah penyakit atau kecelakaan dari konsumsi pangan yang diproduksi dengan cara menghilangkan atau mengendalikan faktor-faktor didalam pengolahan pangan yang berperan dalam pemindahan bahaya sejak penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan dan penggudangan produk sampai produk akhir didistribusikan (Thaheer, 2005). *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) merupakan prosedur-prosedur standar penerapan prinsip pengelolaan lingkungan yang dilakukan melalui kegiatan GMP. Dalam hal ini, SSOP menjadi program sanitasi wajib suatu industri untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan dan menjamin sistem keamanan produksi pangan.

GMP sangatlah penting dalam perusahaan industri pangan, sehingga penulis mengambil topik mengenai evaluasi penerapan GMP pada produksi bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial Yogyakarta. Dalam penulisan laporan kerja praktik ini menggunakan acuan dari Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang “Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga”. Melalui acuan yang telah digunakan tersebut dapat dijadikan sebagai informasi dan saran bagi CV Sejahtera Bersama Milenial dalam penerapan GMP yang baik bagi perusahaannya.

Berdasarkan dari hasil evaluasi yang dilakukan di CV Sejahtera Bersama Milenial maka penulis mengangkat judul mengenai Evaluasi Penerapan GMP pada Produksi Bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial Yogyakarta. Penulis mengambil judul ini didasarkan pada kondisi lapangan yang kurang melakukan penerapan GMP pada perusahaannya. Dimana dalam suatu industri pangan haruslah menerapkan GMP karena ini merupakan komponen yang penting bagi keberlangsungan keberhasilan suatu perusahaan dan guna menciptakan produk yang baik, bersih, bergizi dan sehat terutama tidak tercemar oleh bakteri serta tidak terjadi kontaminasi silang pada proses produksi yang dilakukan.

2.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada tugas khusus ini adalah sebagai berikut :

- 1) Bagaimana cara penerapan GMP pada Produksi Bakpia yang baik dan benar di CV Sejahtera Bersama Milenial?
- 2) Apa kendala yang ada dalam penerapan GMP di CV Sejahtera Bersama Milenial?
- 3) Bagaimana solusi yang dilakukan untuk perbaikan penerapan kegiatan GMP di CV Sejahtera Bersama Milenial?

2.3 Tujuan

Tujuan dari tugas khusus ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui cara penerapan GMP pada produksi Bakpia yang baik dan benar di CV Sejahtera Bersama Milenial.
2. Mengetahui kendala apa saja yang ada dalam penerapan GMP di CV Sejahtera Bersama Milenial.
3. Mengetahui solusi yang dilakukan untuk perbaikan penerapan GMP di CV Sejahtera Bersama Milenial.

2.4 Metodologi Pemecahan Masalah

2.4.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Kerja Praktik dilaksanakan pada CV Sejahtera Bersama Milenial yang berada di Jl.Wates Onggobayan, Ngetisharjo, Kec. Kasihan, Kab. Bantul, Daerah Istimewa Yogyakarta. Pada tanggal 04 April sampai 05 Mei 2022.

2.4.2 Metode Pengumpulan Data

Berdasarkan dari Kerja Praktik yang telah dilakukan, adapun beberapa teknik yang digunakan dalam pengumpulan data dan pemecahan masalah pada kerja praktik di CV Sejahtera Bersama Milenial yaitu sebagai berikut :

1. Formulir *Check List*

Formulir *check list* merupakan suatu daftar yang didalamnya mencakup berbagai faktor-faktor yang ingin diselidiki. Pengisian formulir *check list* yaitu dengan melakukan pengamatan langsung di CV Sejahtera Bersama Milenial untuk mendapatkan data-data yang dibutuhkan.

2. Observasi Partisipatif

Observasi partisipatif yaitu sebuah teknik pengumpulan data dengan mengadakan pengamatan secara dekat. Berdasarkan dari kerja praktik yang dilakukan, observasi partisipatif yang dilakukan yaitu dengan cara ikut langsung dalam proses produksi bakpia, mulai dari proses pembuatan adonan hingga sampai ke proses pengemasan bakpianya.

3. Wawancara

Metode wawancara atau interview merupakan proses untuk memperoleh keterangan untuk tujuan penelitian dengan cara tanya jawab langsung (bertatap muka langsung) dengan pemilik CV Sejahtera Bersama Milenial dan dengan para *staff* produksi. Dalam wawancara ini hal yang ditanyakan perihal dari proses produksi hingga bagian pabrik perusahaan tersebut.

4. Studi Pustaka

Studi pustaka merupakan metode pengambilan data dengan cara menggambarkan melalui literatur dari berbagai sumber pustaka antara lain website, jurnal, e-book, dan SOP perusahaan sebagai pendukung keseluruhan kegiatan yang ada diperusahaan. Serta melakukan penyesuaian data yang didapatkan selama kerja praktik dengan panduan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.03.01.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang “Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga”.

5. Dokumentasi

Metode dokumentasi dilakukan secara pribadi yaitu dengan cara mengambil gambar yang berhubungan dengan objek yang akan dibahas.

2.4.3 Analisis Data

Berdasarkan dari hasil kerja praktik yang dilakukan di CV Sejahtera Bersama Milenial diperoleh berbagai data-data yang telah dikumpulkan. Kemudian data-data yang telah dikumpulkan dapat digunakan untuk mengevaluasi penerapan GMP terhadap perusahaan dan karyawannya. Adapun untuk analisis yang lebih terperinci dilakukan dengan mencari sumber permasalahan pada sistem penerapan GMP menggunakan diagram *fish bone* untuk mengetahui sebab akibat dari permasalahan yang terjadi mengenai penerapan

GMP dan menyusun daftar temuan penyimpangan penerapan sanitasi dan higiene karyawan yang untuk selanjutnya di evaluasi penerapan GMP yang belum sesuai. Untuk menyusun daftar temuan penyimpangannya menggunakan *check list* dan dihitung berapa jumlah persentase dari daftar penyimpangannya yang kemudian disusun kedalam tabel.

2.5 Analisis Hasil Pemecahan Masalah

Adapun analisis hasil pemecahan masalah dilakukan dengan cara menyesuaikan kondisi yang ada diperusahaan dengan 14 kriteria cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga yang tertera dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012.

Berikut 14 kriteria cara produksi pangan yang baik untuk industri rumah tangga yaitu :

1. Lokasi dan Lingkungan Produksi;
2. Bangunan dan Fasilitas;
3. Peralatan Produksi;
4. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air;
5. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi;
6. Kesehatan dan Higiene Karyawan;
7. Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi Karyawan;
8. Penyimpanan;
9. Pengendalian Proses;
10. Pelabelan Pangan;
11. Pengawasan oleh Penanggungjawab;
12. Penarikan Produk;
13. Pencatatan dan Dokumentasi;
14. Pelatihan Karyawan.

1. Penerapan GMP pada Lokasi dan Lingkungan Produksi

Menurut peraturan kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang “Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga” menyatakan bahwa kondisi lingkungan pada lokasi industri perlu diperhatikan. pada Gambar 2.1 dapat dilihat lokasi lingkungan di rumah produksi CV Sejahtera Bersama Milenial.



Gambar 2. 1 Lokasi lingkungan rumah produksi CV Sejahtera Bersama Milenial

Sumber : Dokumentasi pribadi

Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan, CV Sejahtera Bersama Milenial telah memenuhi kriteria 100% kriteria lingkungan produksi sesuai dengan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 yang dapat dilihat pada lampiran 1. Kriteria lingkungan produksi yang telah terpenuhi yaitu lokasi CV Sejahtera Bersama Milenial selalu dijaga kebersihan lingkungannya, bebas dari sampah, bau, asap, kotoran dan debu. Sampah produksi dibuang dan tidak dibiarkan menumpuk, tempat sampah di CV Sejahtera Bersama Milenial selalu dalam keadaan tertutup serta jalan di CV Sejahtera Bersama Milenial selalu dipelihara dan tidak berdebu. Pembuangan air berfungsi dengan baik.

2. Bangunan dan fasilitas

CV Sejahtera Bersama Milenial mempunyai dua bangunan yaitu bangunan rumah produksi yang digunakan sebagai tempat produksi Bakpia yang terdapat pada Gambar 1.2 sedangkan bangunan yang kedua yaitu *store* yang digunakan sebagai tempat penjualan bakpia terdapat pada Gambar 1.3. Menurut Peraturan

Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No.HK.03.1.23.04.12.2206 tentang “Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga” menyatakan bahwa bangunan harus dapat menjamin pangan, tidak tercemar secara fisik, kimia, maupun biologis, dan kimia selama dalam proses produksi serta mudah dibersihkan dan disanitasi. Dalam hal ini penerapan GMP dari bangunan akan sangat mempengaruhi keamanan dari suatu pangan tersebut secara langsung. Hasil evaluasi SSOP ruang utama dan ruang produksi harus bersih dan tidak boleh ada sisa bahan yang berceceran. Selain itu ruang produksi, gudang, dan ruang yang lainnya harus terbebas dari hama pabrik seperti serangga dan lain sebagainya (Triharjono dkk, 2013).

Berdasarkan dari hasil pengamatan yang telah dilakukan, CV Sejahtera Bersama Milenial belum memenuhi sepenuhnya kriteria yang telah ditetapkan. Dimana CV Sejahtera Bersama Milenial baru memenuhi 20 kriteria dari 29 kriteria yang telah di tetapkan, dalam hal ini CV Sejahtera Bersama Milenial baru memenuhi 68,9% dari kriteia yang telah di tetapkan oleh Peraturan Kepala Badan pengawas Obat dan Makanan No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Adapun kriteria yang belum terpenuhi pada CV Sejahtera Bersama Milenial ini yaitu berupa lantai terbuat dari bahan yang licin, pintu dan jendela tidak dilapisi dengan kasa, dinding area pencucian peralatan produksi kotor terdapat kerak, dinding ruang pengovenan terbuat dari bahan yang kasar.

3. Peralatan Produksi

Dalam proses produksi bahan, mesin, dan peralatan produksi merupakan hal yang sangat penting. Dari hasil evaluasi GMP pada peralatan dan wadah yang digunakan sudah sesuai dengan kebutuhan produksi, namun beberapa peralatan ada yang tidak aman digunakan dan ada juga yang aman digunakan pada pengolahan produk bakpia. Peralatan produksi juga harus selalu dijaga kebersihannya dan mudah dibersihkan. Kemudian alat ukur yang digunakan harus dalam kondisi yang akurat untuk penimbangan, namun timbangan analitik ini kurang bersih karena pada saat digunakan untuk menimbang berbagai macam bahan bakpia seperti selai dan lainnya tidak menggunakan alas sehingga tampak kotor. Peralatan produksi seperti

meja produksi, wadah telur selalu dibersihkan sebelum dan sesudah digunakan pada air yang mengalir. Namun pada pembersihan atau pencucian *mixer* tidak pada air yang mengalir. Pada sudut loyang seringkali terdapat sisa adonan bahan dari bakpia yang sudah dioven.

Berdasarkan dari hasil pengamatan yang telah dilakukan, CV Sejahtera Bersama Milenial memenuhi 5 dari 7 kriteria peralatan produksi yang terdapat pada Lampiran 3. Dalam hal ini menunjukkan bahwa CV Sejahtera Bersama Milenial belum sepenuhnya menerapkan kriteria yang berlaku, CV Sejahtera Bersama Milenial baru memenuhi 71,4% dari ketentuan kriteria peralatan produksi dari Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.

4. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air

Berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 menyatakan bahwa air untuk proses produksi adalah air bersih dan jumlah air cukup memenuhi seluruh kebutuhan proses produksi. CV Sejahtera Bersama Milenial telah memenuhi 100% kriteria suplai air yang telah ditentukan tersebut. Berdasarkan pengamatan yang telah dilakukan di CV Sejahtera Bersama Milenial, air yang digunakan untuk proses produksi merupakan air isi ulang yang telah memenuhi persyaratan dan jumlah air produksi telah mencukupi seluruh kebutuhan produksi yang ada.

5. Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi

CV Sejahtera Bersama Milenial (Bakpia Brokiss Jogja) memiliki beberapa fasilitas sanitasi antara lain tempat mencuci tangan yang ditempatkan didekat area produksi. Air cuci tangan yang digunakan adalah air yang mengalir. Ada 2 tempat cuci tangan yang disediakan, sabun cuci tangan dan tisu juga disediakan untuk mengeringkan tangan setelah mencuci tangan. Diarea dekat pencucian peralatan produksi disediakan tempat sampah dan diarea luar rumah produksi juga disediakan tempat sampah. Letak toilet berada di belakang ruang produksi tepatnya didekat area gudang. Jumlah toilet sesuai dengan jumlah

karyawan. Di area produksi tidak ada sama sekali tempelan atau papan peringatan untuk selalu mematuhi kebersihan. Toilet selalu dijaga kebersihannya dan tertutup. Fasilitas penerapan GMP di perusahaan ini juga menyediakan alat kebersihan seperti sapu, pel, lap meja, dan semprotan pembunuh kuman dan bakteri berupa disinfektan saniter.

Berdasarkan dari hasil pengamatan yang telah dilakukan, CV Sejahtera Bersama Milenial baru memenuhi 12 kriteria dari 18 ketentuan kriteria fasilitas dan kegiatan higiene sanitasi yang dapat dilihat pada Lampiran 5. Dalam hal ini CV Sejahtera Bersama Milenial belum sepenuhnya menerapkan kriteria yang telah ditetapkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No.

HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. CV Sejahtera Bersama Milenial baru memenuhi 66,6%. Kriteria yang belum terpenuhi yaitu berupa sarana cuci tangan yang belum dilengkapi tempat sampah yang tertutup dan sarana toilet tidak di beri tanda papan peringatan harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet.

6. Penerapan GMP pada Kesehatan dan Higiene Karyawan

Dalam industri pangan kebersihan dan higiene dari karyawan itu sangat penting karena karyawan dapat menjadi sumber cemaran atau pembawa cemaran sehingga kebersihan dari karyawan sendiri dapat mempengaruhi kualitas dari suatu produk yang akan dihasilkan. Dimana dari hasil pengamatan yang telah dilakukan di CV Sejahtera Bersama Milenial ditemui beberapa kali karyawan yang batuk ataupun bersin pada ruang produksi. Hal ini merupakan penyimpangan dalam pengawasan perusahaan. Evaluasi perlengkapan kerja terdapat penyimpangan pada penggunaan sarung tangan. Penggunaan penutup kepala untuk yang tidak menggunakan hijab, sedangkan yang menggunakan hijab hanya memakai hijab sebagai penutup kepalanya. Sepatu kerja tidak digunakan. Karyawan tidak mematuhi peraturan dengan memakai perhiasan, karyawan mematuhi aturan dengan mencuci tangan sebelum bekerja, sesudah bekerja dan keluar dari toilet. Karyawan makan maupun minum selama proses produksi, karyawan saling bicara satu sama lain pada saat proses produksi berlangsung.

Karyawan sudah mematuhi aturan dengan menggunakan celemek, karyawan memakai masker namun seringkali karyawan membuka masker selama proses produksi berlangsung. Karyawan sering memainkan *handphone* selama proses produksi.

Berdasarkan dari hasil pengamatan yang telah dilakukan CV Sejahtera Bersama Milenial memenuhi 3 dari 7 kriteria kesehatan dan higiene pada karyawan yang dapat dilihat pada Lampiran 5. Dalam hal ini menunjukkan bahwa CV Sejahtera Bersama Milenial belum memenuhi sepenuhnya kriteria yang berlaku. CV Sejahtera Bersama Milenial baru memenuhi kriteria sebanyak 42,8% dari ketentuan kriteria kesehatan dan higiene karyawan yang ada pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.

7. Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi

Berdasarkan dari hasil pengamatan yang telah dilakukan, CV Sejahtera Bersama Milenial memenuhi 12 dari 18 ketentuan kriteria pemeliharaan dan program higiene sanitasi pada Lampiran 6. Hal ini menunjukkan bahwa CV Sejahtera Bersama Milenial belum memenuhi sepenuhnya dari kriteria yang ditetapkan oleh Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. CV Sejahtera Bersama Milenial baru memenuhi 66,6% dari ketentuan kriteria yang ditetapkan. Adapun kriteria yang belum terpenuhi yaitu lingkungan dan bangunan kurang terawat, peralatan produksi masih terdapat kotoran, bahan kimia pencuci tidak disimpan dalam wadah berlabel, lubang-lubang dan selokan terbuka, jendela dan ventilasi tidak dilapisi kasa, dan terdapat sisa-sisa bahan pangan yang berceceran.

Program 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 (BPOM, 2012). Pada CV Sejahtera Bersama Milenial telah melakukan program higiene dan sanitasi dilakukan secara berkala.

8. Penerapan GMP pada Penyimpanan di CV Sejahtera Bersama Milenial
Penyimpanan bahan baku dalam proses produksi meliputi bahan baku, bahan penolong, BTP dan produk akhir dilakukan dengan baik sehingga tidak mengakibatkan penurunan mutu dan keamanan pangan (BPOM, 2012).

Bedasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan, CV Sejahtera Bersama Milenial telah memenuhi 10 dari 11 kriteria penyimpanan yang terdapat pada Lampiran 7. Dalam hal ini menunjukan bahwa CV Sejahtera Bersama Milenial belum sepenuhnya menerapkan kriteria yang telah ditetapkan. Dimana penyimpanan pada CV Sejahtera Bersama Milenial baru memenuhi kriteria sebanyak 90,9% ketentuan kriteria penyimpanan CPPB-IRT yang ada pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Kriteria yang belum terpenuhi yaitu bahan pengemas tidak disimpan terpisah dengan bahan baku.

9. Pengendalian Proses

Berdasarkan dari hasil pengamatan yang telah dilakukan, CV Sejahtera Bersama Milenial memenuhi 21 dari 24 kriteria pengendalian proses produksi yang terdapat pada Lampiran 8. Hal ini menunjukkan bahwa CV Sejahtera Bersama Milenial telah menerapkan kriteria tetapi belum sepenuhnya, dimana CV Sejahtera Bersama Milenial baru memenuhi 87,5% dari kriteria yang ditetapkan oleh Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Adapun hal yang belum terpenuhi yaitu tidak menggunakan bagan alir urutan proses yang jelas, tidak menggunakan bagan alir produksi pangan yang baku, dan tidak mencantumkan kode produksi pada kemasan.

10. Pelabelan Pangan

Menurut ketentuan CPPB-IRT terdapat kriteria label pangan IRT pada Peraturan Pemerintah No. 69 Tahun 1999 dan UU Nomor 31 Tahun 2018. CV Sejahtera Bersama Milenial telah memiliki label sertifikat halal, nomor P-IRT, komposisi, tanggal kadaluwarsa, alamay distribusi dan alamat produksi, namun terdapat kekurangan label pangan yaitu tidak menncantumkan kode produksi pada kemasan primer dan sekunder nya. Dalam hal ini tanggal dan angka atau huruf yang mencirikan *batch* produksi sebagai syarat yang harus dimuat dalam kemasan. Hal ini menunjukkan bahwa CV Sejahtera Bersama Milenial belum memenuhi sepenuhnya kriteria yaitu 85,7% dari kriteria label pangan berdarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.

11. Pengawasan oleh Penanggungjawab

Dalam suatu perusahaan industri pangan, seorang penanggungjawab diperlukan untuk mengawasi seluruh kegiatan produksi yang sedang dilakukan serta pengendaliannya untuk menjamin produk yang akan dihasilkan bermutu dan aman (BPOM, 2012). Berdasarkan dari hasil pengamatan, CV Sejahtera Bersama Milenial telah memenuhi 100% kriteria pengawasan oleh penanggungjawab dapat dilihat pada Lampiran 9. Kriteria pengawasan oleh penanggungjawab ini diatur oleh Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produski Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Penanggungjawab harus melakukan pengawasan secara rutin mencakup pengawasan bahan dan proses serta penanggungjawab melakukan tindakan koreksi atau pengendalian jika ditemukan penyimpangan terhadap persyaratan yang ditetapkan.

12. Penarikan Produk

Penarikan produk pangan adalah tindakan menghentikan peredaran pangan karena diduga sebagai penyebab timbulnya penyakit atau keracunan pangan atau karena tidak memenuhi persyaratan atau peraturan perundang-

undangan di bidang pangan. Tujuannya untuk mencegah timbulnya korban yang lebih banyak karena mengonsumsi pangan yang membahayakan kesehatan dan melindungi masyarakat dari produk pangan yang tidak memenuhi persyaratan keamanan pangan (BPOM, 2012).

Berdasarkan dari hasil pengamatan yang telah dilakukan, CV Sejahtera Bersama Milenial memenuhi 6 ketentuan kriteria penarikan produk yang dapat dilihat pada Lampiran 10. Hal ini menunjukkan bahwa CV Sejahtera Bersama Milenial telah memenuhi 100% ketentuan kriteria yang ditetapkan oleh Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Adapun kriteria penarikan produk yang terpenuhi yaitu CV Sejahtera Bersama Milenial akan menarik produk pangan dari peredaran jika diduga menimbulkan penyakit atau keracunan, pemilik perusahaan akan menghentikan produksi jika terjadi penyimpangan atau menyebabkan masalah keracunan, pangan terbukti berbahaya bagi konsumen akan dimusnahkan dengan disaksikan oleh DFI dan penanggungjawab IRTP akan mempersiapkan prosedur penarikan produk pangan.

13. Pencatatan dan Dokumentasi

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

Berdasarkan dari hasil pengamatan yang dilakukan, CV Sejahtera Bersama Milenial memenuhi 5 kriteria pencatatan dan dokumentasi yang terdapat pada Lampiran 11. Dalam hal ini menunjukkan bahwa CV Sejahtera Bersama Milenial telah memenuhi 100% ketentuan kriteria dari Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Adapun kriteria yang terpenuhi yaitu penerimaan bahan baku, BTP, penolong, CV Sejahtera Bersama Milenial mencatat jumlah produksi, tanggal pembelian bahan baku, tanggal produksi, nama jenis produk, jumlah produksi dan tempat distribusi,

penyimpanan, pemasaran dan lainnya yang dianggap penting oleh CV Sejahtera Bersama Milenial.

14. Pelatihan Karyawan

Pimpinan dan karyawan IRTP harus mempunyai pengetahuan dasar mengenai prinsip-prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan serta proses pengolahan pangan yang ditangannya agar mampu mendeteksi resiko yang mungkin terjadi dan bila perlu mampu memperbaiki penyimpangan yang terjadi serta dapat memproduksi pangan yang bermutu dan aman (BPOM, 2012).

Berdasarkan dari hasil pengamatan yang dilakukan, CV Sejahtera Bersama Milenial memenuhi seluruh kriteria dari 2 kriteria ketentuan pelatihan karyawan pada Lampiran 12. Dalam hal ini menunjukkan bahwa CV Sejahtera Bersama Milenial telah memenuhi 100% ketentuan kriteria dari Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Adapun kriteria yang terpenuhi yaitu pemilik CV Sejahtera Bersama Milenial mengikuti penyuluhan tentang CPPB-IRT dan pemilik memberikan pengetahuan kepada karyawan akan pentingnya penerapan GMP/ CPPB-IRT.

2.6 Perbaikan Penerapan Kriteria GMP pada CV Sejahtera Bersama Milenial

Adapun perbaikan penerapan kriteria GMP pada CV Sejahtera Bersama Milenial dapat dilihat pada Tabel 2.1 mengenai persentase penerapan kriteria GMP.

Tabel 2. 1 Persentase Penerapan Kriteria GMP CV Sejahtera Bersama Milenial

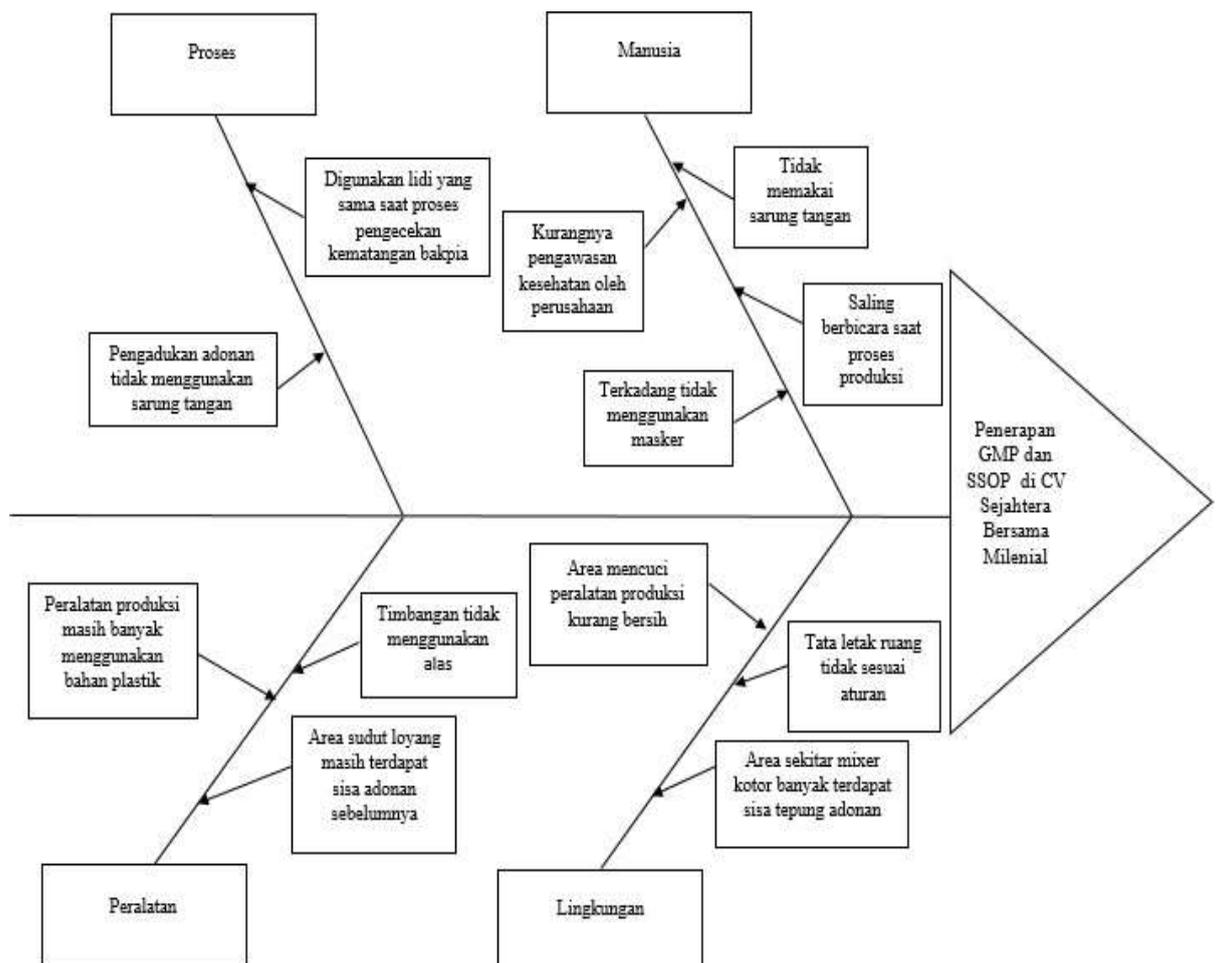
Kriteria	Perbaikan	%
Lokasi dan lingkungan Produksi	-	100%
Bangunan dan Fasilitas	Harus diperhatikan kondisi lingkungan yang kotor dan fasilitas produksi harus dilengkapi untuk menghasilkan produk yang bersih, aman, sehat, dan bergizi.	68,9%
Peralatan Produksi	Peralatan produksi perlu diletakkan sesuai dengan urutan proses	71,4%
Suplai Air	-	100%
Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	Sarana cuci tangan perlu dilengkapi tempat sampah yang tertutup serta di area toilet perlu dilengkapi papan peringatan untuk mematuhi kebersihan	66,6%
Kesehatan dan Higiene Karyawan	Perlu adanya kesadaran dari karyawan untuk mematuhi peraturan GMP dengan menggunakan sarung tangan, penutup kepala, masker, tidak menggunakan perhiasan, tidak makan dan minum saat proses produksi, tidak berbicara saat proses produksi.	42,8%
Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi	Jendela, ventila serta pintu perlu dilengkapi dengan kasa untuk menghindari debu yang masuk. Perlu diperhatikan agar tidak ada lagi bahan baku yang tercecer dilantai	66,6%
Penyimpanan	Pengemas tidak disimpan terpisah dengan bahan baku	90,9%
Pengendalian Proses	Perlu adanya bagan alir produksi pangan sebagai acuan dalam kegiatan produksi untuk menghasilkan produk yang konsisten	87,5%
Pelabelan Pangan	Kode produksi perlu dicantumkan pada kemasan. Kode produksi meliputi tanggal, angka atau huruf yang mencirikan <i>batch</i> produksi	85,7%
Pengawasan oleh Penanggungjawab	-	100%
Penarikan Produk	-	100%
Pencatatan dan Dokumentasi	-	100%
Kesehatan Karyawan	-	100%
Jumlah Persentase		84%

Berdasarkan Tabel 2.1 diatas, diketahui hasil persentase penerapan GMP yang mengacu pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Adapun kriteria yang telah terpenuhi yaitu lokasi dan lingkungan produksi, suplai air, pengawasan oleh penanggungjawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan. Adapun kriteria yang mendekati kategori baik yaitu peralatan produksi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, bangunan dan fasilitas, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, pemeliharaan dan program higiene sanitasi. CV Sejahtera Bersama Milenial berada di level IV dengan kategori ketidaksesuaian serius pada kriteria peralatan produksi, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi,

kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi, pengendalian proses, pelabelan pangan dan pelatihan karyawan. Perhitungan ketidaksesuaian dan level dapat dilihat pada Lampiran 13.

2.7 Permasalahan Penerapan GMP di CV Sejahtera Bersama Milenial

Dari hasil kerja praktik yang telah dilakukan, solusi permasalahan pada penerapan GMP di CV Sejahtera Bersama Milenial dapat ditanggulangi dengan pengawasan yang ketat, pelatihan pengawasan untuk pemilik perusahaan. Berikut analisis menggunakan diagram *fish bone* untuk menemukan penyebab potensial dari permasalahan penyimpangan penerapan GMP pada bagian produksi CV Sejahtera Bersama Milenial seperti Gambar 2.2.



Gambar 2. 2 Diagram *fish bone* penerapan GMP di CV Sejahtera Bersama Milenial

Sumber : Dokumentasi pribadi

Berdasarkan hasil evaluasi penerapan GMP pada produksi bakpia di CV Sejahtera Bersama Milenial didapat hasil dari permasalahan yang ada. Analisis untuk permasalahan sebab dan akibat pada penerapan GMP pada CV Sejahtera Bersama Milenial ini menggunakan diagram *fish bone*. Pada diagram *fish bone* diatas dapat diketahui sumber masalah yang ada, diagram *fish bone* tersusun dari kepala atau sumber utama permasalahan dan diagram *fish bone* tersusun oleh kerangka-kerangka tulang dimana kerangka tulang ini merupakan sebab akibat yang terjadi pada permasalahan penerapan GMP pada perusahaan tersebut.

Pada kepala diagram *fish bone* tertera sumber permasalahan utama yaitu penerapan GMP di CV Sejahtera Bersama Milenial. Kemudian pada diagram *fish bone* ini terdapat 4 rusuk tulang, permasalahan pertama terletak pada manusia disini terdapat berbagai macam permasalahan yaitu karyawan tidak memakai sarung tangan, kurangnya pengawasan kesehatan oleh perusahaan, karyawan saling berbicara saat proses produksi, dan terkadang karyawan tidak menggunakan masker. Rusuk tulang kedua atau permasalahan kedua terletak pada proses dimana pada proses ini ada dua permasalahan yaitu pada saat proses produksi menggunakan lidi yang sama saat proses pengecekan kematangan bakpia dan pengadukan adonan tidak menggunakan sarung tangan. rusuk tulang ketiga atau permasalahan ketiga terletak pada lingkungan dimana pada area mencuci peralatan produksi kurang bersih, tata letak ruang tidak sesuai, dan area sekitar *mixer* kotor banyak terdapat sisa tepung adonan. Rusak tulang keempat atau permasalahan yang terakhir yaitu pada peralatan dimana timbangan tidak menggunakan alas pada saat proses penimbangan, peralatan produksi masih banyak menggunakan bahan plastik dan area sudut loyang masih terdapat sisa adonan sebelumnya.

2.8 Kesimpulan

Adapun kesimpulan dari hasil Kerja Praktik yang telah dilakukan di CV Sejahtera Bersama Milenial yaitu sebagai berikut :

1. Penerapan GMP yang baik mengacu pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang CPPB-IRT di CV Sejahtera Bersama Milenial sudah diterapkan dengan baik dan hampir memenuhi 14 kriteria dengan persentase 84%.
2. Kendala yang terdapat pada penerapan GMP pada CV Sejahtera Bersama Milenial ini yaitu kurangnya kesadaran dari para karyawan akan penerapan GMP tersebut.
3. Solusi yang dilakukan untuk perbaikan penerapan GMP pada CV Sejahtera Bersama Milenial yaitu harus dilakukan pelatihan kepada karyawan mengenai pentingnya penerapan GMP pada suatu perusahaan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2021. Mengenal 5 Jenis Cokelat Batangan. <https://www.google.com/amp/s/voi.id/amp/28915/mengenal-5-jenis-cokelat-batangan-anda-suka-yang-mana>. Diakses 26 Juli 2022.
- Apriantini, G. A. E. (2020). Analisis Kadar Protein Produk Susu Cair Yang Diolah Melalui Proses Pemanasan Pada Suhu Yang Sangat Tinggi (Ultra High Temperature). *International Journal of Applied Chemistry Research*, 2(1), 8. <https://doi.org/10.23887/ijacr.v2i1.28713>
- Arbianti, R., Utami, T. S., Hermansyah, H., & Handayani, W. (2008). Pemanfaatan Biji Wijen Sebagai Sumber Enzim Lipase Untuk Reaksi Esterifikasi Gliserol - Asam Laurat Pada Pembuatan Agen Pengemulsi. 1–8.
- Assah, Y. F. (2017). *Mixing Variations of Solid Vegetable Fat and Virgin Coconut Oil in the Making of Shortening*. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(2), 141–148.
- BPOM RI. 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Jakarta : Badan POM RI.
- Djaelani, M. A. (2016). Kualitas Telur Ayam Ras (*Gallus L.*) Setelah Penyimpanan yang dilakukan Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur Sebelum Penyimpanan. *BULETIN ANATOMI DAN FISILOGI Dh SELLULA*, 24(1), 122–127. <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/janafis/article/view/11704>
- Imanningsih, N. (2013). *Pengaruh Suhu Ruang Penyimpanan Terhadap Kualitas Susu Bubuk*. *Agrointek*, 7(1), 1–5.
- Mulyakin, S. (2020). *Kajian Penambahan Gula Pasir Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Sirup Kersen*. Universitas Muhammadiyah Mataram, 10.
- Murti, T. ., & Hidayat, T. (2009). *Pengaruh Pemakaian Kultur Tiga Macam Bakteri Asam Laktat dan Pemeraman Terhadap Komposisi Kimia dan Flavor Keju*. *J.Indon.Trop.Anim.Agric*, 34(1), 10–15.
- Naufal, A. (n.d.). Almond_ Nutrisi & Manfaat Kesehatan - News Trends.
- Prihatini, D. A. (2019). Asal-Usul Bakpia, Makanan Khas Jogja Akulturasi Jawa dan Cina . In Tirto.Id.
- Rudiyanto, H. *Kajian Good Manufacturing Practices untuk Pemenuhan Manajemen Mutu pada (GMP) dan Kualitas Mutu pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol.8, No 2 Juli 2016* : 148-157. Universitas Airlangga. 2016.
- Sholihah, Nissa. 2017. www.kerjanya.net.com. Margarin. Diakses pada 03 Juli

2022.

Sintia, N. A., & Astuti, N. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin Dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 1–12.

Thaheer, H. *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta : Bumi Askara. 2005.

Utomo, R. C., Sani, E. Y., dan Haryati, S. (2020). *Konsentrasi Gula Pasir Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Selai Timun Krai (Curcumis sp)*. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 15(1), 1–4.

LAMPIRAN

Lampiran 1 Kriteria Lingkungan Produksi

No	Kriteria	M	TM	Keterangan
1	Lokasi IRTP harus dijaga kebersihannya, bebas dari sampah, bau, asap, kotoran dan debu	√		
2	Sampah dibuang dan tidak menumpuk	√		
3	Tempah sampah tertutup	√		
4	Selokan berfungsi dengan baik	√		

Keterangan : M = Memenuhi

TM = Tidak memenuhi

Lampiran 2. Kriteria Bangunan dan Fasilitas

No	Kriteria	M	TM	Keterangan
1	Bangunan rumah produksi terbuat dari bahan yang tahan lama	√		
2	Lantai dan dinding dibuat dari bahan kedap air, rata, halus tetapi tidak licin, kuat, memudahkan pembuangan/aliran air		√	Lantai ruang produksi terbuat dari bahan yang licin
3	Lantai selalu dalam keadaan bersih dari debu, lender, kotoran lain serta mudah dibersihkan	√		
4	Dinding dibuat dari bahan kedap air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, kuat	√		
5	Dinding selalu dalam keadaan bersih dari debu, lender, dan kotoran lainnya serta mudah dibersihkan		√	Dinding tempat mencuci peralatan produksi kotor terdapat kerak
6	Langit-langit dibuat dari bahan yang tahan lama, tahan terhadap air, tidak mudah rusak		√	Langit-langit ruang pengovenan tidak tahan air
7	Permukaan langit-langit rata, berwarna terang dan jika di ruang produksi menggunakan/menimbulkan uap air sebaiknya terbuat dari bahan yang tidak menyerap air dan dilapisi cat tahan panas	√		
8	Konstruksi langit-langit didesain untuk mencegah penumpukan debu, pertumbuhan jamur, pengelupasan, bersarangnya hama, memperkecil terjadinya kondensasi	√		
9	Langit-langit selalu dalam keadaan bersih dari debu, sarang laba-laba	√		
10	Pintu dibuat dari bahan tahan lama, kuat, tidak mudah pecah atau rusak, rata, halus, berwarna terang	√		
11	Pintu dilengkapi dengan pintu kasa yang dapat dilepas untuk memudahkan pembersihan dan perawatan		√	Pintu tidak dilengkapi dengan pintu kasa/tirai
12	Pintu ruangan produksi didesain membuka keluar/ samping sehingga debu/kotoran dari luar tidak terbawa masuk melalui udara keruang pengolahan		√	Pintu membuka kearah dalam
13	Pintu ruangan, termasuk pintu kasa dan tirai udara mudah ditutup dengan baik dan selalu dalam keadaan tertutup		√	Pintu ruang produksi tidak ditutup selama proses produksi
14	Jendela dibuat dari bahan tahan lama, kuat, tidak mudah pecah atau rusak	√		
15	Permukaan jendela rata, halus, berwarna terang, dan mudah dibersihkan	√		

16	Jendela dilengkapi kasa pencegah masuknya serangga yang dapat dilepas untuk memudahkan perawatan		√	Jendela tidak dilengkapi dengan kasa
17	Konstruksi jendela didesain dengan baik untuk mencegah penumpukan debu	√		
18	Lubang angin atau ventilasi cukup sehingga udara segar selalu mengalir di ruang produksi dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, dan panas selama pengolahan	√		
19	Lubang angin/ventilasi selalu dalam keadaan bersih, tidak berdebu, dan tidak dipenuhi sarang laba-laba	√		
20	Lubang angin atau ventilasi dilengkapi dengan kasa untuk mencegah masuknya serangga/kotoran		√	Ventilasi tidak dilengkapi dengan kasa
21	Kasa pada lubang angin/ventilasi mudah dilepas		√	Tidak ada kasa pada ventilasi
22	Permukaan tempat kerja yang kontak langsung dengan bahan pangan dalam kondisi baik, tahan lama, mudah dipelihara, dibersihkan dan disanitasi	√		
23	Permukaan tempat kerja dibuat dari bahan yang tidak menyerap air, permukaannya halus dan tidak bereaksi dengan bahan, detergen dan disinfektan	√		
24	Pimpinan/pemilik IRTTP mempunyai kebijakan penggunaan bahan gelas yang bertujuan mencegah kontaminasi bahaya fisik terhadap produk pangan jika terjadi pecahan gelas	√		
25	Ruang produksi sebaiknya cukup terang sehingga karyawan dapat mengerjakan tugasnya dengan teliti	√		
26	Diruang produksi ada tempat untuk mencuci tangan yang selalu dalam keadaan bersih serta dilengkapi sabun dan pengeringannya	√		
27	Tempat penyimpanan bahan termasuk bumbu dan bahan tambahan pangan (BTP) harus terpisah dengan produk akhir	√		
28	Tempat penyimpanan khusus harus tersedia untuk menyimpan bahan-bahan bukan untuk pangan seperti bahan pencuci, pelumas, dan oli	√		
29	Tempat penyimpanan mudah dibersihkan dan bebas dari hama atau mikroba dan ada sirkulasi udara	√		

Lampiran 3 Kriteria Peralatan Produksi

No	Kriteria	M	TM	Keterangan
1	Peralatan produksi terbuat dari bahan yang kuat, tahan lama, mudah dibersihkan dan dipelihara	√		
2	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan harus halus, tidak bercelah atau berlubang, tidak mengelupas, tidak berkarat dan tidak menyerap air	√		
3	Peralatan tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk oleh jasad renik/peralatan, pelumas, bahan bakar dll yang menimbulkan bahaya	√		
4	Peralatan produksi diletakkan sesuai urutan proses		√	Peralatan produksi tidak diletakkan sesuai urutan proses
5	Peralatan dipelihara, diperiksa dan dipantau agar berfungsi dengan baik dan selalu bersih		√	Peralatan produksi seperti sudut Loyang kurang bersih
6	Bahan perlengkapan peralatan yang terbuat dari kayu dipastikan cara pembersihannya dapat menjamin sanitasi	√		
7	Alat ukur/timbang dipastikan keakuratannya, terutama alat ukur bahan tambahan pangan (BTP)	√		

Lampiran 4 Fasilitas dan kegiatan Higiene Sanitasi

No	Kriteria	M	TM	Keterangan
1	Sarana pembersihan/pencucian bahan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tersedia dan terawat dengan baik		√	Tempat mencuci peralatan produksi terdapat kerak/lumut
2	Sarana pembersihan dilengkapi sumber air bersih	√		
3	Air panas digunakan untuk membersihkan peralatan tertentu, terutama berguna untuk melarutkan sisa-sisa lemak dan tujuan disinfeksi, bila diperlukan		√	Tidak digunakan air panas untuk membersihkan peralatan tertentu
4	Sarana higiene karyawan seperti fasilitas cuci tangan dan toilet tersedia dalam jumlah cukup dan dalam keadaan bersih	√		
5	Sarana cuci tangan diletakkan di dekat ruang produksi, dilengkapi air bersih dan sabun	√		
6	Sarana cuci tangan dilengkapi alat pengering seperti handuk, lap atau kertas serap bersih	√		
7	Sarana cuci tangan dilengkapi tempat sampah yang tertutup		√	Tidak dilengkapi tempat sampah yang tertutup
8	Sarana toilet didesain dan dikonstruksi memperhatikan persyaratan higiene, sumber air yang mengalir dan saluran pembuangan	√		
9	Sarana toilet diberi tanda peringatan bahwa setiap karyawan harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet		√	Tidak ada tanda atau papan peringatan di area toilet
10	Sarana toilet terjaga dalam keadaan bersih dan tertutup	√		
11	Sarana toilet mempunyai pintu yang membuka kearah luar ruang produksi		√	Pintu membuka kearah dalam
12	Sistem pembuangan limbah didesain dan dikonstruksi sehingga dapat mencegah resiko pencemaran pangan dan air bersih	√		
13	Sampah segera dibuang ke tempat sampah untuk mencegah agar tidak menjadi tempat berkumpulnya hama	√		
14	Tempat sampah harus terbuat dari bahan yang kuat dan tertutup rapat	√		
15	Pembersihan/pencucian dilakukan secara fisik seperti dengan sikat atau kimia seperti dengan sabun/deterjen atau gabungan keduanya	√		
16	Jika diperlukan, penyucihamaan dilakukan dengan menggunakan kaporit sesuai petunjuk anjuran		√	Tidak ada pencucian dengan menggunakan kaporit
17	Kegiatan pembersihan/pencucian dan penyucihamaan peralatan produksi dilakukan rutin	√		
18	Ada karyawan yang bertanggungjawab terhadap kegiatan pembersihan atau pencucian dan penyucihamaan	√		

Lampiran 5 Kesehatan dan Higiene Karyawan

No	Kriteria	M	TM	Keterangan
1	Karyawan dalam keadaan sehat		√	Karyawan ada yang batuk-batuk atau bersin-bersin
2	Karyawan selalu menjaga kebersihan badan	√		
3	Karyawan yang menangani pangan mengenakan pakaian kerja bersih berupa celemek, penutup kepala, sarung tangan, masker, dan sepatu kerja		√	Tidak menggunakan sarung tangan, penutup kepala, masker terkadang dilepas, dan tidak menggunakan sepatu kerja
4	Karyawan yang menangani pangan menutup luka di anggota tubuh dengan perban khusus luka	√		
5	Karyawan selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai kegiatan mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah	√		
6	Karyawan yang bekerja tidak makan dan minum, merokok, meludah, bersin/batuk kearah pangan		√	Karyawan makan atau minum saat bekerja
7	Karyawan di bagian pangan tidak mengenakan perhiasan		√	Karyawan menggunakan perhiasan

Lampiran 6 Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi

No	Kriteria	M	TM	Keterangan
1	Lingkungan, bangunan, peralatan dan lainnya dalam keadaan terawat dengan baik		√	Terdapat bagian bangunan dan peralatan yang kurang terawat
2	Peralatan produksi dibersihkan secara teratur untuk menghilangkan sisa-sisa pangan dan kotoran		√	Masih terdapat sisa-sisa pangan dan kotoran pada peralatan produksi
3	Bahan kimia pencuci ditangani dan digunakan sesuai prosedur dan disimpan di wadah berlabel		√	Tidak disimpan dalam wadah berlabel
4	Prosedur pembersihan dan sanitasi dilakukan dengan proses kimia atau gabungan keduanya	√		
5	Program higiene dan sanitasi menjamin semua bagian tempat produksi telah bersih, termasuk pencucian alat pembersih	√		
6	Program higiene dan sanitasi dilakukan berkala serta dipantau ketepatan dan keefektifannya	√		
7	Pengendalian hama dilakukan untuk mengurangi kemungkinan masuknya hama ke ruang produksi	√		
8	Lubang-lubang dan selokan yang memungkinkan masuknya hama selalu dalam keadaan tertutup		√	Lubang-lubang dan selokan terbuka
9	Jendela, pintu dan lubang ventilasi dilapisi dengan kawat kasa		√	Jendela dan lubang ventilasi tidak dilapisi dengan kawat kasa
10	Hewan peliharaan seperti anjing, kucing, domba, ayam dan lain-lain tidak boleh berkeliaran disekitar dan didalam ruang produksi	√		
11	Bahan pangan tidak boleh tercecer		√	Terdapat sisa-sisa bahan pangan yang berceceran
12	Pangan disimpan dengan baik, tidak langsung bersentuhan dengan lantai, dinding dan langit-langit	√		
13	Ruang produksi harus dalam keadaan bersih	√		
14	IRTP memeriksa lingkungan dan ruang produksi dari kemungkinan timbulnya sarang hama	√		
15	Sarang hama seharusnya segera dimusnahkan	√		
16	Hama harus diberantas dengan cara yang tidak mempengaruhi mutu dan keamanan pangan	√		
17	Pemberantasan hama dilakukan secara fisik seperti dengan perangkap atau kimia seperti racun	√		
18	Sampah tidak dibiarkan menumpuk di lingkungan dan ruang produksi, segera ditangani dan dibuang	√		

Lampiran 7 Penyimpanan

No	Kriteria	M	TM	Keterangan
1	Bahan dan produk akhir disimpan terpisah dalam ruangan bersih, sesuai dengan suhu penyimpanan, bebas hama dan penerangannya cukup	√		
2	Penyimpanan bahan baku tidak menyentuh lantai, menempel ke dinding maupun langit-langit	√		
3	Penyimpanan bahan dan produk akhir diberi tanda dan menggunakan sistem <i>First in First Out</i> (FIFO) dan sistem <i>First Expired First Out</i> (FEFO)	√		
4	Bahan-bahan mudah menyerap air harus disimpan ditempat kering, misalnya garam, gula, dan rempah	√		
5	Bahan berbahaya seperti sabun pembersih, bahan sanitasi, racun, umpan tikus, dll harus disimpan dalam ruang tersendiri dan diawasi agar tidak mencemari pangan	√		
6	Penyimpanan wadah dan pengemas harus rapi, di tempat bersih dan terlindung agar saat digunakan tidak mencemari produk pangan	√		
7	Bahan pengemas harus disimpan terpisah dari bahan baku dan produk akhir		√	Bahan pengemas tidak disimpan terpisah dengan bahan baku dan produk akhir
8	Label pangan disimpan secara rapi dan teratur agar tidak terjadi kesalahan dalam penggunaannya dan tidak mencemari produk pangan	√		
9	Label pangan harus disimpan ditempat yang bersih dan jauh dari pencemaran	√		
10	Penyimpanan mesin/peralatan produksi yang telah dibersihkan tetapi belum digunakan harus ditempat bersih dan dalam kondisi baik	√		
11	Permukaan peralatan menghadap ke bawah saat disimpan	√		

Lampiran 8 Pengendalian Proses

No	Kriteria	M	TM	Keterangan
1	Menerima dan menggunakan bahan yang tidak rusak, tidak busuk, tidak mengandung bahan berbahaya, tidak merugikan kesehatan dan memenuhi standar mutu	√		
2	Menentukan jenis, jumlah dan spesifikasi bahan untuk memproduksi pangan yang akan dihasilkan	√		
3	Tidak menerima dan menggunakan yang diizinkan sesuai batas maksimum penggunaannya	√		
4	Jika menggunakan BTP, harus menggunakan yang diizinkan sesuai batas maksimum penggunaannya	√		
5	Penggunaan BTP yang standar mutu dan persyaratannya belum ditetapkan harus memiliki izin dari Badan POM RI	√		
6	Bahan yang digunakan dituangkan dalam bentuk formula dasar yang menyebutkan jenis dan persyaratan mutu bahan	√		
7	Air yang merupakan bagian dari pangan memenuhi persyaratan air minum atau bersih sesuai aturan perundang undangan	√		
8	Air untuk mencuci/kontak langsung dengan bahan, memenuhi persyaratan air bersih sesuai aturan perundang undangan	√		
9	Air, es dan uap panas (<i>steam</i>) harus dijaga jangan sampai tercemar oleh bahan-bahan dari luar	√		
10	Uap panas (<i>steam</i>) yang kontak langsung dengan bahan atau mesin/peralatan tidak mengandung bahan-bahan yang berbahaya bagi keamanan pangan	√		
11	Air yang digunakan berkali-kali (resirkulasi) dilakukan	√		

	penanganan dan pemeliharaan			
12	Harus menentukan komposisi bahan yang digunakan dan formula untuk memproduksi jenis pangan yang akan dihasilkan	√		
13	Harus mencatat dan menggunakan komposisi yang telah ditentukan secara baku setiap saat secara konsisten	√		
14	BTP yang digunakan harus diukur/ditimbang dengan alat ukur yang akurat	√		
15	Menentukan proses produksi pangan yang baku	√		
16	Membuat bagan alir atau urutan proses secara jelas		√	Tidak menggunakan bagan alir
17	Menentukan kondisi baku dari setiap tahap proses produksi, seperti misalnya lama pengadukan, suhu pemanasan dan lama bahan dipanaskan	√		
18	Menggunakan bagan alir produksi pangan yang sudah baku ini sebagai acuan dalam kegiatan produksi sehari-hari		√	Tidak menggunakan bagan alir
19	Menggunakan bahan kemasan yang sesuai untuk pangan, sesuai peraturan perundang-undangan	√		
20	Desain dan bahan kemasan memberikan perlindungan pada produk dalam memperkecil kontaminasi, mencegah kerusakan dan memungkinkan pelabelan yang baik	√		
21	Menentukan karakteristik produk pangan yang dihasilkan	√		
22	Harus menentukan tanggal kadaluwarsa	√		
23	Harus mencatat tanggal produksi	√		
24	Dapat menentukan kode produksi		√	Tidak ada mencantumkan kode produksi pada kemasan

Lampiran 9 Penarikan Produk

No	Kriteria	M	TM	Keterangan
1	Pemilik IRTP harus menarik produk pangan dari peredaran jika diduga menimbulkan penyakit/keracunan dan/ atau tidak memenuhi persyaratan	√		
2	Pemilik IRTP harus menghentikan produksinya sampai masalah terkait diatasi	√		
3	Produk lain yang dihasilkan pada kondisi yang sama dengan produk penyebab bahaya seharusnya ditarik dari peredaran/pasaran	√		
4	Pemilik IRTP seharusnya melaporkan penarikan produknya, khususnya yang terkait dengan keamanan pangan	√		
5	Pangan yang terbukti berbahaya bagi konsumen harus dimusnahkan dengan disaksikan oleh DFI	√		
6	Penanggung jawab IRTP dapat mempersiapkan prosedur penarikan produk pangan	√		

Lampiran 10 Pencatatan dan Dokuentasi

No	Kriteria	M	TM	Keterangan
1	Penerimaan bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), dan bahan penolong minimal memuat nama, jumlah, tanggal pembelian, nama dan alamat pemasok	√		
2	Produk akhir minimal memuat nama jenis produk, tanggal produksi, kode produksi, jumlah produksi dan tempat distribusi	√		
3	Penyimpanan, pembersihan dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan karyawan, pelatihan, distribusi dan penarikan produk dan lainnya yang dianggap penting	√		
4	Catatan dan dokumen dapat disimpan selama 2 kali umur simpan produk pangan yang dihasilkan	√		
5	Catatan dan dokumen yang ada sebaiknya dijaga agar tetap akurat dan mutakhir	√		

Lampiran 11 Kriteria Pelatihan Karyawan

No	Kriteria	M	TM	Keterangan
1	Pemilik/penanggung jawab sudah pernah mengikuti penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga	√		
2	Pemilik/penanggung jawab harus menerapkannya serta mengajarkan pengetahuan dan keterampilannya kepada karyawan lain	√		

Lampiran 12 Pemenuhan Kriteria CPPB-IRT di CV Sejahtera Bersama Milenial

No	Kriteria	Kondisi		Keterangan
		M	TM	
A	LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI			
1	Lokasi dijaga tetap bersih, bebas dari sampah, bau, kotoran, dan debu.	√		
2	Sampah dibuang dan tidak menumpuk	√		
3	Tempat sampah selalu tertutup	√		
4	Jalan dipelihara supaya tidak berdebu	√		
B	BANGUNAN dan FASILITAS			
1	Konstruksi ruangan terbuat dari bahan yang tahan lama	√		
2	Lantai dan dinding dibuat dari bahan kedap air, rata, halus tetapi tidak licin, kuat, memudahkan pembuangan/aliran air		√	Lantai ruang produksi terbuat dari bahan yang licin
3	Lantai selalu dalam keadaan bersih dari debu, lender, kotoran lain serta mudah dibersihkan	√		
4	Dinding dibuat dari bahan kedap air, rata, halus, berwarna terang, tahan lama, kuat	√		
5	Dinding selalu dalam keadaan bersih dari debu, lender, dan kotoran lainnya serta mudah dibersihkan		√	Dinding tempat mencuci peralatan produksi kotor terdapat kerak
6	Langit-langit dibuat dari bahan yang tahan lama, tahan terhadap air, tidak mudah rusak		√	Langit-langit ruang pengovenan tidak tahan air
7	Permukaan langit-langit rata, berwarna terang dan jika diruang poduksi menggunakan/menimbulkan uap air sebaiknya terbuat dari bahan yang tidak menyerap air dan dilapisi cat tahan panas	√		
8	Konstruksilangit-langit didesain untuk mencegah penumpukan debu, pertumbuhan jamur, pengelupasan, bersarangnya hama, memperkecil terjadinya kondensasi	√		
9	Langit-langit selalu dalam keadaan bersih dari debu, sarang laba-laba	√		
10	Pintu dibuat dari bahan tahan lama, kuat, tidak mudah pecah atau rusak, rata, halus, berwarna terang	√		
11	Pintu dilengkapi dengan pintu kasa yang dapat dilepas untuk memudahkan pembersihan dan perawatan		√	pintu dilengkapi dengan kasa/tirai
12	Pintu ruangan produksi didesain membuka ke luar / samping sehingga debu/kotoran dari luar tidak terbawa masuk melalui udara ke ruang pengolahan		√	Pintu membuka kearah dalam

13	Pintu ruangan, termasuk pintu kaca dan tirai udara mudah ditutup dengan baik dan selalu dalam keadaan tertutup		√	Pintu produksi tidak ditutup selama proses produksi
14	Jendela dibuat dari bahan tahan lama, kuat, tidak mudah pecah atau rusak	√		
15	Permukaan jendela rata, halus, berwarna terang, dan mudah dibersihkan	√		
16	Jendela dilengkapi kasa pencegah masuknya serangga yang dapat dilepas untuk memudahkan perawatan		√	Jendela tidak dilengkapi dengan kasa
17	Konstruksi jendela didesain dengan baik untuk mencegah penumpukan debu	√		
18	Lubang angin atau ventilasi cukup sehingga udara segar selalu mengalir di ruang produksi dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan panas selama pengolahan	√		
19	Lubang angin/ventilasi selalu dalam keadaan bersih, tidak berdebu, dan tidak dipenuhi sarang laba-laba	√		
20	Lubang angin atau ventilasi dilengkapi dengan kasa untuk mencegah masuknya serangga/kotoran		√	Ventilasi tidak dilengkapi dengan kasa
21	Kasa pada lubang angin/ventilasi mudah dilepas		√	Tidak ada kasa pada ventilasi
22	Permukaan tempat kerja yang kontak langsung dengan bahan pangan dalam kondisi baik, tahan lama, mudah dipelihara, dibersihkan dan disanitasi	√		
23	Permukaan tempat kerja dibuat dari bahan yang tidak menyerap air, permukaannya halus dan tidak bereaksi dengan bahan, detergen dan disinfektan	√		
24	Pimpinan/pemilik IRTP mempunyai kebijakan penggunaan bahan gelas yang bertujuan mencegah kontaminasi bahaya fisik terhadap produk pangan jika terjadi pecahan gelas	√		
25	Ruang produksi sebaiknya cukup terang sehingga karyawan dapat mengerjakan tugasnya dengan teliti	√		
26	Diruang produksi ada tempat untuk mencuci tangan yang selalu dalam keadaan bersih serta dilengkapi sabun dan pengeringnya	√		
27	Tempat penyimpanan bahan termasuk bumbu dan bahan tambahan pangan (BTP) harus terpisah dengan produk akhir	√		
28	Tempat penyimpanan khusus harus tersedia untuk menyimpan bahan-bahan bukan untuk pangan seperti bahan pencuci, pelumas, dan oli	√		

29	Tempat penyimpanan mudah dibersihkan dan bebas dari hama atau mikroba dan ada sirkulasi udara	√		
C	PERALATAN PRODUKSI			
1	Peralatan produksi terbuat dari bahan yang kuat, tahan lama, mudah dibersihkan dan dipelihara	√		
2	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan harus halus, tidak bercelah atau berlubang, tidak mengelupas, tidak berkarat dan tidak menyerap air	√		
3	Peralatan tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk oleh jasad renik, logam yang terlepas dari mesin/peralatan, pelumas, bahan bakar dll yang menimbulkan bahaya; termasuk bahan kontak pangan/ zat kontak pangan dari kemasan kedalam pangan yang menimbulkan bahaya	√		
4	Peralatan produksi diletakkan sesuai urutan proses		√	Peralatan produksi tidak diletakkan sesuai urutan proses
5	Peralatan dipelihara, diperiksa dan dipantau agar berfungsi dengan baik dan selalu bersih		√	Peralatan produksi seperti sudut Loyang kurang bersih
6	Bahan perlengkapan peralatan yang terbuat dari kayu dipastikan cara pembersihannya dapat menjamin sanitasi	√		
7	Alat ukur/timbang dipastikan keakuratannya, terutama alat ukur bahan tambahan pangan (BTP)	√		
D	SUPLAI AIR / SARANA PENYEDIAAN AIR			
1	Air untuk proses produksi adalah air bersih	√		
2	Jumlah air cukup memenuhi seluruh kebutuhan proses produksi	√		
E	FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI			
1	Sarana pembersihan / pencucian bahan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tersedia dan terawat dengan baik		√	Tempat mencuci peralatan produksi terdapat kerak/lumut
2	Sarana pembersihan dilengkapi sumber air bersih	√		
3	Air panas digunakan untuk membersihkan peralatan tertentu, terutama berguna untuk melarutkan sisa-sisa lemak dan tujuan disinfeksi, bila diperlukan		√	Tidak digunakan air panas untuk membersihkan peralatan produksi
4	Sarana higiene karyawan seperti fasilitas cuci tangan dan toilet tersedia dalam jumlah cukup dan dalam keadaan bersih	√		
5	Sarana cuci tangan diletakkan didekat ruang produksi, dilengkapi air bersih dan sabun	√		

6	Sarana cuci tangan dilengkapi alat pengering tangan seperti handuk, lap atau kertas serap bersih	√		
7	Sarana cuci tangan dilengkapi tempat sampah yang tertutup		√	Tidak dilengkapi tempat sampah yang tertutup
8	Sarana toilet didesain dan dikonstruksi memperhatikan persyaratan higiene, sumber air yang mengalir dan saluran pembuangan	√		
9	Sarana toilet diberi tanda peringatan bahwa setiap karyawan harus mencuci dengan sabun sesudah menggunakan toilet		√	Tidak ada tanda atau papan peringatan di area toilet
10	Sarana toilet terjaga dalam keadaan bersih dan tertutup	√		
11	Sarana toilet mempunyai pintu yang membuka ke arah luar ruang produksi		√	Pintu membuka ke arah dalam
12	Sistem pembuangan limbah didesain dan dikonstruksi sehingga dapat mencegah resiko pencemaran pangan dan air bersih	√		
13	Sampah segera dibuang ke tempat sampah untuk mencegah agar tidak menjadi tempat berkumpulnya hama	√		
14	Tempat sampah harus terbuat dari bahan yang kuat dan tertutup rapat	√		
15	Pembersihan/pencucian dilakukan secara fisik seperti dengan sikat atau kimia seperti dengan sabun / deterjen atau gabungan keduanya	√		
16	Jika diperlukan, penyucihamaan dilakukan dengan menggunakan kaporit sesuai petunjuk anjuran		√	Tidak ada pencucian dengan menggunakan kaporit
17	Kegiatan pembersihan / penyucihamaan peralatan produksi dilakukan rutin	√		
18	Ada karyawan yang bertanggungjawab terhadap kegiatan pembersihan/pencucian dan penyucihamaan	√		
F	KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN			
1	Karyawan dalam keadaan sehat		√	Karyawan ada yang batuk-batuk atau bersin-bersin
2	Karyawan selalu menjaga kebersihan badan	√		
3	Karyawan yang menangani pangan mengenakan pakaian kerja bersih berupa celemek, penutup kepala, sarung tangan, masker dan sepatu kerja		√	Tidak menggunakan sarung tangan, penutup kepala, masker terkadang dilepas dan tidak menggunakan sepatu kerja
4	Karyawan yang menangani pangan menutup luka di anggota tubuh dengan perban khusus luka	√		
5	Karyawan selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai kegiatan mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah	√		

6	Karyawan yang bekerja tidak makan dan minum, merokok, meludah, bersin/batuk kearah pangan		√	Karyawan makan atau minum saat bekerja
7	Karyawan di bagian pangan tidak mengenakan perhiasan (kalung, cincin, jam tangan)		√	Karyawan menggunakan perhiasan
G	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI			
1	Lingkungan, bangunan, peralatan dan lainnya dalam keadaan terawat dengan baik		√	Terdapat bagian bangunan dan peralatan yang kurang terawat
2	Peralatan produksi dibersihkan secara teratur untuk menghilangkan sisa-sisa pangan dan kotoran		√	Masih terdapat sisa-sisa pangan kotoran pada peralatan produksi
3	Bahan kimia pencuci ditangani dan digunakan sesuai prosedur dan disimpan di wadah berlabel		√	Tidak disimpan dalam wadah berlabel
4	Prosedur pembersihan dan sanitasi dilakukan dengan proses fisik, proses kimia atau gabungan keduanya	√		
5	Program higiene dan sanitasi menjamin semua bagian tempat produksi telah bersih, termasuk pencucian alat pembersih	√		
6	Program higiene dan sanitasi dilakukan berkala serta dipantau ketepatan dan keefektifannya	√		
7	Pengendalian hama dilakukan untuk mengurangi kemungkinan masuknya hama ke ruang produksi	√		
8	Lubang-lubang dan selokan yang memungkinkan masuknya hama selalu dalam keadaan tertutup		√	Lubang-lubang dan selokan terbuka
9	Jendela, pintu dan lubang ventilasi dilapisi dengan kawat kasa		√	Jendela dan lubang ventilasi tidak dilapisi dengan kawat kasa
10	Hewan peliharaan seperti anjing, kucing, domba, ayam dan lain-lain tidak boleh berkeliaran disekitar dan di dalam ruang produksi	√		
11	Bahan pangan tidak boleh tercecer		√	Terdapat sisa-sisa bahan pangan yang tercecer
12	Pangan disimpan dengan baik, tidak langsung bersentuhan dengan lantai, dinding dan langit-langit	√		
13	Ruang produksi harus dalam keadaan bersih	√		
14	IRTP memeriksa lingkungan dan ruang produksi dari kemungkinan timbulnya sarang hama	√		
15	Sarang hama seharusnya segera dimusnahkan	√		
16	Hama harus diberantas dengan cara yang tidak mempengaruhi mutu dan keamanan pangan	√		

17	Pemberantasan hama dilakukan secara fisik dengan perangkat atau kimia seperti dengan racun	√		
18	Sampah tidak dibiarkan menumpuk di lingkungan dan ruang produksi, segera ditangani dan dibuang	√		
H	PENYIMPANAN (BAHAN, PRODUK AKHIR, BAHAN BERBAHAYA, WADAH DAN PENGEMAS, LABEL, dan PERALATAN PRODUKSI)			
1	Bahan dan produk akhir disimpan terpisah dalam ruangan bersih, sesuai dengan suhu penyimpanan, bebas hama dan penerangannya cukup	√		
2	Penyimpanan bahan baku tidak menyentuh lantai, menempel ke dinding maupun langit-langit	√		
3	Penyimpanan bahan dan produk akhir diberi tanda dan menggunakan sistem <i>First In First Out</i> (FIFO) dan sistem <i>First Expired First Out</i> (FEFO)	√		
4	Bahan-bahan mudah menyerap air harus disimpan di tempat kering, misalnya garam, gula dan rempah	√		
5	Bahan berbahaya seperti sabun pembersih, bahan sanitasi, racun, umpan tikus, dll harus disimpan dalam ruang tersendiri dan diawasi agar tidak mencemari pangan	√		
6	Penyimpanan wadah dan pengemas harus rapi, ditempat bersih dan terlindung agar saat digunakan tidak mencemari produk pangan	√		
7	Bahan pengemas harus disimpan terpisah dari bahan baku dan produk akhir		√	Bahan pengemas tidak disimpan terpisah dengan bahan baku dan produk akhir
8	Label pangan disimpan secara rapi dan teratur agar tidak terjadi kesalahan dalam penggunaannya dan tidak mencemari produk pangan	√		
9	Label pangan harus disimpan ditempat yang bersih dan jauh dari pencemaran	√		
10	Penyimpanan mesin/peralatan produksi yang telah dibersihkan tetapi belum digunakan harus ditempat bersih dan dalam kondisi baik	√		
11	Permukaan peralatan menghadap ke bawah saat disimpan	√		
I	PENGENDALIAN PROSES			
1	Menerima dan menggunakan bahan yang tidak rusak, tidak busuk, tidak mengandung bahan berbahaya, tidak merugikan/membahayakan kesehatan dan memenuhi standar mutu	√		

2	Menentukan jenis, jumlah dan spesifikasi bahan untuk memproduksi pangan yang akan dihasilkan	√		
3	Tidak menerima dan menggunakan bahan pangan yang rusak dan bahan berbahaya	√		
4	Jika menggunakan BTP, harus menggunakan yang diizinkan sesuai batas maksimum penggunaannya	√		
5	Penggunaan BTP yang standar mutu dan persyaratannya belum ditetapkan harus memiliki izin dari Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (Badan POM RI)	√		
6	Bahan yang digunakan dituangkan dalam bentuk formula dasar yang menyebutkan jenis dan persyaratan mutu bahan	√		
7	Air yang merupakan bagian dari pangan memenuhi persyaratan air minum atau air bersih sesuai aturan perundang undangan	√		
8	Air untuk mencuci / kontak langsung dengan bahan, memenuhi persyaratan air bersih sesuai aturan perundang undangan	√		
9	Air, es dan uap panas (<i>steam</i>) harus dijaga jangan sampai tercemar oleh bahan-bahan dari luar	√		
10	Uap panas (<i>steam</i>) yang kontak langsung dengan bahan atau mesin / peralatan tidak mengandung bahan-bahan yang berbahaya bagi keamanan pangan	√		
11	Air yang digunakan berkali-kali (resirkulasi) dilakukan penanganan dan pemeliharaan	√		
12	Harus menentukan komposisi bahan yang digunakan dan formula untuk memproduksi jenis pangan yang akan dihasilkan	√		
13	Harus mencatat dan menggunakan komposisi yang telah ditentukan secara baku setiap saat secara konsisten	√		
14	BTP yang digunakan harus diukur / ditimbang dengan alat ukur yang akurat	√		
15	Menentukan proses produksi pangan yang baku	√		
16	Membuat bagan alir atau urutan proses secara jelas		√	Tidak menggunakan bagan alir
17	Menentukan kondisi baku dari setiap tahap proses produksi, seperti misalnya lama pengadukan, suhu pemanasan dan lama bahan yang dipanaskan	√		
18	Menggunakan bagan alir produksi pangan yang sudah baku ini sebagai acuan dalam kegiatan produksi sehari-hari		√	Tidak menggunakan bagan alir
19	Menggunakan bahan kemasan memberikan perlindungan pada produk	√		

	dalam memperkecil kontaminasi, mencegah kerusakan dan memungkinkan pelabelan yang baik			
20	Desain dan bahan kemasan memberikan perlindungan pada produk dalam memperkecil kontaminasi, mencegah kerusakan dan memungkinkan pelabelan yang baik	√		
21	Menentukan karakteristik produk pangan yang dihasilkan	√		
22	Harus menentukan tanggal kedaluwarsa	√		
23	Harus mencatat tanggal produksi	√		
24	Dapat menentukan kode produksi		√	Tidak ada mencantumkan kode produksi pada kemasan
J	PELABELAN PANGAN			
1	Label pangan IRT harus memenuhi ketentuan yang dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 dan UU Nomor 31 Tahun 2018	√		
K	PENGAWASAN OLEH PENANGGUNGJAWAB			
1	Penanggungjawab minimal mempunyai pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan praktik higiene dan sanitasi pangan serta proses produksi yang ditangani dengan pembuktian kepemilikan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan	√		
2	Penanggungjawab melakukan pengawasan secara rutin mencakup pengawasan bahan dan proses	√		
3	Penanggungjawab melakukan tindakan koreksi atau pengendalian jika ditemukan penyimpangan terhadap persyaratan yang ditetapkan	√		
L	PENARIKAN PRODUK			
1	Pemilik IRTP harus menarik produk pangan dari peredaran jika diduga menimbulkan penyakit/keracunan dan/atau tidak memenuhi prsyarat	√		
2	Pemilik IRTP harus menghentikan produksinya sampai masalah terkait diatasi	√		
3	Produk lain yang dihasilkan pada kondisi yang sama dengan produk penyebab bahaya seharusnya ditarik dari peredaran / pasaran	√		
4	Pemilik IRTP seharusnya melaporkan penarikan produknya, khususnya yang terkait dengan keamanan pangan	√		
5	Pangan yang terbukti berbahaya bagi konsumen harus dimusnahkan dengan disaksikan oleh DFI	√		

6	Penanggungjawab IRTP dapat mempersiapkan prosedur penarikan produk pangan	√		
M	PENCATATAN dan DOKUMENTASI			
1	Penerimaan bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), dan bahan penolong minimal memuat nama, jumlah, tanggal pembelian, nama dan alamat pemasok	√		
2	Produk akhir minimal memuat nama jenis produk, tanggal produksi, kode produksi, jumlah produksi dan tempat distribusi	√		
3	Penyimpanan, pembersihan dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan karyawan, pelatihan, distribusi dan penarikan produk dan lainnya yang dianggap penting	√		
4	Catatan dan dokumen dapat disimpan selama 2 kali umur simpan produk pangan yang dihasilkan	√		
5	Catatan dan dokumen yang ada sebaiknya dijaga agar tetap akurat dan mutakhir	√		
N	PELATIHAN KARYAWAN			
1	Pemilik / penanggungjawab sudah pernah mengikuti penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga	√		
2	Pemilik / penanggungjawab harus menerapkannya serta mengajarkan pengetahuan dan ketrampilannya kepada karyawan lain	√		

Lampiran 13 Perhitungan Ketidaksesuaian dan Level IRTP

No	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN			
		MI	MA	SE	KR
A	LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI				
1	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, kotor dan berdebu				
B	BANGUNAN DAN FASILITAS	MI	MA	SE	KR
2	Ruang produksi sempit, sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan				
3	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, kotor, berdebu dan atau berlendir				
4	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat, kotor, dan berdebu				
C	PERALATAN PRODUKSI	MI	MA	SE	KR
5	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor			√	
6	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan kotor, dan tidak menjamin efektifnya sanitasi				
7	Alat ukur / timbangan untuk menimbang berat bersih / isi bersih tidak tersedia atau tidak teliti				
D	SUPLAI AIR	MI	MA	SE	KR
8	Air bersih tidak tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi				
9	Air berasal dari suplai yang tidak bersih				
E	FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANITASI	MI	MA	SE	KR
10	Sarana untuk pembersihan bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tidak tersedia dan tidak terawat dengan baik			√	
11	Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan				
12	Sarana toilet/jamban kotor tidak terawat dan terbuka keruang produksi				
13	Tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup			√	
F	KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN	MI	MA	SE	KR
14	Karyawan di bagian produksi pangan ada yang tidak merawat kebersihan badannya dan atau ada yang sakit			√	
15	Karyawan di bagian produksi pangan tidak mengenakan pakain kerja dan / atau mengenakan perhiasan			√	
16	Karyawan tidak mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan/ alat yang kotor, dan sesudah ke luar dari toilet/jamban				
17	Karyawan bekerja dengan perilaku yang tidak baik yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan				
18	Tidak ada penanggungjawab higiene karyawan				
G	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI	MI	MA	SE	KR

19	Bahan kimia pencuci tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur, disimpan di dalam wadah tanpa label			√	
20	Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala				
21	Hewan peliharaan terlihat berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan				
22	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang				
H	PENYIMPANAN	MI	MA	SE	KR
23	Bahan pangan, bahan pengemas disimpan bersama-sama dengan produk akhir dalam satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembab dan gelap dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding				
24	Peralatan yang bersih disimpan di tempat yang kotor				
I	PENGENDALIAN PROSES	MI	MA	SE	KR
25	IRTP tidak memiliki catatan; menggunakan bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya, dan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan persyaratannya				
26	IRTP tidak mempunyai atau tidak mengikuti bagan alir produksi pangan			√	
27	IRTP tidak menggunakan bahan kemasan khusus untuk pangan				
28	BTP tidak diberi penandaan dengan benar				
29	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang BTP tidak tersedia atau tidak teliti				
J	PELABELAN PANGAN	MI	MA	SE	KR
30	Label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT				
31	Label mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi			√	
K	PENGAWASAN OLEH PENANGGUNG JAWAB	MI	MA	SE	KR
32	IRTP tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan (PKP)				
33	IRTP tidak melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi				
L	PENARIKAN PRODUK	MI	MA	SE	KR
34	Pemilik IRTP tidak melakukan penarikan produk pangan yang tidak aman				
M	PENCATATAN DAN DOKUMENTASI	MI	MA	SE	KR
35	IRTP tidak memiliki dokumen produksi				
36	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi				
N	PELATIHAN KARYAWAN	MI	MA	SE	KR
37	IRTP tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan			√	
	JUMLAH KETIDAKSESUAIN	0	0	9	0
	LEVEL IRTP	LEVEL IV			

Keterangan : MI = Minor

MA = Mayor

SE = Serious

KR = Kritis

Lampiran 14 Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No.
HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang CPPB-IRT



**PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR HK.03.1.23.04.12.2206 TAHUN 2012
TENTANG
CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA
DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA
KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,**

- Menimbang** : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Penjelasan Pasal 43 ayat (3) Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan perlu menetapkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga;
- Mengingat** :
1. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan [Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3686];
 2. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen [Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821];
 3. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan [Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5063];
 4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan [Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3867];
 5. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan [Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4424];
 6. Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintahan antara Pemerintah, Pemerintahan Daerah Provinsi, dan Pemerintahan Daerah Kabupaten/Kota [Lembaran Negara Republik Indonesia

Lampiran 15 Formulir Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan IRT



Sub Lampiran 1

**FORMULIR
PEMERIKSAAN SARANA PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA**

Nama dan alamat fasilitas yang diperiksa	Kabupaten / Kota	
	Provinsi	
	Nomor P-KRT	
Pemilik Fasilitas (Perusahaan atau Perorangan) :	Penanggungjawab :	
Jenis Pangan IRT :	Tanggal (gg/bb/th)	
Nama Pegawai Pangan Kalt/ Kota	Tujuan Pemeriksaan: <input type="checkbox"/> Pemberian SPP-IRT <input type="checkbox"/> Pemeriksaan Rutin (HTP)	

Cara Penetapan Ketidakeesuaian Sarana Produksi Pangan IRT

1. Pemeriksaan sarana produksi pangan dilakukan berdasarkan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CIPPB-IRT);
2. Bubuhkan tanda centang (✓) apabila jawaban ya pada kotak dalam kolom yang telah disediakan menurut kategori ketidakeesuaian, yaitu Minor (MI), Mayor (MA), Serius (SE), atau Kritis (KR) yang ditemukan dalam pemeriksaan.

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN			
		MI	MA	SE	KR
A	LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI				
1.	Lokasi dan lingkungan IRT tidak terawat, kotor dan berdebu.			<input type="checkbox"/>	
B	BANGUNAN DAN FASILITAS				
2.	Ruang produksi sempit, sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan.		<input type="checkbox"/>		



BUMAH PENGOLAH OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA

-2-

3.	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, kotor , berdebu dan atau berlelede			<input type="checkbox"/>	
4.	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat , kotor, dan berdebu			<input type="checkbox"/>	
C. PERALATAN PRODUKSI		MI	MA	SE	KR
5.	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor				<input type="checkbox"/>
6.	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan kotor , dan tidak menjamin efektifitas sanitasi.			<input type="checkbox"/>	
7.	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang berat bersih / isi bersih tidak tersedia atau tidak teliti			<input type="checkbox"/>	
D. SUPLAJ AIR ATAU SARANA PENYEDIAAN AIR		MI	MA	SE	KR
8.	Air bersih tidak tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi		<input type="checkbox"/>		
9.	Air berasal dari suplai yang tidak bersih				<input type="checkbox"/>
E. FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANTIASI		MI	MA	SE	KR
10.	Sarana untuk pembersihan / pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tidak tersedia dan tidak terawat dengan baik .		<input type="checkbox"/>		
11.	Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan.			<input type="checkbox"/>	
12.	Sarana toilet/jamban kotor tidak terawat dan terbuka ke ruang produksi.			<input type="checkbox"/>	
13.	Tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup.				<input type="checkbox"/>
F. KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN		MI	MA	SE	KR
14.	Karyawan di bagian produksi pangan ada yang tidak merawat kebersihan badannya dan atau ada yang sakit				<input type="checkbox"/>
15.	Karyawan di bagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja dan / atau menggunakan perhiasan			<input type="checkbox"/>	
16.	Karyawan tidak mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan/ alat yang kotor, dan sesudah ke luar dari toilet/jamban.				<input type="checkbox"/>
17.	Karyawan bekerja dengan perilaku yang tidak baik seperti makan dan minum yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan.		<input type="checkbox"/>		
18.	Tidak ada Penanggungjawab hygiene karyawan		<input type="checkbox"/>		



BAGIAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA

+

G. PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANTIASI		MI	MA	SE	KR
19.	Bahan kimia pembersih tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur , disimpan di dalam wadah tanpa label		<input type="checkbox"/>		
20.	Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala			<input type="checkbox"/>	
21.	Newas peliharaan terlihat berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan.				<input type="checkbox"/>
22.	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang .			<input type="checkbox"/>	
H. PENYIMPANAN		MI	MA	SE	KR
23.	Bahan pangan, bahan pengemas disimpan bersama-sama dengan produk akhir dalam satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembab dan gelap dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding				<input type="checkbox"/>
24.	Peralatan yang bersih disimpan di tempat yang kotor.				<input type="checkbox"/>
L. PENGENDALIAN PROSES		MI	MA	SE	KR
25.	ITP tidak memiliki catatan; menggunakan bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya, dan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan persyaratan penggunaannya.				<input type="checkbox"/>
26.	ITP tidak mempunyai atau tidak mengikuti bagan alir produksi pangan.			<input type="checkbox"/>	
27.	ITP tidak menggunakan bahan kemasan khusus untuk pangan.			<input type="checkbox"/>	
28.	ITP tidak diberi penandaan dengan benar			<input type="checkbox"/>	
29.	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang ITP tidak tersedia atau tidak teliti .			<input type="checkbox"/>	
J. PELABELAN PANGAN		MI	MA	SE	KR
30.	Label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat ITP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT				<input type="checkbox"/>
31.	Label mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi				<input type="checkbox"/>
K. PENGAWASAN OLEH PENANGGUNG JAWAB		MI	MA	SE	KR
32.	ITP tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Pengawasan Keamanan Pangan (PKP)				<input type="checkbox"/>



-4-

33.	IRTP tidak melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi			<input type="checkbox"/>	
L. PENARIKAN PRODUK		MI	MA	SE	KR
34.	Pemilik IRTP tidak melakukan penarikan produk pangan yang tidak aman				<input type="checkbox"/>
M. PENCATATAN DAN DOKUMENTASI		MI	MA	SE	KR
35.	IRTP tidak memiliki dokumen produksi			<input type="checkbox"/>	
36.	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak terukur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi	<input type="checkbox"/>			
N. PELATIHAN KARYAWAN		MI	MA	SE	KR
37.	IRTP tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan				<input type="checkbox"/>
	Jumlah Ketidakeesuaian KRITIS				
	Jumlah Ketidakeesuaian SERIUS				
	Jumlah Ketidakeesuaian MAYOR				
	Jumlah Ketidakeesuaian MINOR				
Level IRTP :					

Tanda Tangan Pengawas Pangan Kab/Kota dan Tanggal
Tanda Tangan Pemilik / penanggungjawab IRTP dan Tanggal

Jadwal Frekuensi Sistem Audit Internal					
Level IRTP	Frekuensi Audit Internal	Jumlah Penyimpangan (maksimal)			
		Minor	Mayor	Serius	Kritis
Level I	Setiap dua bulan	1	1	0	0
Level II	Setiap bulan	1	2-3	0	0



-5-

Jadwal Frekuensi Sistem Audit Internal					
Level IRTP	Frekuensi Audit Internal	Jumlah Penyimpangan (maksimal)			
		Minor	Mayor	Serius	Kritis
Level III	Setiap dua minggu	NA*	≥ 4	1 - 4	0
Level IV	Setiap hari	NA	NA	≥ 5	≥ 1

*NA= Tidak relevan

Catatan :

- SPP-IRT diberikan apabila IRTP masuk level I - II
- IRTP yang masuk peringkat level I, harus melakukan audit internal dengan frekuensi minimal 1 (satu) kali dalam 2 (dua) bulan
- IRTP yang masuk peringkat level II, harus melakukan audit internal dengan frekuensi minimal 1 (satu) kali dalam 1 (satu) bulan
- IRTP yang masuk peringkat level III, harus melakukan audit internal dengan frekuensi minimal 1 (satu) kali dalam 2 (dua) minggu
- IRTP yang masuk level IV, harus melakukan audit internal dengan frekuensi setiap hari

Lampiran 16 Formulir Rincian Laporan Ketidaksesuaian



Sub Lampiran 2

**FORMULIR
RINCIAN LAPORAN KETIDAKSESUAIAN**

NO	KETIDAK SESUAIAN (PLOR- Problem, Location, Objective evidence, Reference)	KRITERIA KETIDAKSESUAIAN (Minor, Mayor, Serius, Kritis)	BATAS WAKTU PENYELESAIAN TINDAKAN PERBAIKAN

Tanda Tangan Pengawas Pangan Kab/Kota dan Tanggal
Tanda Tangan Pemilik / penanggungjawab IRTP dan Tanggal

Lampiran 17 Formulir Laporan Tindakan Koreksi dan Status



BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA

Bah. Lampiran 3

FORMULIR
LAPORAN TINDAKAN KOREKSI DAN STATUS

NO	KETIDAK SESUAIAN (PLOB= Problem, Location, Objective evidence, Reference)	KRITERIA KETIDAKSE SUAIAN (Minor, Mayor, Serius, Kritis)	TINDAKAN PERBAIKAN	STATUS (sesuai/tidak sesuai) Diverifikasi oleh Pengawas Pangan Kabupaten / Kota

Tanda Tangan Pengawas Pangan Kab/Kota dan Tanggal

Tanda Tangan Pemilik / penanggungjawab IRTP dan Tanggal

Lampiran 18 Surat keterangan selesai Kerja Praktik

FORM KP-04/TP

 PRODI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD
Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)
Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

KETERANGAN PENYELESAIAN KERJA PRAKTIK

Dengan ini menyatakan mahasiswa berikut:

Nama : Nur Hafizah Amriyanti
NIM : 1900033180
Program Studi : Teknologi Pangan
Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

Telah menyelesaikan/tidak menyelesaikan* kerja praktik pada:

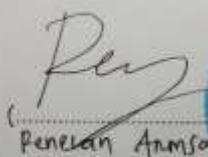
Nama Perusahaan/Instansi : CV Sejahtera Bersama Milenial
(Bakpia Brokiss Jogja)
Tanggal Kerja Praktik : 04 April 2022 – 05 Mei 2022

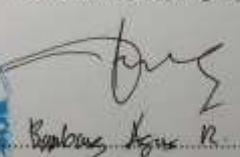
Dengan hasil ~~MEMUASKAN~~ BAIK/KURANG BAIK*.

Demikian pernyataan ini dibuat sebagai bukti dan administrasi pelaksanaan kerja praktik

Mengetahui,

Pimpinan Perusahaan/Instansi** Pembimbing Lapangan,


(Penelehan Amson)


(Pembimbing Lapangan R...)



*: coret yang tidak perlu
**: wajib membubuhkan cap basah perusahaan/instansi

Lampiran 19 Form penilain Pembimbing Lapangan

FORM KP-03/TP



PRODI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD
 Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)
 Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

FORM PENILAIAN PEMBIMBING LAPANGAN

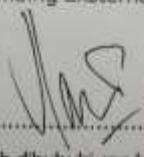
Nama Pembimbing Lapangan :
Jabatan :
Nama Industri : CV Sejahtera Bersama Milenial
 (Bakpia Brokiss Jogja)
Nama Mahasiswa : Nur Hafizah Amriyanti
NIM : 1900033180

No	Materi Penilaian	Skor
1.	Disiplin waktu	90
2.	Pemahaman materi/konsep	80
3.	Cara komunikasi (communication skill)	90
4.	Sikap	90
5.	Usaha mahasiswa menyelesaikan tugas	90
6.	Kekompakan/team work	90
7.	Kemampuan menghitung dan menganalisa	80
8.	Kepercayaan diri	90
Nilai rata-rata dosen pembimbing lapangan, (N1)		

Kurang (40-54)
 Cukup (55-64)
 Baik (65-79)
 Sangat baik (80-100)

Yogyakarta, 05 Mei 2022

Pembimbing Eksternal*,




*: wajib dibubuhi cap basah perusahaan

Lampiran 20 Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik di CV Sejahtera Bersama Milenial

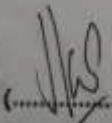
FORM KP-02/TP

 PRODI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD
Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)
Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
1.	04-09-2021	Pembekalan dan evaluasi	
2.	05-09-2021	Produksi produk barpie, donut, roti goreng, nastar dan packing Barpie.	
3.	06-09-2021	Produksi produk barpie varian inguar, donut, kue kering dan pengemasan barpie.	
4.	07-09-2021	Produksi barpie, kue kering dan packing barpie, kue kering.	
5.	08-09-2021	Pemasaran barpie di store terban	
6.	09-09-2021	Pemasaran barpie di store terban	
7.	10-09-2021	Pemasaran barpie di store terban	
8.	12-09-2021	Produksi barpie keju dan kastengel	

Mengetahui,
Pembimbing Lapangan*


(.....)

* wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

FORM KP-07/TP



PRODI TEKNOLOGI PANGAN
 FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD
 Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)
 Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
9	13-09-2022	Produksi pie mini ball, sagu keju, choc stik, donat	
10	14-09-2022	Produksi Bafpia premium, Bafpia reguler, produksi kastengel dan sagu keju.	
11	15-09-2022	Pemasaran Bafpia Brokiss dan kurer store	
12	16-09-2022	Pemasaran Bafpia Brofist dan kurer store	
13	17-09-2022	Pemasaran Bafpia Brofist dan kurer store	
14	19-09-2022	Produksi Bafpia Silverglace, Bafpia SB, bafpia Silver-Queen matcha, Bafpia coklat, Bafpia coklat, Pengemasan Bafpia.	
15	20-09-2022	Produksi Bafpia (coklat, silver), Bafpia coklat dan kurer	
16	21-09-2022	Produksi Bafpia (coklat, silver, kacang), Bafpia premium kopi, Bafpia keju, kurer (choc stik, matcha), pakfing.	

Mengetahui,
 Pembimbing Lapangan*

(.....) **PRO KISS JOGJA**

*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

FORM KP-02/TP



PRODI TEKNOLOGI PANGAN
 FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD
 Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)
 Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

LOG BOOK PELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
17.	12-04-2022	input data penjualan dan pemasaran brofiss	
18.	23-04-2022	input data penjualan dan pemasaran brofiss	
19.	24-04-2022	input data penjualan dan pemasaran brofiss	
20.	25-04-2022	Produksi Biskuit (Keju, coklat), sagu keju, roti goreng, putri sugu dan fermentasi Biskuit.	
21.	27-04-2022	Produksi Biskuit (SB, coklat), minitall coklat, Peanut, Choc stick, packing Biskuit dan kuer	
22.	28-04-2022	Produksi Biskuit (coklat, SB), panti, keju, nana) minitall coklat, nastar, packing kuer.	
23.	29-04-2022	input data penjualan dan pemasaran produk pita.	
24.	30-04-2022	input data penjualan & pemasaran, pemasaran produk	
25.	01-05-2022	input data penjualan & pemasaran, pemasaran produk.	

Mengetahui,
 Pembimbing Lapangan*


 (.....) KISS JOGJA

* = wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

FORM KP-02/TP



PRODI TEKNOLOGI PANGAN
 FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD
 Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)
 Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

LOG BOOKPELAKSANAAN KERJA PRAKTIK DI PERUSAHAAN

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Petugas
26.	04-05-2022	Produksi Bakpia (ceplak, keju, pandan, coko, SB, Green tea), pengemasan Bakpia.	
27.	05-05-2022	Produksi Bakpia (ceplak, keju, pandan, naras, SB) dan pengemasan Bakpia.	

Mengetahui,
 Pembimbing Lapangan*

(.....)



*= wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

Lampiran 21 Kartu kontrol pembimbingan internal

FORM KP-05/TP



PRODI TEKNOLOGI PANGAN
 FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI UAD
 Kampus Utama UAD, Jalan Ahmad Yani (Ringroad Selatan)
 Banguntapan Bantul, Yogyakarta 55166

FORM PEMBIMBINGAN INTERNAL KERJA PRAKTIK*

No	Tanggal	Materi	Paraf Dosen
1	08 Maret 2022	Bimbingan proposal Kerja Praktik	
2	09 Maret 2022	Perbaikan proposal Kerja Praktik	
3	28 Maret 2022	Bimbingan mengenai tempat Kerja Praktik	
4	29 Juni 2022	Bimbingan laporan Kerja Praktik	
5	04 Juni 2022	Revisian laporan Kerja Praktik	

Mengetahui,
 Dosen Pembimbing

Ibdel, S.Si., M.Sc., Ph.D.

*] Mahasiswa diwajibkan melakukan pembimbingan minimal 3x jika ingin mengikuti ujian Kerja Praktik

Lampiran 22 Foto kegiatan selesai Kerja Praktik di CV Sejahtera Bersama Milenial

