

BAB I

TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN

1.1. Profil Perusahaan

Livia Catering merupakan usaha yang didirikan oleh ibu Hj. Rizika Livia di Jl. Nyai Ahmad Dahlan No. 21, Ngupasan, Kec. Gondomanan, Kota Yogyakarta. *Livia Catering* bergerak di bidang jasa pengolahan dan penyediaan makanan dan pernikahan. *Livia Catering* menyediakan layanan pemesanan nasi kotak untuk beragam acara seperti takjil, syukuran, *gathering* dan lainnya. Area yang dilayani oleh *Livia Catering* meliputi Kota Yogyakarta, Sleman, Bantul. Selain itu *Livia Catering* juga memperoleh sertifikasi halal dengan no. 12310000140213.

1.1.1. Sejarah Perusahaan

Livia Catering & Wedding adalah jasa pelayanan katering dan pernikahan. Hj. Rizika Livia merintis usahanya pada tahun 1990 dan menerapkan manajemen keluarga, dengan harga yang sangat bersahabat. *Catering* ini menjual dan menyediakan berbagai macam menu sesuai dengan permintaan konsumen. Pada awalnya *Livia Catering* memiliki usaha dibidang *modiste*, tetapi usaha ini hanya berlangsung selama 3 bulan. Kemudian setelah itu mengembangkan usaha *catering* ini (*Livia Catering*).

Pada tahun 1993 *Livia Catering* mengembangkan usahanya dengan menerima pemesanan skala besar seperti pesta pernikahan, tunangan, syukuran, khitanan, wisuda, ulang tahun, dan acara lainnya, kemudian jangkauan pelayanan *Livia Catering* diperluas dari Yogyakarta hingga Jawa Tengah seperti Klaten, Magelang, dan Semarang. Adapun lokasi dari *Livia Catering* dapat dilihat dari Gambar 1.1 berikut:



Gambar 1. 1. Lokasi Livia *Catering*

Sumber: *Google Maps*

Kemudian tahun 1994 Livia *Catering* mengembangkan lagi usahanya dengan menerima pemesanan “*Full Wedding Package*” atau paket pernikahan secara lengkap mulai dari MC, rias, video, busana, dan konsumsi. Paket pernikahan tersebut juga menerima pemesanan adat barat ataupun adat timur. Pada tahun 1995 Livia *Catering* mendapatkan sertifikasi halal dengan no. 12310000140213. Sertifikasi tersebut untuk menjamin konsumen serta sebagai kebutuhan untuk mengembangkan perusahaannya lebih lanjut. Selain itu pemilik Livia *Catering* yaitu Hj. Rifzika Livia juga mendapatkan sertifikat dari Magister Manajemen Gizi UGM pada tahun 1999 dalam rangka “Kursus Singkat (*Short Course*) tentang Manajemen Instalasi Gizi Rumah Sakit”. Kemudian Hj. Rifzika Livia mendapatkan penghargaan sebagai pengusaha kecil berprestasi pada tahun 1999 dari Menteri Koperasi, Pengusaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia (Livia *Catering*).

Pada masa pandemi Covid-19 ini Livia *Catering* mengurangi 5 karyawan didalam dapur karena sangat dibatasi oleh aturan pembatasan yang dibuat Pemerintah terkait dengan adanya *social distancing*. Karyawan Livia *Catering* juga banyak yang mengundurkan diri di karenakan semakin sedikit atau semakin jarang acara-acara besar seperti pernikahan, syukuran, arisan, dan acara-acara yang melibatkan banyak orang (Livia *Catering*).

1.1.2. Visi dan Misi

A. Visi

Menjadi bisnis *catering* terpercaya dalam menjalankan permintaan, keinginan dan harapan pelanggan untuk menghasilkan kepuasan rasa dan layanan yang menegakkan dan menjunjung tinggi bahwa konsumen adalah raja.

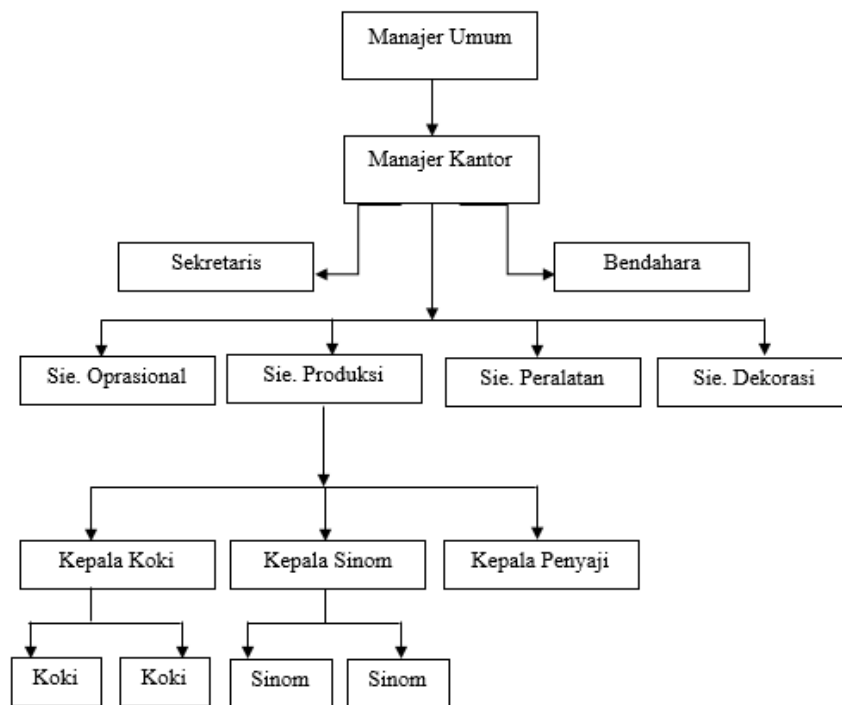
B. Misi

1. Memberikan pelayanan prima dengan profesional dan tanggap.
2. Menyediakan makanan yang berkualitas, sehat, bersih dan bercita rasa.
3. Menjaga konsistensi dan ketepatan waktu dalam memberikan pelayanan terhadap pelanggan.
4. Membangun hubungan jangka panjang dengan pelanggan sebagai salah satu keunggulan bersaing.

1.1.3. Struktur Organisasi

1.1.3.1. Kepengurusan Livia *Catering*

Struktur organisasi merupakan kerangka yang menunjukkan pembagian tugas dan tanggung jawab, serta menciptakan hubungan dan tanggung jawab yang nantinya akan tercipta tujuan perusahaan. Adapun struktur organisasi perusahaan Livia *Catering* dapat dilihat pada Gambar 1.2.



Gambar 1. 2. Struktur Organisasi Livia *Catering*

Sumber: Dokumentasi pribadi

Adapun tugas dan fungsi dari masing-masing bagian di Livia *Catering* adalah sebagai berikut:

1. Manajer Umum dan Manajer Kantor

Untuk sementara manajer umum dan manajer kantor dipegang oleh pemilik *catering*. Tugasnya yaitu memimpin seluruh anggota dan melakukan pengawasan serta mengevaluasi seluruh kegiatan dan karyawan.

2. Sekretaris dan Bendahara

Tugas dari sekretaris yaitu mengatur jadwal kegiatan administrasi dan mengatur keluar masuknya uang.

3. Sie Operasional

- Bertanggung jawab untuk pengawasan dalam mempersiapkan bahan makanan sampai dengan penyajian makanan yang sudah matang.
- Mengawasi dan mengatur seluruh seksi yang ada dibawahnya, termasuk kegiatan yang akan dan sedang berlangsung.

4. Sie Produksi

Bertugas untuk mengawasi dan bertanggung jawab kepada seluruh jalannya proses produksi, khususnya yang ada didapur.

5. Sie Peralatan

- Mengkoordinir peralatan yang digunakan untuk proses produksi, baik didapur maupun saat penyajian.
- Merekap seluruh peralatan yang dimiliki perusahaan
- Mengontrol kelayakan alat-alat yang dipakai oleh perusahaan

6. Sie Dekorasi

Bertugas dan bertanggung jawab dalam pendekorasiian tempat penyelenggaraan yang dipesan.

7. Kepala Koki

- Memimpin dan mengkoordinir jalannya proses produksi dalam proses pemasakan dan pengolahan bahan makanan menjadi makanan yang siap saji.
- Memberikan informasi mengenai menu yang akan dimasak
- Mengatur kepala koki

8. Kepala Sinom

- Memimpin dan mengkoordinir para sinom untuk ditugaskan pada tempatnya masing-masing.
- Mengatur *shift* sinom

9. Kepala Penyaji

- Memimpin dan mengkoordinir dalam penyajian menu sesuai dengan pesanan
- Memimpin sie penyajian dan menyangkut segala sesuatu yang dibutuhkan dalam kegiatan tersebut.

10. Koki

Koki bertugas untuk memasak menu yang sesuai dengan pesanan dan instruksi oleh kepala koki.

11. Sinom

Sinom bertugas dalam melayani tamu untuk suatu acara yang sedang berlangsung.

1.1.3.2. Pelaksanaan Kerja

Livia *Catering* membuka produksi setiap hari senin sampai hari minggu. Jam kerja di Livia *Catering* tergantung dari banyaknya jumlah pesanan konsumen. Umumnya jam kerja dimulai pada pukul 04.00 – 15.00 WIB, tetapi jika jumlah pesanan banyak maka jam kerja bisa sampai pukul 18.00 WIB.

Selama pandemi, Livia *Catering* tetap membuka produksinya setiap hari, namun terdapat pengurangan karyawan yang ada di dapur. Karyawan tersebut yang ada di dapur berjumlah 2-3 orang dan jika ada pesanan untuk event besar seperti acara pernikahan, maka karyawan yang bekerja di dapur bisa lebih banyak.

1.2. Proses Produksi

1.2.1. Bahan baku, produk antara, dan produk akhir

1.2.1.1. Bahan Baku

Bahan baku yang ada di Livia *Catering* disesuaikan dengan pesanan konsumen dan bahan bakunya tidak selalu sama setiap hari. Adapun bahan baku yang biasa digunakan oleh Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 1.1 sebagai berikut:

Tabel 1. 1 Bahan Baku Livia *Catering*

No.	Bahan Baku
1.	Wortel
2.	Kentang
3.	Cabai
4.	Bawang merah dan bawang putih
5.	Kacang panjang
6.	Brokoli
7.	Tempe
8.	Daging mentah
9.	Ayam mentah
10.	Ikan mentah
11.	Tahu putih
12.	Timun
13.	Seledri
14.	Terong
15.	Kembang kol
16.	Tauge
17.	Sawi
18.	Buncis
19.	Beras
20.	Tepung terigu
21.	Kecap
22.	Bumbu masak

1.2.1.2. Produk Antara

Produk antara merupakan bahan baku yang sudah diolah tetapi belum menjadi produk akhir. Produk antara dari Livia *Catering* yaitu berupa ikan dan daging. Kedua produk tersebut diolah setengah matang agar produk tersebut mudah dalam proses pemasakan. Dikatakan produk antara karena sebelum dimasukkan ke dalam *freezer*, bagian sisik dan isi perut pada ikan harus dibersihkan terlebih dahulu agar tidak mudah busuk. Selanjutnya daging dan ikan dimasukkan ke dalam plastik dan diberi tanggal untuk kemudian dimasukkan ke *freezer* dengan suhu -14°C - 20°C . Produk antara di Livia *Catering* dapat dilihat pada Gambar 1.4.



Gambar 1. 4. Produk antara di Livia *Catering*




Sumber: Dokumentasi pribadi



1.2.1.3. Produk Akhir

Produk akhir merupakan produk yang sudah jadi atau sudah dimasak dan siap untuk dipasarkan. Produk akhir yang dihasilkan oleh Livia *Catering* yaitu bermacam-macam seperti bistik, siomay, oseng tempe, lontong opor, dan masih sangat beragam karna tergantung dari pemesanan konsumen setiap hari nya. Adapun produk akhir yang dihasilkan oleh Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 1.2 dibawah ini:

Tabel 1. 2 Produk akhir Livia *Catering*

Jenis Produk Akhir	Komposisi Bahan
 <p data-bbox="336 703 496 741">(Ayam Bakar)</p>	<p data-bbox="871 477 1171 510">Ayam, kecap, garam, timun</p>
 <p data-bbox="336 1167 496 1205">(Ayam geprek)</p>	<p data-bbox="659 981 1382 1059">Ayam, bawang merah dan bawang putih, tepung terigu, cabai rawit, garam, timun</p>
 <p data-bbox="376 1675 456 1713">(Bistik)</p>	<p data-bbox="675 1518 1366 1597">Bistik, telur rebus, kentang, buncis, daun selada, wortel, saus dan mayones</p>

Jenis Produk Akhir	Komposisi Bahan
 <p data-bbox="331 645 504 678">(Lontong opor)</p>	<p data-bbox="679 488 1362 521">Lontong, santan, daging ayam, telur rebus, sambal dan kerupuk</p>
 <p data-bbox="341 1205 494 1238">(Lele goreng)</p>	<p data-bbox="871 992 1171 1025">Lele, garam, sambal, timun</p>
 <p data-bbox="240 1776 592 1854">(Srundeng, oseng tempe, sambal udang balado)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li data-bbox="676 1373 1385 1406">✓ Srundeng : kelapa parut, gula, air, lengkuas, serai, daun salam <li data-bbox="676 1417 1385 1496">✓ Oseng tempe : tempe, bawang putih dan bawang merah, cabai merah dan cabai hijau, daun bawang, garam, kecap, air. <li data-bbox="676 1507 1385 1585">✓ Sambal udang balado : udang, cabai merah, petai, gula, daun salam dan air.

Jenis Produk Akhir	Komposisi Bahan
 <p data-bbox="248 645 584 719">(Tahu bacem, ikan nila goreng, paru)</p>	<p data-bbox="916 488 1126 517">Tahu, kecap, garam</p>
 <p data-bbox="363 1149 469 1178">(Siomay)</p>	<p data-bbox="639 882 1406 1003">Kentang, tahu putih, telur rebus, <i>fillet</i> ikan tenggiri, kulit pangsit, dada ayam tanpa kulit, udang kupas, tepung kanji, bawang putih dan bawang merah, merica bubuk, kubis, gula dan bumbu kacang.</p>

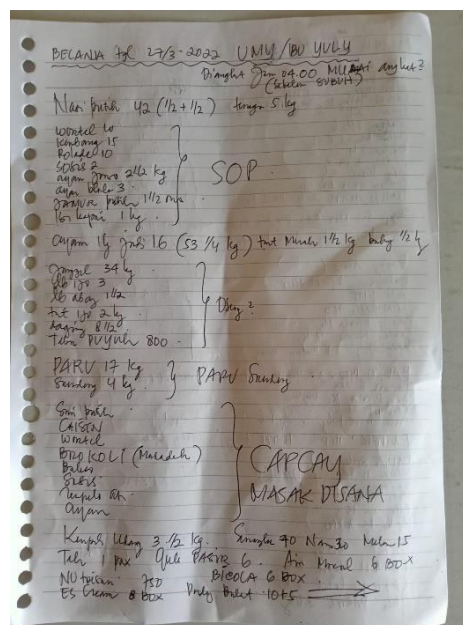
Jenis Produk Akhir	Komposisi Bahan
 <p data-bbox="379 779 453 813">(Soto)</p>	<p data-bbox="632 607 1414 730">Daging ayam, perkedel, daun salam, daun jeruk, serai, minyak sayur, air, bawang putih dan bawang merah, merica butir, kunyit, jahe, kemiri, daun bawang, taugé, jeruk nipis dan telur puyuh.</p>
 <p data-bbox="347 1574 485 1608">(Sate Ayam)</p>	<p data-bbox="659 1379 1382 1458">Daging ayam, bawang putih dan bawang merah, lada, kecap, bubuk kaldu, air jeruk nipis, terasi, garam, gula dan bambu kacang.</p>

Sumber: Dokumentasi pribadi

1.2.2. Proses produksi

a. Pembelian bahan baku

Bahan baku seperti sayuran, tahu, tempe, telur, daging ayam, dan ikan didapatkan dari Pasar Kranggan atau Pasar Beringharjo. Sedangkan bahan baku seperti minyak, kecap, saus, bumbu atau tepung didapatkan melalui *mini market* ataupun *super market*. Pembelian bahan baku ini dilakukan berdasarkan pesanan dari konsumen, contohnya seperti acara pernikahan, tasyakuran dan buka puasa bersama. Berikut ini merupakan list pembelian bahan baku yang dapat dilihat pada Gambar 1.5.



Gambar 1. 5. List Pembelian Bahan Baku

Sumber: Dokumentasi pribadi

b. Penerimaan bahan baku

Pada saat penerimaan bahan baku, bahan baku tersebut dibagi menjadi 2 yaitu bahan yang langsung diolah dan bahan yang harus disimpan. Jika sayuran merupakan bahan yang langsung diolah karena sayuran tersebut harus dalam keadaan *fresh*. Sayur-sayuran itu didapatkan dari Pasar Kranggan dan untuk membeli sayurannya biasanya dilakukan pada pagi hari. Sedangkan untuk bahan baku yang harus disimpan yaitu seperti daging dan ikan karena kedua bahan baku tersebut tidak semua langsung diolah, maka daging dan ikan dapat disimpan di dalam *freezer* agar awet dan tidak mudah busuk. Untuk

bahan baku seperti kecap, saus, tepung dan bumbu-bumbu masak dapat diletakkan pada rak kayu.

c. Pengolahan produk antara

Produk antara atau produk setengah jadi yaitu produk mentah yang sudah mengalami pengolahan dengan cara pengawetan. Produk antara yang terdapat di Livia *Catering* ini contohnya adalah daging dan ikan. Daging dan ikan ini didapatkan dari Pasar Beringharjo dan biasanya jumlah untuk membeli daging atau ikan disesuaikan dengan permintaan konsumen. Cara pengolahan daging tersebut yaitu direbus menggunakan air yang mendidih selama 30 menit kemudian dimasukkan ke dalam plastik serta diberi tanggal pengolahan pada daging tersebut dan dimasukkan ke dalam *freezer* pada suhu 14°C - 20°C.

Untuk pengolahan pada ikan dilakukan dengan cara membersihkan isi perut ikan, tulang ikan dan menghilangkan sisik ikannya. Setelah itu, dimasukkan ke dalam plastik serta diberi tanggal pengolahan dan dimasukkan ke dalam *freezer*. Berikut ini merupakan produk antara yang dapat dilihat pada Gambar 1.6.



Gambar 1. 6. Produk antara (Ikan *fillet*)

Sumber: Dokumentasi pribadi

d. Penyimpanan bahan baku

Dalam menyimpan bahan baku, maka harus terjaga kebersihan dan kerapiannya. Untuk bahan baku seperti minyak (Sania), saus (ABC), tepung (Sasa & Segitiga Biru), dan kecap (Bango & ABC) diletakkan pada rak penyimpanan yang berbahan dasar kayu. Sedangkan bahan baku seperti daging dan ikan sebelum diolah harus dibersihkan dahulu

dan selanjutnya dimasukkan ke dalam plastik khusus untuk menyimpan daging atau ikan dan disimpan dalam *freezer* dengan suhu -14°C - 20°C . Kemudian sayur-sayuran di letakkan di dekat ruang pengolahan karena sayuran harus diolah langsung agar tetap *fresh* dan masih terjaga kualitasnya.

e. Penimbangan

Sebelum masakan sampai ke tangan konsumen, maka masakan tersebut perlu ditimbang terlebih dahulu agar dapat menyesuaikan takarannya.

f. Pencucian

Bahan baku yang akan diolah harus dicuci terlebih dahulu menggunakan air mengalir, karena dalam proses pencucian dapat menghilangkan bakteri dan kuman yang menempel pada bahan baku tersebut. Alat-alat memasak juga harus dicuci agar selalu terjaga kebersihannya. Proses pencucian dapat dilihat pada Gambar 1.7 sebagai berikut:



Gambar 1. 7. Proses pencucian alat memasak

Sumber: Dokumentasi pribadi

g. Pengecilan ukuran

Sebelum ke tahap pemasakan, bahan baku dikecilkan ukurannya terlebih dahulu dengan menggunakan pisau. Pengecilan ukuran dapat dilakukan dengan cara memotong dan memarut menggunakan parutan. Manfaat dari pengecilan ukuran yaitu untuk mempermudah dalam proses pengolahan dan mempercepat pematangan. Proses pengecilan ukuran dapat dilihat pada Gambar 1.8 sebagai berikut:



Gambar 1. 8. Proses pengecilan ukuran

Sumber: Dokumentasi pribadi

h. Pemasakan

Setelah semua bahan baku sudah siap untuk dimasak, kemudian dilanjutkan dengan berbagai proses seperti perebusan, penggorengan, pengukusan, pemanggang, pembakaran, dan penumisan. Tetapi proses tersebut sesuai dengan permintaan konsumen. Proses pemasakan dapat dilihat pada Gambar 1.9 sebagai berikut:



Gambar 1. 9. Proses pemasakan

Sumber: Dokumentasi pribadi

i. Pengemasan

Setelah proses pemasakan selesai, lalu masakan tersebut dikemas dalam plastik kiloan kemudian dimasukkan lagi ke dalam mika atau pengemasannya menggunakan *box* (seperti pesanan nasi *box*). Pesanan makanan tersebut diantarkan ke konsumen

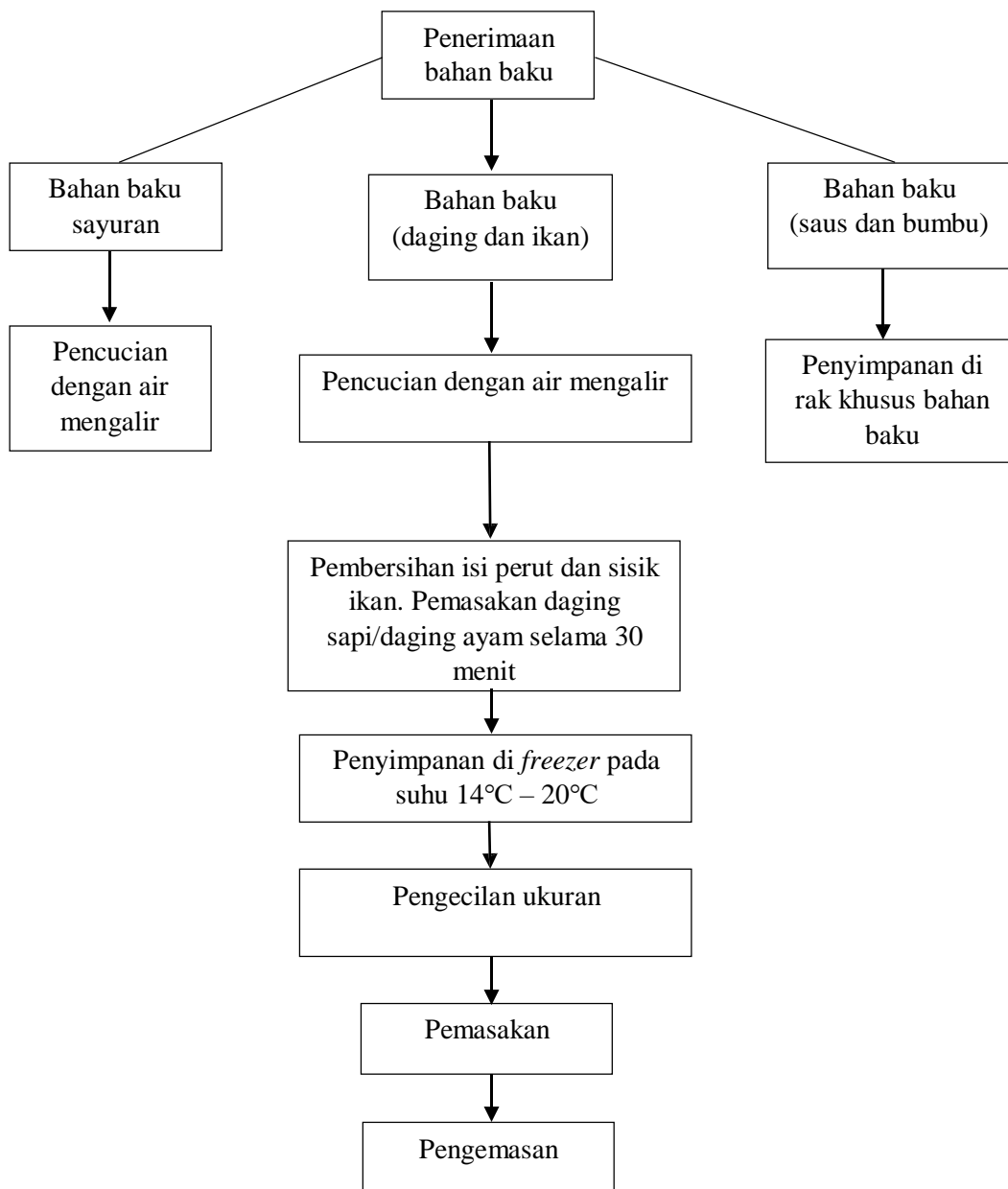
menggunakan motor atau mobil. Proses pengemasan dapat dilihat pada Gambar 1.10 sebagai berikut:



Gambar 1. 10. Proses pengemasan

Sumber: Dokumentasi pribadi

Diagram Alir Produksi





Gambar 1. 11. Diagram alir proses produksi di Livia Catering





1.2.3. Mesin dan Peralatan





Mesin dan Peralatan yang dimiliki oleh Livia Catering dapat dilihat pada Tabel



1.3. sebagai berikut:




Tabel 1. 3 Mesin dan Peralatan Produksi


No	Nama Mesin/ Alat	Spesifikasi	Prinsip Kerja	Gambar
1.	<i>Freezer</i>	Kapasitas : 115 liter Energi : 115 watt Ukuran : 820 x 600 x 830 mm Merk : Modena MD 15	<i>Freezer</i> digunakan untuk menyimpan bahan baku seperti daging dan ikan dengan suhu yang rendah, sehingga tidak mudah membusuk.	
2.	Kompor gas	Merk : Rinnai	Kompor digunakan untuk memasak atau memanaskan makanan	
3.	<i>Rice Cooker</i>	Volume : 1,8 liter Daya : 395 watt Merk : Miyako	<i>Rice Cooker</i> digunakan untuk membuat/menanak nasi dalam skala kecil	

No	Nama Mesin/ Alat	Spesifikasi	Prinsip Kerja	Gambar
4.	Dandang	Volume : 28,4 liter Diameter : 35 cm Tinggi : 36 cm	Dandang digunakan untuk membuat nasi dalam skala besar	
5.	Panci	Ukuran : 16 cm	Panci digunakan untuk membuat sayur ataupun makanan berkuah	
6.	Wajan	Diameter : 36 cm Kedalaman : 17 cm	Wajan digunakan untuk menggoreng dan menumis	
7.	Baskom plastik		Baskom plastik digunakan sebagai wadah sementara hasil potongan atau kupasan sayur-sayuran	

No	Nama Mesin/ Alat	Spesifikasi	Prinsip Kerja	Gambar
8.	Talenan		Talenan digunakan untuk tempat memotong atau mengiris sayuran dan daging	
9.	Pisau		Pisau digunakan untuk memotong atau mengiris sayuran atau daging	
10.	Timbangan digital		Timbangan digunakan untuk mengukur massa dari bahan sehingga bahan yang digunakan tidak melebihi atau kurang dari takaran resep	
11.	Tampah		Tampah digunakan sebagai tempat sementara sayur atau cabai	

No	Nama Mesin/ Alat	Spesifikasi	Prinsip Kerja	Gambar
12.	Spatula		Spatula digunakan untuk membalikkan makanan yang dimasak dan membantu proses memasak menjadi lebih mudah	
13.	Sendok sayur		Sendok sayur digunakan untuk mengambil sayur dari panci	
14.	Teko		Teko digunakan sebagai tempat menyimpan air atau menyimpan teh	


No	Nama Mesin/ Alat	Spesifikasi	Prinsip Kerja	Gambar
15.	<i>Steamer</i>		<i>Steamer</i> digunakan untuk mengukus makanan, biasanya digunakan untuk mengukus siomay	
16.	Mangkok saringan		Mangkok saringan digunakan untuk memisahkan makanan dari suatu cairan	
17.	Serok penggorengan		Serok penggorengan digunakan untuk mengambil dari wajan.	




No	Nama Mesin/ Alat	Spesifikasi	Prinsip Kerja	Gambar
18.	Nampan		Nampan digunakan sebagai tempat menaruh makanan yang sudah matang.	
19.	Kulkas	Merk : Sharp	Kulkas digunakan sebagai tempat penyimpanan maupun mendinginkan makanan dan juga mempertahankan kesegaran sayur dan buah.	


1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang

Sarana dan Prasarana Penunjang yang dimiliki oleh Livia Catering dapat dilihat pada Tabel 1.4 dan 1.5 sebagai berikut:



Tabel 1. 4 Sarana Penunjang di Livia *Catering*

No	Nama	Jumlah	Fungsi	Gambar
1.	Dapur	1	Ruangan ini digunakan sebagai tempat mengolah makanan menjadi bahan jadi	

No	Nama	Jumlah	Fungsi	Gambar
2.	Penyimpanan bahan baku	1	Ruangan ini digunakan sebagai tempat menyimpan bahan baku sayur dan bumbu masak	
3.	Gudang	1	Tempat ini digunakan sebagai tempat menyimpan peralatan yang tidak digunakan atau tidak terpakai	
4.	Tempat cuci	1	Tempat ini digunakan untuk mencuci peralatan masak	

No	Nama	Jumlah	Fungsi	Gambar
5.	Motor	2	Motor digunakan sebagai media mengantarkan makanan	 A photograph showing a motorcycle parked under a blue canopy structure, likely a food delivery point. The motorcycle is black and has a delivery bag on the back. The canopy is supported by metal poles and is situated on a paved area. In the background, there are buildings and other motorcycles.

Tabel 1. 5 Prasarana Penunjang di Livia *Catering*

No	Nama	Jumlah	Fungsi	Gambar
1.	Kamar mandi	1	Di Livia <i>Catering</i> disediakan 1 buah kamar mandi untuk karyawan, kamar mandi tersebut merupakan fasilitas untuk mandi, buang air besar, dan buang air kecil	
2.	Tempat Parkir	1	Tempat parkir ini berfungsi untuk menempatkan motor karyawan	

BAB II

TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) DI LIVIA CATERING YOGYAKARTA

2.1. Latar Belakang

Pangan atau makanan adalah kebutuhan utama bagi manusia. Keamanan pangan serta higiene kini menjadi faktor yang sangat penting untuk diperhatikan masyarakat. Hal tersebut bertujuan untuk menghindari efek samping yang ditimbulkan dari beragam makanan seperti terjadinya kontaminasi, penyalahgunaan bahan makanan, dan keracunan makanan (Depkes, 2007).

Kontaminasi atau cemaran pada bahan pangan berasal dari kontaminasi fisik, kimia, dan biologi. Kontaminasi fisik dalam bahan pangan merupakan agen yang dapat ditemukan melalui pengamatan fisik. Kontaminasi fisik yaitu berupa rambut, tulang, debu, kuku, dan benda fisik lainnya. Kontaminasi kimia dapat berasal dari unsur atau senyawa kimia. Sedangkan kontaminasi biologi merupakan kontaminasi virus, bakteri, serta parasit yang ditularkan melalui darah, air liur, dan kotoran (BPOM RI, 2009).

Masalah keamanan pangan masih sering terjadi pada produk pangan yang beredar, antara lain yaitu pangan yang mengandung cemaran biologis, pangan yang mengandung bahan kimia berbahaya, dan pangan yang terkontaminasi zat fisik atau benda asing. Menurut laporan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia (2016), dari 61 kejadian kasus keracunan akibat pangan pada tahun 2015, penyebab terbesar kasus tersebut adalah bahaya mikrobiologis (45%), diikuti oleh bahaya kimia (11%), dan tidak diketahui (44%) dengan kasus terbanyak akibat pangan olahan rumah tangga (41%) (BPOM RI, 2016).

Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) mengeluarkan sistem jaminan keamanan yang ditujukan kepada industri pengolahan pangan agar dapat memproduksi pangan yang aman dan berkualitas yaitu Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau dapat diartikan sebagai suatu pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang

ditentukan untuk menghasilkan produk makanan sesuai dengan tuntutan konsumen (Thaheer, 2005).

Persyaratan ini terdapat pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/2010 yang terdiri dari 18 aspek yaitu lokasi, bangunan, alat produksi, fasilitas sanitasi, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemasan, label, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan karyawan, penarikan produk dan pelaksanaan pedoman (Thaheer, 2005).

2.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di Livia *Catering*?
2. Berapa persentase ketidaksesuaian dan kesesuaian dari penerapan CPPOB berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/2010?
3. Apa saja faktor penyebab ketidaksesuaian dari penerapan CPPOB dengan analisis *fishbone*?
4. Bagaimana solusi atau perbaikan untuk menerapkan CPPOB di Livia *Catering*?

2.3. Tujuan

1. Mengevaluasi penerapan CPPOB di Livia *Catering* berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/2010.
2. Mengetahui persentase ketidaksesuaian dan kesesuaian dari penerapan CPPOB di Livia *Catering* berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/2010.
3. Mengetahui faktor penyebab ketidaksesuaian dari penerapan CPPOB dengan analisis *fishbone* di Livia *Catering* berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/2010.
4. Mengetahui solusi atau perbaikan untuk menerapkan CPPOB di Livia *Catering*

2.4. Metodologi Pemecahan Masalah

2.4.1. Waktu dan Lokasi Pelaksanaan

Waktu : 7 Maret – 8 April 2022

Jam Kerja : 07.00 – 12.00 WIB

Tempat : Livia *Catering*

Alamat : Jl. Nyai Ahmad Dahlan No. 21, Ngupasan, Kec. Gondomanan,
Yogyakarta

2.4.2. Metode Pengumpulan Data

2. Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data dilakukan dengan cara sebagai berikut :

- Pengambilan data primer

Data primer diperoleh dengan 3 cara yaitu :

- a. Observasi (Pengamatan secara langsung)

Pengamatan langsung dilakukan dari penerimaan bahan baku sampai pengemasan. Dalam hal ini beberapa data diperoleh secara *personal judgement* sesuai dengan keadaan perusahaan selama kerja praktik berlangsung. Hal ini untuk mengetahui penerapan persyaratan CPPOB berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 disusun dalam lembar lembar pengecekan (*checksheet*).

- b. Wawancara

Wawancara dilakukan kepada karyawan yang bekerja di dapur seperti koki dan bagian pengemasan. Dalam wawancara ini berguna untuk mendapatkan informasi yang tidak didapat dalam observasi.

- c. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan cara pengambilan gambar-gambar selama proses pengolahan berlangsung.

- Pengambilan data sekunder

- a. Studi literatur

Pengambilan data diperoleh dari studi literatur atau studi pustaka. Studi pustaka ini dilakukan dengan memahami referensi dari berbagai sumber yaitu jurnal, artikel ilmiah dan buku.

b. Dokumen perusahaan

Pengambilan data perusahaan ini berupa dokumen-dokumen dari Livia *Catering* seperti sertifikasi, visi dan misi perusahaan, surat izin, dan dokumen-dokumen lainnya.

3. Analisis Data

Analisis data dilakukan untuk mengolah data terkait rumusan masalah. Tahapan dilakukan dengan menghitung persentase ketidaksesuaian dari penerapan persyaratan CPPOB dalam pedoman Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010.

Analisis penyebab ketidaksesuaian dalam penerapan CPPOB dilakukan menggunakan diagram sebab-akibat (*fishbone*) berdasarkan pengamatan dan wawancara selama kerja praktik berlangsung.

2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah

2.5.1. Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di Livia *Catering* Yogyakarta

Hasil evaluasi penerapan CPPOB berupa lembar pengecekan (*checksheet*) dengan 18 aspek CPPOB yang didasarkan pedoman Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 telah terlampir (lampiran 1). *Checksheet* tersebut memiliki 4 kategori ketidaksesuaian. Ketidaksesuaian ditentukan apabila persyaratan meliputi: harus, seharusnya, sebaiknya, dan dapat tidak terpenuhi. Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010, keempat kategori tersebut yaitu:

- a. Kritis : Ketidaksesuaian akan mempengaruhi keamanan produk secara langsung dan/atau merupakan persyaratan wajib dipenuhi.
- b. Serius : Ketidaksesuaian berpotensi mempengaruhi keamanan

- produk.
- c. Mayor : Ketidaksesuaian berpotensi mempengaruhi efisiensi pengendalian keamanan produk.
- d. Minor : Ketidaksesuaian berpotensi mempengaruhi mutu produk.

Hasil pengamatan menggunakan *checksheet* diperoleh analisis hasil sebagai berikut :

1. Lokasi dan Lingkungan Produksi

Pada aspek lokasi dan lingkungan produksi, *Livia Catering* sudah memenuhi kriteria sesuai dengan kondisi yang ada di tempat produksi. Hasil persentase dari aspek ini yaitu persentase ketidaksesuaiannya 0% dan persentase kesesuaiannya 100%, dapat dikatakan 100% karena telah memenuhi kriteria dan juga persyaratan dari CPPOB. Hasil dari pengamatan aspek lokasi dan lingkungan produksi yang dilakukan di *Livia Catering* dapat dilihat pada Tabel 2.1 sebagai berikut:

Tabel 2. 1 Aspek Lokasi dan Lingkungan Produksi

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan	
		Sesuai	Tidak Sesuai
A.	LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI		
1.	Pabrik/tempat produksi harus jauh dari daerah lingkungan yang tercemar atau daerah tempat kegiatan industri/usaha yang menimbulkan pencemaran terhadap pangan olahan.	✓	
2.	Lingkungan pabrik/tempat produksi harus bersih dan tidak ada sampah.	✓	
3.	Pabrik/tempat produksi seharusnya tidak berada di daerah yang mudah tergenang air atau daerah banjir.	✓	
4.	Pabrik/tempat produksi seharusnya bebas dari semak-semak atau daerah sarang hama.	✓	

Akses jalan menuju *Livia Catering* sudah memakai *paving block* untuk mencegah terjadinya genangan air sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI No.75/M-IND/PER/7/2010 (2010), yang menyatakan bahwa jalan menuju pabrik/tempat produksi seharusnya tidak menimbulkan debu atau genangan air, dengan disemen, dipasang batu atau *paving block* dan dibuat saluran air yang

mudah dibersihkan. Berikut ini merupakan halaman atau akses jalan *Livia Catering* yang terdapat pada Gambar 2.1.



Gambar 2. 1. Halaman dan akses jalan *Livia Catering*

Sumber: Dokumentasi pribadi

2. Bangunan dan Ruang Produksi

Pada aspek bangunan dan ruang produksi memiliki 19 kriteria yang harus dipenuhi. Dalam aspek ini *Livia Catering* masih terdapat 5 ketidaksesuaian yaitu pada kriteria terkait dengan jendela pada ruangan produksi, karena di ruang produksi tidak terdapat adanya jendela. Hasil persentase ketidaksesuaian pada aspek ini yaitu 26,31% dan masuk ke dalam kategori minor yang artinya akan berpotensi mempengaruhi mutu dari produk itu sendiri. Selain itu lubang ventilasi yang terdapat di ruang produksi tidak dilengkapi dengan kasa. Seharusnya ventilasi dilengkapi dengan kasa untuk mencegah masuknya serangga, hal ini sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 (2010), yang menyatakan bahwa jendela dan lubang ventilasi seharusnya dilengkapi dengan kasa yang mudah dilepas dan dibersihkan untuk mencegah masuknya serangga serta mengurangi masuknya kotoran ke dalam ruangan. Hasil dari pengamatan aspek bangunan dan ruang produksi yang dilakukan di *Livia Catering* dapat dilihat pada Tabel 2.2 sebagai berikut:

Tabel 2. 2 Aspek Bangunan dan Ruang Produksi

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan		Persentase Ketidaksesuaian	Saran Perbaikan
		Sesuai	Tidak Sesuai		
B.	BANGUNAN DAN RUANG PRODUKSI				
1.	Lantai ruangan produksi seharusnya tetap kedap air, tahan terhadap garam, basa, asam/bahan kimia lainnya, permukaan rata tetapi tidak licin dan mudah dibersihkan.	✓			
2.	Lantai ruangan produksi yang juga digunakan untuk proses pencucian, seharusnya mempunyai kemiringan yang cukup sehingga memudahkan pengaliran air dan mempunyai saluran air atau lubang pembuangan sehingga tidak menimbulkan genangan air atau tidak berbau.	✓			
3.	Lantai harus halus dan rata, tidak licin dan mudah dibersihkan.	✓			
4.	Permukaan dinding ruang produksi bagian dalam seharusnya terbuat dari bahan yang rata, halus, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas, dan mudah dibersihkan.	✓			
5.	Dinding ruang produksi seharusnya setinggi minimal 2 m dari lantai dan tidak menyerap air, tahan terhadap garam, basa, asam, atau bahan kimia lain.	✓			
6.	Pertemuan dinding dengan dinding pada ruang produksi seharusnya tidak membentuk sudut mati atau siku-siku yang dapat menahan air atau kotoran, tetapi membentuk sudut melengkung sehingga mudah dibersihkan.	✓			
7.	Atap seharusnya terbuat dari bahan yang tahan lama, tahan terhadap air, dan tidak bocor.	✓			
8.	Langit-langit seharusnya terbuat dari bahan yang tidak mudah terkelupas atau terkikis, mudah dibersihkan dan tidak mudah retak.	✓			
9.	Langit-langit dari lantai seharusnya setinggi minimal 3 m untuk memberikan aliran udara yang cukup dan mengurangi panas yang diakibatkan oleh proses produksi.	✓			
10.	Permukaan atap seharusnya rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan.	✓			
11.	Pintu seharusnya terbuat dari bahan tahan lama, kuat dan tidak mudah pecah.	✓			

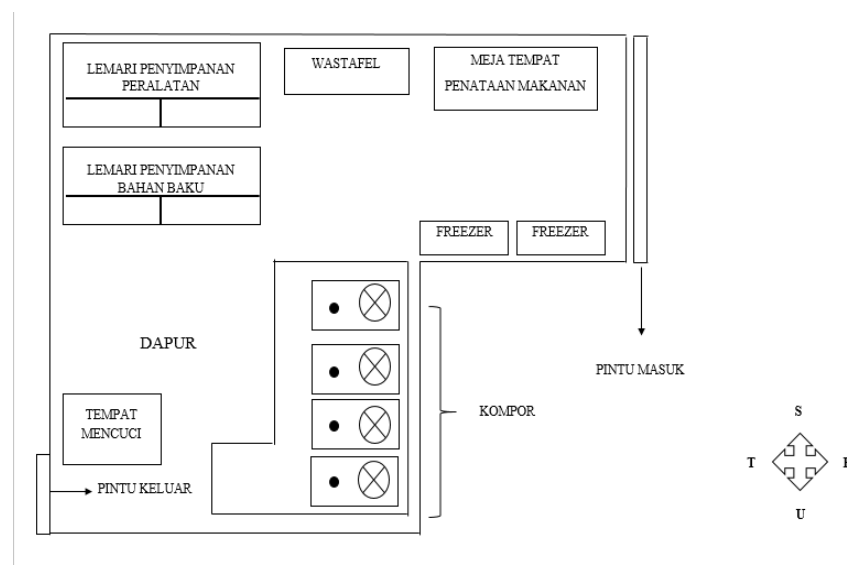
12.	Permukaan pintu ruangan seharusnya rata, halus, berwarna terang dan mudah dibersihkan.	✓			
13.	Pintu ruangan produksi seharusnya membuka keluar agar tidak masuk debu atau kotoran dari luar.	✓			
14.	Jendela dapat dibuat dari bahan tahan lama, tidak mudah pecah atau rusak.		✓		
15.	Permukaan jendela harus rata, halus, berwarna terang, dan mudah dibersihkan.		✓	26,31%	Sebaiknya di ruang produksi ditambahkan jendela agar asap dari proses pemasakan tidak menjadi polusi didalam ruang produksi
16.	Jendela dari lantai seharusnya setinggi minimal 1 m untuk memudahkan membuka dan menutup, dengan letak jendela tidak boleh terlalu rendah karena dapat menyebabkan masuknya debu.		✓		
17.	Jendela seharusnya dilengkapi dengan kasa pencegah serangga yang dapat dilepas sehingga mudah dibersihkan.		✓		
18.	Ventilasi seharusnya menjamin peredaran udara dengan baik dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, debu, dan panas yang timbul selama pengolahan yang dapat membahayakan kesehatan karyawan.	✓			
19.	Lubang ventilasi seharusnya dilengkapi dengan kasa untuk mencegah masuknya serangga serta mengurangi masuknya kotoran ke dalam ruangan, mudah dilepas dan dibersihkan.		✓	26,31%	Seharusnya lubang ventilasi diberi kasa untuk mencegah masuknya serangga dan juga masuknya kotoran dari luar ruangan, karena jika ada kotoran masuk ke ruang produksi maka akan mempengaruhi mutu dari produk olahan tersebut.

Bangunan dari Livia *Catering* menggunakan rumah Hj. Rizika Livia dan rumah tersebut dijadikan sebagai dapur untuk ruang produksi. Adapun ventilasi dan denah dari dapur Livia *Catering* dapat dilihat pada Gambar 2.2 dan 2.3 sebagai berikut:



Gambar 2. 2. Ventilasi ruang produksi tanpa kasa

Sumber: Dokumentasi pribadi



Gambar 2. 3. Denah dapur Livia *Catering*

Sumber: Livia *Catering*

3. Mesin/Peralatan

Mesin/peralatan yang berkaitan langsung dengan bahan pangan olahan dirancang, dibuat atau didesain dan diletakkan sehingga dapat menjamin mutu dan keamanan produk yang dihasilkan (Kemenperin, 2010). Pada aspek ini Livia *Catering* telah memenuhi kriteria dan memiliki persentase sebesar 100% sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010. Hasil dari pengamatan aspek mesin/peralatan yang dilakukan di Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 2.3 sebagai berikut:

Tabel 2. 3 Aspek Mesin/Peralatan

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan	
		Sesuai	Tidak Sesuai
C.	MESIN/PERALATAN		
1.	Peralatan yang digunakan dalam proses produksi harus sesuai dengan jenis produksinya.	✓	
2.	Permukaan yang berhubungan dengan makanan harus halus, tidak berlubang, tidak mengelupas, tidak menyerap air, dan tidak berkarat.	✓	
3.	Tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk oleh jasad renik, bahan logam yang terlepas dari mesin/peralatan, minyak pelumas, bahan bakar dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya.	✓	

Peralatan produksi yang terdapat di Livia *Catering* hampir semuanya berbahan *stainless steel* yang bersifat kuat dan tahan lama atau tidak mudah berkarat sehingga dapat mencegah kontaminan dari peralatan tersebut tetapi masih terdapat juga peralatan yang berbahan plastik dan kayu. Adapun peralatan yang terbuat dari *stainless steel*, kayu dan plastik dapat dilihat pada Gambar 2.4 – 2.6.



Gambar 2. 4. Peralatan yang terbuat dari *stainless steel*

Sumber: Dokumentasi pribadi



Gambar 2. 5. Peralatan yang terbuat dari kayu

Sumber: Dokumentasi pribadi



Gambar 2. 6. Peralatan yang terbuat dari plastik

Sumber: Dokumentasi pribadi

4. Fasilitas Sanitasi

Fasilitas sanitasi memiliki beberapa aspek yang meliputi sarana penyediaan air, sarana pembuangan air dan limbah, sarana cuci tangan, dan sarana toilet. Livia *Catering* telah memenuhi 8 kriteria dari 9 kriteria yang harus dipenuhi.

Pada aspek ini Livia *Catering* terdapat 1 ketidaksesuaian yaitu tidak ada tanda peringatan setelah menggunakan toilet harus mencuci tangan dengan sabun. Ketidaksesuaian ini masuk ke dalam kategori serius yang artinya akan berpotensi mempengaruhi keamanan produk olahan yang terdapat di Livia *Catering* dan hasil persentase ketidaksiannya yaitu 11,1%. Seharusnya toilet tersebut dilengkapi dengan tanda peringatan sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010, bahwa toilet seharusnya diberi tanda peringatan bahwa setiap karyawan harus mencuci tangan dengan sabun atau deterjen setelah menggunakan toilet. Hasil dari pengamatan aspek fasilitas sanitasi yang dilakukan di Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 2.4 sebagai berikut:

Tabel 2. 4 Aspek Fasilitas Sanitasi

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan		Persentase Ketidaksiannya	Saran Perbaikan
		Sesuai	Tidak Sesuai		
D.	FASILITAS SANITASI				
	Sarana penyediaan air				
1.	Sumber air minum atau air bersih untuk proses produksi harus cukup dan kualitasnya memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan peraturan perundang-undangan.	✓			
2.	Sarana penyediaan air (air sumur atau air PAM) seharusnya dilengkapi dengan tempat penampungan air dan pipa-pipa untuk mengalirkan air.	✓			
	Sarana pembuangan air dan limbah				
1.	Pembuangan air dan limbah seharusnya terdiri dari sarana pembuangan limbah cair, semi padat/padat.	✓			
2.	Saluran pembuangan air memiliki katup atau penutup.	✓			
	Sarana cuci tangan				
1.	Sarana cuci tangan ditempatkan pada tempat yang diperlukan dan disediakan dalam jumlah yang cukup sesuai dengan	✓			

	jumlah karyawan.				
2.	Dilengkapi dengan air mengalir, sabun atau detergen dan alat pengering tangan.	✓			
	Sarana toilet				
1.	Letak toilet seharusnya tidak terbuka langsung dengan ruang produksi.	✓			
2.	Toilet harus selalu terjaga dalam kondisi bersih.	✓			
3.	Toilet seharusnya diberi tanda peringatan bahwa setiap karyawan harus mencuci tangan dengan sabun atau deterjen setelah menggunakan toilet.		✓	11,1%	Seharusnya didepan pintu toilet diberi tulisan untuk mencuci tangan dengan sabun agar tetap terjaga kebersihannya.

Sarana penyediaan air di Livia *Catering* telah sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010, bahwa sumber air minum atau air bersih untuk proses produksi harus cukup dan kualitasnya memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan peraturan perundang-undangan. Selama pelaksanaan kerja praktik, dalam proses produksi kebutuhan air selalu terpenuhi dan tidak pernah habis ataupun tidak ada air. Berikut ini merupakan kamar mandi dan *wastafel* yang dapat dilihat pada Gambar 2.7 – 2.8.



Gambar 2. 7. Kamar mandi

Sumber: Dokumentasi pribadi



Gambar 2. 8. Wastafel

Sumber: Dokumentasi pribadi

5. Bahan

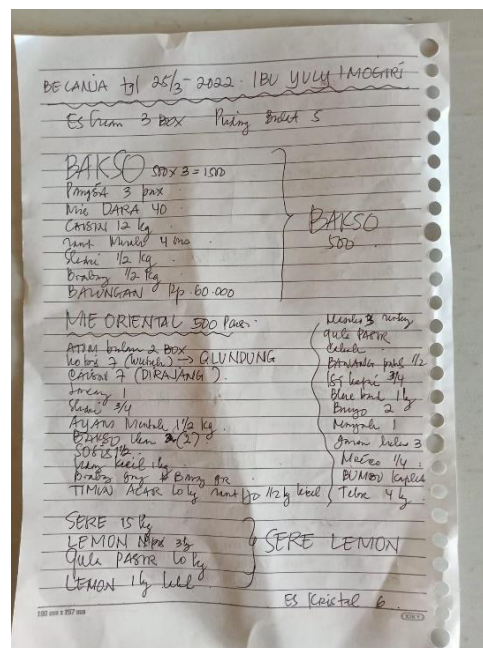
Bahan yang dimaksud pada pedoman CPPOB Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 adalah bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong termasuk air dan bahan tambahan pangan (BTP). Bahan-bahan yang ada di Livia *Catering* disimpan pada rak kayu yang ada di dapur. Pada aspek ini Livia *Catering* telah memenuhi semua kriteria dan memiliki persentase sebesar 100% sesuai dengan pedoman CPPOB Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010. Hasil dari pengamatan aspek bahan yang dilakukan di Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 2.5 sebagai berikut:

Tabel 2. 5 Aspek Bahan

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan	
		Sesuai	Tidak Sesuai
E.	BAHAN		
1.	Bahan-bahan yang digunakan tidak rusak, busuk atau mengandung bahan-bahan berbahaya.	✓	
2.	Bahan yang digunakan tidak merugikan atau membahayakan kesehatan dan memenuhi standar mutu yang ditetapkan.	✓	
3.	Air yang merupakan bagian dari pangan olahan seharusnya memenuhi persyaratan air minum atau air bersih sesuai peraturan perundang-undangan.	✓	
4.	Air yang digunakan untuk mencuci/kontak langsung dengan bahan olahan memenuhi persyaratan air bersih sesuai peraturan perundang-undangan.	✓	

6. Pengawasan Proses

Aspek yang terdapat dalam pengawasan proses menurut pedoman CPPOB Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 yaitu untuk tiap jenis produk seharusnya dilengkapi dengan jenis dan jumlah bahan yang digunakan, serta langkah-langkah yang diperhatikan selama proses produksi dan harus ada jumlah hasil yang diperoleh untuk satu kali pengolahan. Adapun list dari jenis dan jumlah bahan yang digunakan oleh Livia Catering dapat dilihat dari Gambar 2.9 sebagai berikut:



Gambar 2. 9. Jenis dan jumlah bahan yang digunakan Livia *Catering*

Sumber: Dokumentasi pribadi

Pengawasan proses diamati oleh kepala koki untuk mengetahui proses pemasakan. Pada aspek ini Livia *Catering* telah memenuhi semua kriteria dan memiliki persentase sebesar 100% sesuai dengan pedoman CPPOB Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010. Hasil dari pengamatan aspek pengawasan proses yang dilakukan di Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 2.6 sebagai berikut:

Tabel 2. 6 Aspek Pengawasan Proses

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan	
		Sesuai	Tidak Sesuai
F.	PENGAWASAN PROSES		
1.	Untuk tiap jenis produk seharusnya dilengkapi dengan jenis dan jumlah bahan yang digunakan, tahap-tahap proses produksi, serta langkah-langkah yang diperhatikan selama proses produksi.	✓	
2.	Harus ada nama produk, tanggal pembuatan dan kode produksi, jenis dan jumlah bahan yang digunakan.	✓	
3.	Harus ada jumlah hasil yang diperoleh untuk satu kali pengolahan.	✓	
4.	Terdapat pemeriksaan bahan, produk antara dan produk akhir.	✓	

7. Produk Akhir

Aspek yang terdapat pada produk akhir memiliki 2 kriteria dan terdapat 1 ketidaksesuaian yaitu produk akhir yang ada di Livia *Catering* hanya diperiksa secara organoleptik dan fisik saja. Ketidaksesuaian kategori kritis ini akan mempengaruhi keamanan produk secara langsung dan/atau merupakan persyaratan yang wajib dipenuhi. Hasil persentase ketidaksesuaiannya yaitu 50%. Seharusnya produk akhir tersebut sebelum diedarkan harus diperiksa secara organoleptik, fisika, kimia mikrobiologi atau biologi sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010, bahwa mutu dan keamanan produk akhir sebelum diedarkan seharusnya diperiksa dan dipantau secara periodik (organoleptik, fisika, kimia, mikrobiologi dan atau biologi). Hasil dari pengamatan aspek produk akhir yang dilakukan di Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 2.7 sebagai berikut:

Tabel 2. 7 Aspek Produk Akhir

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan		Persentase Ketidaksesuaian	Saran Perbaikan
		Sesuai	Tidak Sesuai		
G.	PRODUK AKHIR				
1.	Produk akhir harus memenuhi standar mutu dan tidak boleh merugikan atau membahayakan kesehatan konsumen.	✓			
2.	Mutu dan keamanan produk akhir sebelum diedarkan harus diperiksa secara organoleptik, fisika, kimia, mikrobiologi atau biologi.		✓	50%	Produk akhir di Livia <i>Catering</i> hanya diperiksa secara organoleptik dan fisik saja karena di Livia <i>Catering</i> tidak mempunyai laboratorium. Sebaiknya produk akhir diperiksa secara kimia dan mikrobiologi karena untuk mengetahui mutu dan kualitas produk akhir.

8. Laboratorium

Pada aspek laboratorium, Livia *Catering* tidak memiliki laboratorium. Oleh karena itu tidak memenuhi kriteria sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010. Dalam aspek ini tergolong ke dalam kategori kritis karena akan mempengaruhi keamanan pada produk olahan pangannya. Hasil dari pengamatan aspek laboratorium yang dilakukan di Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 2.8 sebagai berikut:

Tabel 2. 8 Aspek Laboratorium

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan		Persentase Ketidaksesuaian	Saran Perbaikan
		Sesuai	Tidak Sesuai		
H.	LABORATORIUM				
1.	Memiliki laboratorium sendiri untuk melakukan pemeriksaan bahan baku, bahan setengah jadi dan produk akhir.		✓		Sebaiknya jika tidak memiliki laboratorium untuk memeriksa produk akhir, maka disarankan untuk menyewa / meminjam laboratorium.

9. Karyawan

Higiene dan kesehatan karyawan yang baik akan memberikan jaminan bahwa pekerja yang kontak langsung maupun tidak kontak langsung dengan pangan yang diolah maka tidak akan mencemari produk (Kemenperin RI, 2010). Dalam aspek karyawan terdapat 4 kriteria yang harus dipenuhi, tetapi Livia *Catering* masih memiliki 1 ketidaksesuaian yaitu karyawan tidak memakai masker, sarung tangan dan penutup kepala pada saat proses pengolahan berlangsung. Adapun hasil dari pengamatan aspek karyawan yang dilakukan di Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 2.9 sebagai berikut:

Tabel 2. 9 Aspek Karyawan

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan		Persentase Ketidaksesuaian	Saran Perbaikan
		Sesuai	Tidak Sesuai		
I.	KARYAWAN				
1.	Karyawan harus dalam keadaan sehat, bebas dari luka atau penyakit kulit, atau hal lain yang diduga menyebabkan pencemaran terhadap produk.	✓			
2.	Karyawan harus menggunakan pakaian kerja antara lain, masker, sarung tangan, penutup kepala dan sepatu yang sesuai.		✓	25%	Seharusnya ketika sedang melakukan proses pengolahan produk, karyawan harus menggunakan pakaian kerja seperti apron, penutup kepala, sarung tangan khusus

					untuk memasak dan juga memakai masker, karena untuk menghindari terjadinya kontaminasi antar bahan pangan.
3.	Karyawan harus mencuci tangan sebelum dan setelah melakukan pengolahan.	✓			
4.	Selama pengolahan, karyawan tidak memakai perhiasan, jam tangan atau benda lain yang membahayakan keamanan produk.	✓			

Ketidaksesuaian pada aspek ini masuk ke dalam kategori mayor yang artinya akan berpotensi mempengaruhi efisiensi pengendalian pada keamanan produk olahan pangan tersebut dan memiliki persentase ketidaksesuaian sebesar 25%. Seharusnya karyawan dapat memenuhi perlengkapan tersebut sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010, yang menyatakan bahwa karyawan seharusnya mengenakan pakaian kerja/alat pelindung diri antara lain sarung tangan, tutup kepala dan sepatu yang sesuai dengan tempat produksi. Berikut ini merupakan Gambar 2.10 yaitu contoh karyawan yang tidak mengenakan masker ataupun pakaian kerja.



Gambar 2. 10. Karyawan tidak mengenakan pakaian kerja dan tidak menggunakan masker

Sumber : Dokumentasi Pribadi

10. Pengemasan

Penggunaan pengemasan yang sesuai dan memenuhi persyaratan akan mempertahankan mutu dan melindungi produk terhadap pengaruh dari luar seperti: sinar matahari, panas, kelembaban, kotoran, benturan dan lain-lain (Kemenperin RI, 2010).

Pada aspek ini Livia *Catering* telah memenuhi semua kriteria dan memiliki persentase sebesar 100% sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010. Adapun hasil dari pengamatan aspek pengemasan yang dilakukan di Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 2.10 sebagai berikut:

Tabel 2. 10 Aspek Pengemasan

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan	
		Sesuai	Tidak Sesuai
J.	PENGEMASAN		
1.	Kemasan harus melindungi dan mempertahankan mutu produk pangan olahan terhadap pengaruh dari luar.	✓	
2.	Bahan kemasan harus dibuat dari bahan tidak larut atau tidak melepaskan senyawa tertentu yang dapat mengganggu kesehatan atau mutu produk.	✓	
3.	Bahan kemasan seharusnya menjamin keutuhan dan keaslian produk didalamnya.	✓	
4.	Bahan kemasan harus disimpan dan ditangani dalam kondisi higienis, terpisah dari bahan baku dan produk akhir.	✓	

Kemasan yang digunakan oleh Livia *Catering* menggunakan plastik mika, box kardus dan juga wadah yang dapat dimasukkan ke dalam *microwave*. Adapun contoh kemasan dapat dilihat pada Gambar 2.11.



Gambar 2. 11. Kemasan produk

Sumber: Dokumentasi pribadi

11. Label

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 (1999) dan Badan Pengawas Obat dan Makanan (2012) menyatakan bahwa label pangan sekurang-kurangnya berisikan keterangan nama produk; daftar bahan yang digunakan (komposisi); berat bersih; nama dan alamat pihak produsen; tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa; dan kode produksi. Label pangan olahan juga seharusnya dibuat dengan ukuran, kombinasi warna/bentuk yang berbeda untuk tiap jenis pangan olahan, agar mudah dibedakan. Berdasarkan kriteria pada aspek label pangan, Livia *Catering* telah memenuhi kriteria tersebut dan memiliki persentase sebesar 100%. Adapun hasil dari pengamatan aspek label yang dilakukan di Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 2.11 sebagai berikut:

Tabel 2. 11 Aspek Label

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan	
		Sesuai	Tidak Sesuai
K.	LABEL		
1.	Label harus memenuhi ketentuan yang diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999	✓	

12. Penyimpanan

Penyimpanan bahan yang digunakan dalam proses produksi (bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, BTP) dan produk akhir dilakukan dengan baik

sehingga tidak mengakibatkan penurunan mutu dan keamanan pangan olahan (Kemenperin RI, 2010). Penyimpanan bahan baku biasanya disimpan dalam rak khusus makanan ataupun kulkas, sehingga bahan baku dapat terjaga kualitasnya dan tetap awet. Pada aspek ini memiliki 4 kriteria yang harus dipenuhi dan Livia *Catering* telah memenuhi 4 kriteria tersebut yang memiliki persentase sebesar 100%. Berikut ini merupakan rak penyimpanan bahan baku dan hasil dari pengamatan aspek penyimpanan yang terdapat di Livia *Catering* dapat dilihat pada Gambar 2.12 dan Tabel 2.12 sebagai berikut:



Gambar 2. 12. Rak penyimpanan bahan baku

Sumber: Dokumentasi pribadi

Tabel 2. 12 Aspek Penyimpanan

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan	
		Sesuai	Tidak Sesuai
L.	PENYIMPANAN		
1.	Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan dan produk akhir harus disimpan terpisah di dalam ruangan yang bersih, suhu sesuai dan bebas hama.	✓	
2.	Penyimpanan bahan baku dan produk akhir harus ditandai dan ditempatkan secara terpisah sehingga dapat dibedakan antara yang memenuhi persyaratan dan yang tidak memenuhi persyaratan, bahan yang lebih dahulu diterima yaitu bahan yang digunakan lebih dahulu (<i>First In, First Out</i>) dan produk akhir yang lebih dahulu dibuat adalah produk akhir yang lebih dahulu diedarkan.	✓	
3.	Penyimpanan bahan seharusnya menyebutkan nama bahan, tanggal penerimaan, asal bahan, tanggal pengeluaran, jumlah pengeluaran dan informasi lain yang diperlukan.	✓	
4.	Penyimpanan wadah dan kemasan harus rapih, di tempat bersih dan terlindung agar saat digunakan tidak mencemari produk.	✓	

13. Pemeliharaan dan Program Sanitasi

Pemeliharaan dan program sanitasi terhadap fasilitas produksi (bangunan, mesin/peralatan, pengendalian hama, penanganan limbah, dan lainnya) dilakukan secara berkala untuk menjamin terhindarnya kontaminasi silang terhadap pangan yang diolah (Kemenperin RI, 2010). Pada aspek ini memiliki 3 kriteria yang harus dipenuhi, tetapi masih terdapat 1 ketidaksesuaian yaitu pada pencegahan masuknya serangga atau binatang lain ke dalam ruang produksi dan tergolong ke dalam kategori serius yang artinya akan berpotensi mempengaruhi keamanan produk. Ketidaksesuaian pada aspek ini memiliki persentase sebesar 34%. Adapun hasil dari pengamatan aspek pemeliharaan dan program sanitasi yang dilakukan di Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 2.13 sebagai berikut:

Tabel 2. 13 Aspek Pemeliharaan dan Program Sanitasi

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan		Persentase Ketidaksesuaian	Saran Perbaikan
		Sesuai	Tidak Sesuai		
M.	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM SANITASI				
1.	Mesin/peralatan produksi harus dibersihkan dan dikenakan tindakan sanitasi secara teratur.	✓			
2.	Mesin/peralatan produksi harus selalu dicuci/dibersihkan untuk menghilangkan sisa bahan atau kotoran dan dapat dilakukan tindakan desinfeksi.	✓			
3.	Dilakukan upaya pencegahan masuknya serangga, binatang pengerat, binatang lain ke dalam bangunan/tempat produksi.		✓	34%	Sebaiknya didalam dapur diberi alat perangkap agar binatang pengerat ataupun binatang lain tidak dapat masuk ke dalam dapur.

Di dapur Livia *Catering* terkadang masih terdapat hewan tikus yang sering masuk, padahal sudah diberi alat perangkap atau obat untuk mencegah terjadinya serangga atau binatang lain yang masuk ke ruang produksi. Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 bahwa hama (binatang pengerat, serangga, unggas dan lainnya) merupakan penyebab utama dari

turunnya mutu dan keamanan pangan olahan. Untuk mencegah masuknya hama ke dalam pabrik/tempat produksi seharusnya dilakukan tindakan-tindakan sebagai berikut:

- Bangunan pabrik/tempat produksi dalam keadaan terawat agar hama tidak mudah masuk
- Lubang-lubang dan saluran yang dalam keadaan tertutup
- Jendela, pintu dan ventilasi dilapisi dengan kasa dari kawat untuk menghindari masuknya hama
- Hewan seperti anjing dan kucing tidak boleh berkeliaran di lingkungan dan didalam pabrik/tempat produksi.

14. Pengangkutan

Pengangkutan produk akhir membutuhkan pengawasan untuk menghindari kesalahan dalam pengangkutan yang dapat mengakibatkan kerusakan dan penurunan mutu serta keamanan pangan olahan (Kemenperin RI, 2010). Berdasarkan aspek pengangkutan memiliki 2 kriteria yang harus dipenuhi. Pada aspek ini *Livia Catering* telah memenuhi kriteria tersebut dan memiliki persentase sebesar 100%. Adapun hasil dari pengamatan pengangkutan yang dilakukan di *Livia Catering* dapat dilihat pada Tabel 2.14 sebagai berikut:

Tabel 2. 14 Aspek Pengangkutan

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan	
		Sesuai	Tidak Sesuai
N.	PENGANGKUTAN		
1.	Alat pengangkutan seharusnya didesain sehingga tidak dapat mencemari produk, mudah dibersihkan dan melindungi produk dari kontaminasi terutama debu dan kotoran.	✓	
2.	Alat pengangkutan dan pemindahan barang dalam bangunan unit produksi harus bersih dan tidak boleh merusak barang yang diangkut/dipindahkan, baik bahan baku, bahan tambahan ataupun produk akhir.	✓	

Menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 menyatakan bahwa wadah dan alat pengangkutan seharusnya didesain sehingga:

- Tidak mencemari produk

- Mudah dibersihkan
- Memisahkan produk dari bahan non-pangan selama pengangkutan
- Produk harus dilindungi agar tidak terkontaminasi oleh debu dan kotoran
- Mampu mempertahankan suhu, kelembaban dan kondisi penyimpanan
- Mempermudah pengecekan suhu, kelembaban dan kondisi lainnya

15. Dokumentasi dan Pencatatan

Pencatatan dan dokumentasi yang tepat sangat diperlukan untuk memudahkan dalam pencarian masalah terkait dengan proses produksi dan distribusi, mencegah produk melampaui batas kedaluwarsa, serta meningkatkan efektivitas sistem pengawasan pangan (BPOM, 2012). Berdasarkan dari hasil wawancara, dokumen di Livia *Catering* yang berisikan bahan baku, jumlah bahan baku, nama dan alamat pemasok serta tanggal pembelian bahan baku ditulis dalam buku catatan. Pada aspek ini telah memenuhi kriteria dengan persentase sebesar 100% dan telah diterapkan oleh Livia *Catering*. Adapun hasil dari pengamatan aspek dokumentasi dan pencatatan yang dilakukan di Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 2.15 sebagai berikut:

Tabel 2. 15 Aspek Dokumentasi dan Pencatatan

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan	
		Sesuai	Tidak Sesuai
0.	DOKUMENTASIDAN PENCATATAN		
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 yang ada sebaiknya dijaga agar tetap akurat dan mutakhir.	✓	

16. Pelatihan Karyawan

Pelatihan karyawan merupakan hal yang penting bagi industri pengolahan pangan dalam melaksanakan sistem higiene. Kurangnya pelatihan dan pembinaan terhadap karyawan merupakan sebuah ancaman terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan. Pembina dan pengawas pengolahan harus mempunyai pengetahuan mengenai prinsip-prinsip dan praktek higiene pangan olahan agar mampu memperbaiki penyimpangan yang terjadi (Kemenperin RI, 2010).

Dalam aspek pelatihan karyawan yang terdapat pada lembar pengecekan dari Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 terdiri atas 2 kriteria. Kriteria tersebut yaitu pemilik atau penanggung jawab pernah mengikuti penyuluhan mengenai Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik di Industri Rumah Tangga dan pemilik harus menerapkan serta mengajarkan pengetahuan dan keterampilannya kepada karyawan lain. Berdasarkan dari hasil wawancara, kedua kriteria tersebut telah dilaksanakan oleh penanggung jawab dan memiliki persentase sebesar 100%. Adapun hasil dari pengamatan aspek pelatihan karyawan yang dilakukan di *Livia Catering* dapat dilihat pada Tabel 2.16 sebagai berikut:

Tabel 2. 16 Aspek Pelatihan Karyawan

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan	
		Sesuai	Tidak Sesuai
P.	PELATIHAN KARYAWAN		
1.	Pemilik/penanggungjawab pernah mengikuti penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.	✓	
2.	Pemilik/penanggungjawab harus menerapkan serta mengajarkan pengetahuan dan keterampilannya kepada karyawan lain.	✓	

17. Penarikan Produk

Penarikan produk bertujuan untuk mencegah korban yang lebih banyak akibat mengkonsumsi pangan yang membahayakan kesehatan dan/atau melindungi masyarakat dari produk pangan yang tidak memenuhi syarat keamanan pangan (BPOM, 2012).

Pada aspek penarikan produk, Livia *Catering* telah melaksanakan dan memenuhi kriteria dengan persentase sebesar 100% sesuai dengan pedoman CPPOB Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010. Selama pelaksanaan kerja praktik tidak terjadi adanya penarikan produk akibat masalah keracunan dan hal-hal yang berbahaya terhadap produk pangan tersebut. Adapun hasil dari pengamatan aspek penarikan produk yang dilakukan di Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 2.17 sebagai berikut:

Tabel 2. 17 Aspek Penarikan Produk

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan	
		Sesuai	Tidak Sesuai
Q.	PENARIKAN PRODUK		
1.	Perusahaan harus menarik produk pangan dari peredaran jika diduga menimbulkan penyakit/keracunan dan/atau tidak memenuhi persyaratan.	✓	
2.	Produk lain yang dihasilkan pada kondisi yang sama dengan produk penyebab bahaya seharusnya ditarik dari peredaran/pasaran.	✓	
3.	Pangan yang terbukti berbahaya bagi konsumen harus dimusnahkan.	✓	

18. Pelaksanaan Pedoman

Dalam aspek pelaksanaan pedoman memiliki 3 kriteria yang harus dipenuhi. Pada aspek ini Livia *Catering* masih terdapat 2 ketidaksesuaian yaitu pertama, perusahaan tidak menjamin penerapan CPPOB karena tidak ada saksi bagi karyawan yang sudah melanggar penerapan CPPOB. Kedua, karyawan tidak sesuai fungsi dan tidak konsisten dalam pelaksanaan CPPOB seperti tidak memakai masker dan tidak mengenakan pakaian kerja saat proses pengolahan produk pangan. Ketidaksesuaian ini memiliki persentase sebesar 66% dan tergolong ke dalam kategori mayor, artinya akan berpotensi mempengaruhi efisiensi pengendalian keamanan dari produknya. Seharusnya dalam hal ini, perusahaan ataupun karyawan harus melaksanakan penerapan CPPOB untuk menjamin kualitas dan keamanan dari produk olahan pangan yang sesuai dengan Peraturan Menteri Perindustrian RI No.75/M-IND/PER/7/2010, yang menyatakan bahwa manajemen perusahaan harus bertanggung jawab atas sumber daya untuk menjamin penerapan CPPOB dan karyawan sesuai fungsi dan tugasnya harus bertanggung jawab dalam melaksanakan penerapan CPPOB. Adapun hasil dari

pengamatan aspek pelaksanaan pedoman yang dilakukan di Livia *Catering* dapat dilihat pada Tabel 2.18 sebagai berikut:

Tabel 2. 18 Pelaksanaan Pedoman

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan		Persentase Ketidaksesuaian	Saran Perbaikan
		Sesuai	Tidak Sesuai		
R.	PELAKSANAAN PEDOMAN				
1.	Perusahaan mendokumentasikan operasionalisasi program CPPOB.	✓			
2.	Manajemen perusahaan harus bertanggung jawab atas sumber daya untuk menjamin penerapan CPPOB.		✓		Manajer umum atau pemilik dari Livia <i>Catering</i> harus memberikan pelatihan kepada karyawannya terkait penerapan CPPOB agar produk yang dihasilkan menjadi aman dan berkualitas.
3.	Karyawan sesuai fungsi dan tugasnya harus bertanggung jawab atas pelaksanaan CPPOB.		✓		Seharusnya semua karyawan yang bekerja di Livia <i>Catering</i> dapat melaksanakan aspek-aspek yang terdapat dalam CPPOB untuk menghasilkan produk olahan yang layak dikonsumsi dan mencegah kontaminasi makanan.

Ketidaksesuaian pada lampiran 1 dianalisis persentase penerapan CPPOB pada tiap-tiap aspek dengan menggunakan tabel persentase ketidaksesuaian. Hasil analisisnya dapat dilihat pada Tabel 2.19 sebagai berikut:

Tabel 2. 19 Persentase Ketidaksesuaian Penerapan CPPOB

No.	Aspek CPPOB (Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/MIND/PER/7/2010)	Jumlah Persyaratan	Jumlah		Persentase	
			Sesuai	Tidak sesuai	Sesuai	Tidak sesuai
1.	Lokasi/tempat produksi	4	4	0	100%	0%
2.	Bangunan dan ruang produksi	19	14	5	73,7%	26,31%
3.	Mesin/Peralatan	3	3	0	100%	0%
4.	Fasilitas sanitasi	9	8	1	88,8%	11,1%
5.	Bahan	4	4	0	100%	0%
6.	Pengawasan proses	4	4	0	100%	0%
7.	Produk akhir	2	1	1	50%	50%
8.	Laboratorium	1	0	1	0%	100%
9.	Karyawan	4	3	1	75%	25%
10.	Pengemasan	4	4	0	100%	0%
11.	Label	1	1	0	100%	0%
12.	Penyimpanan	4	4	0	100%	0%
13.	Pemeliharaan dan program sanitasi	3	2	1	66%	34%
14.	Pengangkutan	2	2	0	100%	0%
15.	Dokumentasi dan pencatatan	4	4	0	100%	0%
16.	Pelatihan karyawan	2	2	0	100%	0%
17.	Penarikan produk	3	3	0	100%	0%
18.	Pelaksanaan pedoman	3	1	2	34%	66%
Total		76	64	12	84%	15,7%

Berdasarkan tabel 2.19, diketahui terdapat 12 ketidaksesuaian dari 76 persyaratan dari Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010. Dengan persentase ketidaksesuaian penerapan CPPOB yaitu sebesar 15,7%. Dari persentase tersebut dapat dikatakan bahwa *Livia Catering* telah memenuhi dan melaksanakan CPPOB dengan persentase yaitu 84%.

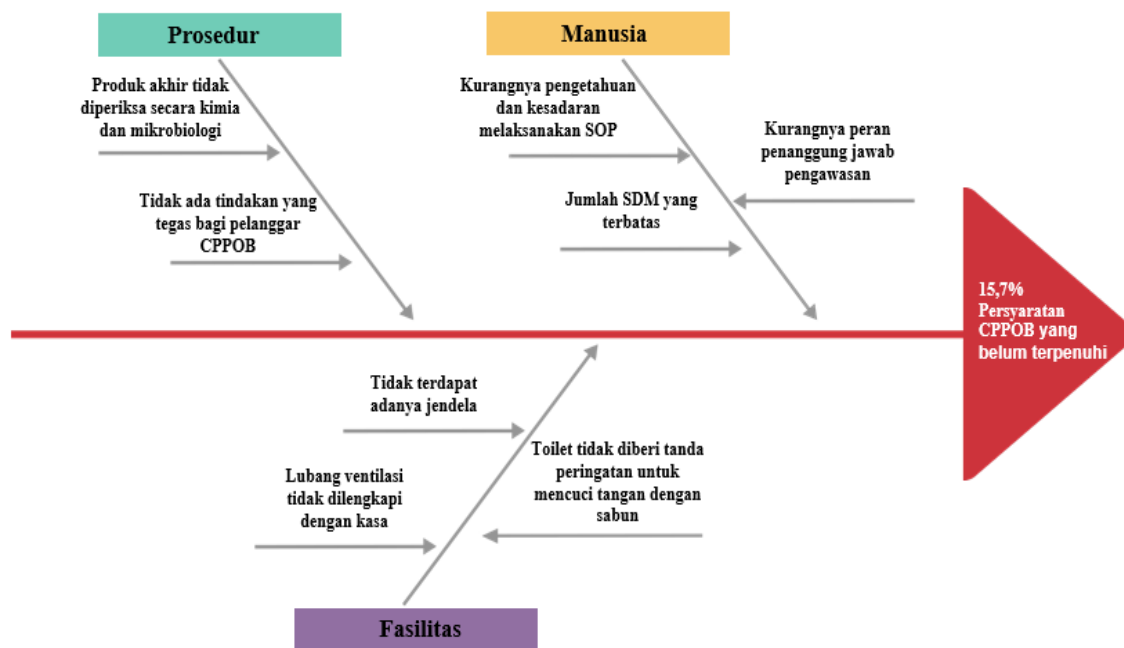
Pada tabel 2.19 dapat diketahui bahwa aspek bangunan dan ruang produksi, fasilitas sanitasi, produk akhir, laboratorium, karyawan, pemeliharaan dan program sanitasi, serta pelaksanaan pedoman merupakan penyebab ketidaksesuaian dengan persentase 15,7% dalam penerapan CPPOB. Oleh karena itu perlu adanya sebuah perubahan untuk memperbaiki pelaksanaan penerapan CPPOB di *Livia Catering*.

2.5.2. Analisis Ketidaksesuaian Penerapan CPPOB di *Livia Catering* dengan

Diagram *Fishbone*

Dalam penerapan CPPOB di *Livia Catering* memperoleh hasil ketidaksesuaian dengan persentase yaitu 15,7% kemudian dianalisis kendala atau penyebab ketidaksesuaian tersebut dengan menggunakan diagram sebab-akibat (*fishbone*).

Fishbone diagram sering disebut *Cause and Effect* diagram. *Fishbone* diagram merupakan sebuah diagram berupa tulang ikan yang menunjukkan sebab-akibat dari suatu permasalahan (John Bank, 1992). *Fishbone* dapat diartikan sebagai alat kendali mutu yang digunakan untuk mendeteksi masalah yang terjadi di perusahaan. *Fishbone* digunakan dalam penerapannya untuk mengidentifikasi faktor-faktor yang menjadi masalah dan masalah tersebut mencakup manusia, material, mesin, prosedur, kebijakan, dan sebagainya. Oleh karena itu, keberadaan *fishbone* dapat memicu eksplorasi secara terus menerus sehingga dapat ditemukan akar permasalahan di perusahaan tersebut (Murnawan, 2014).



Gambar 2. 13. Diagram *Fishbone*

Sumber: Dokumentasi pribadi

Hasil analisis tampak pada gambar 2.13. Berdasarkan dari diagram *Fishbone* tersebut, dapat diketahui bahwa penyebab belum terpenuhinya atau ketidaksesuaian dalam penerapan CPPOB berasal dari faktor manusia seperti kurangnya kesadaran dalam melaksanakan SOP, jumlah SDM yang terbatas dan kurangnya peran penanggung jawab pengawasan. Selain itu berasal dari faktor prosedur yaitu produk akhir dari Livia *Catering* tidak diperiksa secara kimia dan mikrobiologi serta tidak ada tindakan tegas untuk pelanggar CPPOB. Sedangkan dari faktor fasilitas yaitu tidak terdapat adanya jendela, lubang ventilasi tidak dilengkapi dengan kasa dan toilet tidak diberi tanda peringatan untuk mencuci tangan dengan sabun. Oleh karena itu Livia *Catering* perlu meningkatkan sumber daya manusia dan melakukan pengembangan diri agar produk olahannya terjamin kualitas dan keamanannya.

2.6. Kesimpulan

Kesimpulan yang dapat diambil dari analisis hasil pemecahan masalah yaitu:

1. Penerapan CPPOB di Livia *Catering* menunjukkan masih terdapat penyimpangan pada 7 dari 18 aspek. Penyimpangan tersebut terdiri dari aspek Bangunan dan Ruang Produksi, Fasilitas Sanitasi, Produk Akhir, Laboratorium, Karyawan, Pemeliharaan dan Program Sanitasi, serta Pelaksanaan Pedoman. Dari 7 aspek tersebut diketahui adanya 12 ketidaksesuaian dengan persentase ketidaksesuaian yaitu 15,7%.
2. Persentase ketidaksesuaian dari penerapan CPPOB berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/2010 yaitu 15,7%. Sedangkan persentase kesesuaian dari penerapan CPPOB yaitu 84%.
3. Faktor penyebab ketidaksesuaian dari penerapan CPPOB dengan analisis *fishbone* terdapat pada manusia, prosedur dan fasilitas. Hal ini diakibatkan karena kurangnya pengetahuan dan kesadaran melaksanakan SOP, kurangnya peran penanggung jawab pengawasan, jumlah SDM yang terbatas, tidak ada tindakan yang tegas bagi pelanggar CPPOB, produk akhir tidak diperiksa secara kimia dan mikrobiologi, toilet tidak diberi tanda peringatan untuk mencuci tangan dengan sabun, tidak terdapat adanya jendela pada ruang produksi dan lubang ventilasi tidak dilengkapi dengan kasa.
4. Saran atau perbaikan dalam menerapkan CPPOB di Livia *Catering* yaitu karyawan yang sedang bekerja didapur seharusnya menggunakan masker ataupun penutup kepala, karena jika terjadi kontaminasi pangan dalam proses pengolahannya akan mengakibatkan adanya cemaran bakteri pada produk olahan pangan tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2009.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011. tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.* Jakarta: BPOM RI
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2012.
- 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.* Jakarta: BPOM RI
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2016.
- Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor: HK 03.1.23.11.11.09909 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan.* Jakarta: BPOM RI.
- Depkes RI, 2007. *Pedoman Strategi KIE Keluarga Sadar Gizi (KADARZI).*
- Direktorat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat. Jakarta: Direktorat Bina Gizi Masyarakat.
- John, Bank. 1992. *The Essence of Total Quality Management.* UK: Prentice Hall International.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia (Kemenperin RI). 2010. *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/MIND/PER/7/2010 Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices).* Jakarta.
- Murnawan Heri, Mustofa. 2014. *Perencanaan Produktivitas Kerja dari Hasil Evaluasi Produktifitas Dengan Metode Fishbone di Perusahaan*

Percetakan Kemasan X. 5(2), 111-116.

Pemerintah. 1999. *Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan.*

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

LAMPIRAN

Lampiran 1. *Checksheet* CPPOB

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan	
		Sesuai	Tidak Sesuai
A.	LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI		
1.	Pabrik/tempat produksi harus jauh dari daerah lingkungan yang tercemar atau daerah tempat kegiatan industri/usaha yang menimbulkan pencemaran terhadap pangan olahan.	✓	
2.	Lingkungan pabrik/tempat produksi harus bersih dan tidak ada sampah.	✓	
3.	Pabrik/tempat produksi seharusnya tidak berada di daerah yang mudah tergenang air atau daerah banjir.	✓	
4.	Pabrik/tempat produksi seharusnya bebas dari semak-semak atau daerah sarang hama.	✓	
B.	BANGUNAN DAN RUANG PRODUKSI		
1.	Lantai ruangan produksi seharusnya tetap kedap air, tahan terhadap garam, basa, asam/bahan kimia lainnya, permukaan rata tetapi tidak licin dan mudah dibersihkan.	✓	
2.	Lantai ruangan produksi yang juga digunakan untuk proses pencucian, seharusnya mempunyai kemiringan yang cukup sehingga memudahkan pengaliran air dan mempunyai saluran air atau lubang pembuangan sehingga tidak menimbulkan genangan air atau tidak berbau.	✓	
3.	Lantai harus halus dan rata, tidak licin dan mudah dibersihkan.	✓	
4.	Permukaan dinding ruang produksi bagian dalam seharusnya terbuat dari bahan yang rata, halus, berwarna terang, tahan lama, tidak mudah mengelupas, dan mudah dibersihkan.	✓	
5.	Dinding ruang produksi seharusnya setinggi minimal 2 m dari lantai dan tidak menyerap air, tahan		

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan	
		Sesuai	Tidak Sesuai
	terhadap garam, basa, asam, atau bahan kimia lain.	✓	
6.	Pertemuan dinding dengan dinding pada ruang produksi seharusnya tidak membentuk sudut mati atau siku-siku yang dapat menahan air atau kotoran, tetapi membentuk sudut melengkung sehingga mudah dibersihkan.	✓	
7.	Atap seharusnya terbuat dari bahan yang tahan lama, tahan terhadap air, dan tidak bocor.	✓	
8.	Langit-langit seharusnya terbuat dari bahan yang tidak mudah terkelupas atau terkikis, mudah dibersihkan dan tidak mudah retak.	✓	
9.	Langit-langit dari lantai seharusnya setinggi minimal 3 m untuk memberikan aliran udara yang cukup dan mengurangi panas yang diakibatkan oleh proses produksi.	✓	
10.	Permukaan atap seharusnya rata, berwarna terang dan mudah dibersihkan.	✓	
11.	Pintu seharusnya terbuat dari bahan tahan lama, kuat dan tidak mudah pecah.	✓	
12.	Permukaan pintu ruangan seharusnya rata, halus, berwarna terang dan mudah dibersihkan.	✓	
13.	Pintu ruangan produksi seharusnya membuka keluar agar tidak masuk debu atau kotoran dari luar.	✓	
14.	Jendela dapat dibuat dari bahan tahan lama, tidak mudah pecah atau rusak.		✓
15.	Permukaan jendela harus rata, halus, berwarna terang, dan mudah dibersihkan.		✓

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan	
		Sesuai	Tidak Sesuai
16.	Jendela dari lantai seharusnya setinggi minimal 1 m untuk memudahkan membuka dan menutup, dengan letak jendela tidak boleh terlalu rendah karena dapat menyebabkan masuknya debu.		✓
17.	Jendela seharusnya dilengkapi dengan kasa pencegah serangga yang dapat dilepas sehingga mudah dibersihkan.		✓
18.	Ventilasi seharusnya menjamin peredaran udara dengan baik dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, debu, dan panas yang timbul selama pengolahan yang dapat membahayakan kesehatan karyawan.	✓	
19.	Lubang ventilasi seharusnya dilengkapi dengan kasa untuk mencegah masuknya serangga serta mengurangi masuknya kotoran ke dalam ruangan, mudah dilepas dan dibersihkan.		✓
C.	MESIN/PERALATAN		
1.	Peralatan yang digunakan dalam proses produksi harus sesuai dengan jenis produksinya.	✓	
2.	Permukaan yang berhubungan dengan makanan harus halus, tidak berlubang, tidak mengelupas, tidak menyerap air, dan tidak berkarat.	✓	
3.	Tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk oleh jasad renik, bahan logam yang terlepas dari mesin/peralatan, minyak pelumas, bahan bakar dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya.	✓	
D.	FASILITAS SANITASI		
	Sarana penyediaan air		
1.	Sumber air minum atau air bersih untuk proses produksi harus cukup dan kualitasnya memenuhi syarat kesehatan sesuai dengan peraturan perundang-undangan.	✓	

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan	
		Sesuai	Tidak Sesuai
2.	Sarana penyediaan air (air sumur atau air PAM) seharusnya dilengkapi dengan tempat penampungan air dan pipa-pipa untuk mengalirkan air.	✓	
	Sarana pembuangan air dan limbah		
1.	Pembuangan air dan limbah seharusnya terdiri dari sarana pembuangan limbah cair, semi padat/padat.	✓	
2.	Saluran pembuangan air memiliki katup atau penutup.	✓	
	Sarana cuci tangan		
1.	Sarana cuci tangan ditempatkan pada tempat yang diperlukan dan disediakan dalam jumlah yang cukup sesuai dengan jumlah karyawan.	✓	
2.	Dilengkapi dengan air mengalir, sabun atau detergen dan alat pengering tangan.	✓	
	Sarana toilet		
1.	Letak toilet seharusnya tidak terbuka langsung dengan ruang produksi.	✓	
2.	Toilet harus selalu terjaga dalam kondisi bersih.	✓	
3.	Toilet seharusnya diberi tanda peringatan bahwa setiap karyawan harus mencuci tangan dengan sabun atau deterjen setelah menggunakan toilet.		✓
E.	BAHAN		
1.	Bahan-bahan yang digunakan tidak rusak, busuk atau mengandung bahan-bahan berbahaya.	✓	

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan	
		Sesuai	Tidak Sesuai
2.	Bahan yang digunakan tidak merugikan atau membahayakan kesehatan dan memenuhi standar mutu yang ditetapkan.	✓	
3.	Air yang merupakan bagian dari pangan olahan seharusnya memenuhi persyaratan air minum atau air bersih sesuai peraturan perundang-undangan.	✓	
4.	Air yang digunakan untuk mencuci/kontak langsung dengan bahan olahan memenuhi persyaratan air bersih sesuai peraturan perundang-undangan.	✓	
F.	PENGAWASAN PROSES		
1.	Untuk tiap jenis produk seharusnya dilengkapi dengan jenis dan jumlah bahan yang digunakan, tahap-tahap proses produksi, serta langkah-langkah yang diperhatikan selama proses produksi.	✓	
2.	Harus ada nama produk, tanggal pembuatan dan kode produksi, jenis dan jumlah bahan yang digunakan.	✓	
3.	Harus ada jumlah hasil yang diperoleh untuk satu kali pengolahan.	✓	
4.	Terdapat pemeriksaan bahan, produk antara dan produk akhir.	✓	
G.	PRODUK AKHIR		
1.	Produk akhir harus memenuhi standar mutu dan tidak boleh merugikan atau membahayakan kesehatan konsumen.	✓	
2.	Mutu dan keamanan produk akhir sebelum diedarkan harus diperiksa secara organoleptik, fisika, kimia, mikrobiologi atau biologi.		✓

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan	
		Sesuai	Tidak Sesuai
H.	LABORATORIUM		
1.	Memiliki laboratorium sendiri untuk melakukan pemeriksaan bahan baku, bahan setengah jadi dan produk akhir.		✓
I.	KARYAWAN		
1.	Karyawan harus dalam keadaan sehat, bebas dari luka atau penyakit kulit, atau hal lain yang diduga menyebabkan pencemaran terhadap produk.	✓	
2.	Karyawan harus menggunakan pakaian kerja antara lain, masker, sarung tangan, penutup kepala dan sepatu yang sesuai.		✓
3.	Karyawan harus mencuci tangan sebelum dan setelah melakukan pengolahan.	✓	
4.	Selama pengolahan, karyawan tidak memakai perhiasan, jam tangan atau benda lain yang membahayakan keamanan produk.	✓	
J.	PENGEMASAN		
1.	Kemasan harus melindungi dan mempertahankan mutu produk pangan olahan terhadap pengaruh dari luar.	✓	
2.	Bahan kemasan harus dibuat dari bahan tidak larut atau tidak melepaskan senyawa tertentu yang dapat mengganggu kesehatan atau mutu produk.	✓	
3.	Bahan kemasan seharusnya menjamin keutuhan dan keaslian produk di dalamnya.	✓	
4.	Bahan kemasan harus disimpan dan ditangani dalam kondisi higienis, terpisah dari bahan baku dan produk akhir.	✓	

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan	
		Sesuai	Tidak Sesuai
K.	LABEL		
1.	Label harus memenuhi ketentuan yang diatur dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999	✓	
L.	PENYIMPANAN		
1.	Bahan yang digunakan dalam proses pengolahan dan produk akhir harus disimpan terpisah di dalam ruangan yang bersih, suhu sesuai dan bebas hama.	✓	
2.	Penyimpanan bahan baku dan produk akhir harus ditandai dan ditempatkan secara terpisah sehingga dapat dibedakan antara yang memenuhi persyaratan dan yang tidak memenuhi persyaratan, bahan yang lebih dahulu diterima yaitu bahan yang digunakan lebih dahulu (<i>First In, First Out</i>) dan produk akhir yang lebih dahulu dibuat adalah produk akhir yang lebih dahulu diedarkan.	✓	
3.	Penyimpanan bahan seharusnya menyebutkan nama bahan, tanggal penerimaan, asal bahan, tanggal pengeluaran, jumlah pengeluaran dan informasi lain yang diperlukan.	✓	
4.	Penyimpanan wadah dan kemasan harus rapih, di tempat bersih dan terlindung agar saat digunakan tidak mencemari produk.	✓	
M.	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM SANITASI		
1.	Mesin/peralatan produksi harus dibersihkan dan dikenakan tindakan sanitasi secara teratur.	✓	
2.	Mesin/peralatan produksi harus selalu dicuci/dibersihkan untuk menghilangkan sisa bahan atau kotoran dan dapat dilakukan tindakan desinfeksi.	✓	

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan	
		Sesuai	Tidak Sesuai
3.	Dilakukan upaya pencegahan masuknya serangga, binatang pengerat, binatang lain ke dalam bangunan/tempat produksi.		✓
N.	PENGANGKUTAN		
1.	Alat pengangkutan seharusnya didesain sehingga tidak dapat mencemari produk, mudah dibersihkan dan melindungi produk dari kontaminasi terutama debu dan kotoran.	✓	
2.	Alat pengangkutan dan pemindahan barang dalam bangunan unit produksi harus bersih dan tidak boleh merusak barang yang diangkut/dipindahkan, baik bahan baku, bahan tambahan ataupun produk akhir.	✓	
O.	DOKUMENTASIDAN PENCATATAN		
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 yang ada sebaiknya dijaga agar tetap akurat dan mutakhir.	✓	
P.	PELATIHAN KARYAWAN		
1.	Pemilik/penanggungjawab pernah mengikuti penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.	✓	
2.	Pemilik/penanggungjawab harus menerapkan serta mengajarkan pengetahuan dan keterampilannya kepada karyawan lain.	✓	

No	Kriteria	Kondisi di Perusahaan	
		Sesuai	Tidak Sesuai
Q.	PENARIKAN PRODUK		
1.	Perusahaan harus menarik produk pangan dari peredaran jika diduga menimbulkan penyakit/keracunan dan/atau tidak memenuhi persyaratan.	✓	
2.	Produk lain yang dihasilkan pada kondisi yang sama dengan produk penyebab bahaya seharusnya ditarik dari peredaran/pasaran.	✓	
3.	Pangan yang terbukti berbahaya bagi konsumen harus dimusnahkan.	✓	
R.	PELAKSANAAN PEDOMAN		
1.	Perusahaan mendokumentasikan operasionalisasi program CPPOB.	✓	
2.	Manajemen perusahaan harus bertanggung jawab atas sumber daya untuk menjamin penerapan CPPOB.		✓
3.	Karyawan sesuai fungsi dan tugasnya harus bertanggung jawab atas pelaksanaan CPPOB.		✓

Lampiran 2. Sertifikat Halal MUI Livia Catering

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

شهادة حلال
 SERTIFIKAT HALAL - HALAL CERTIFICATE
 No. : الرقم : 12310000130213

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

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

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

مادامت تركيبات المواد المشار إليها و عملية إنتاجها مطابقة على الشكل الذي قررته قسم الإفتاء بمجلس العلماء الإندونيسي جوكجاكرتا

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

رئيس قسم الإفتاء بالمجلس
 Komiss Fatwa
 Ketua
 (Drs. H. Fuad Zein, MA)

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

رئيس مجلس العلماء
 Majelis Ulama Indonesia
 Ketua Umum,
 (Drs. H. M. Thoha Abdurrahman)

No. Sertifikat Sebelumnya: 12160001410910

Lampiran 3. Sertifikat Halal MUI Livia Catering


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

No. : **12310000130213** : الرقم

Jenis produk : **Aneka Masakan (45 item)** : نوع المنتجات
 Type of product
 Nama perusahaan : **LIVIA Catering Yogyakarta** : اسم المنتجات
 Name of company
 Nama produk : **Livia Catering Yogyakarta** : اسم الشركة
 Name of products

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

No	Item	No	Item
51	Mie Kacok	74	Dimsum
52	Sop Sulung	75	Nasi Kebuli
53	Sop Buntut	76	Nasi Rawon
54	Pecel Kemplit	77	Nasi Merah
55	Gudeg Kemplit	78	Zoupa Soup
56	Iga Bakar	79	Spageti
57	Beef Paprika	80	Sate Padang
58	Lontong Opor	81	Nasi Liwet Solo
59	Beef Teriyaki	82	Nasi Goreng
60	Chicken Gordon Blue	83	Serabi Kocor
61	Sate Kambing	84	Aneka Jenang
62	Sate Ayam&Lontong	85	Bayur
63	Kambing Guling	86	Lontong Lodeh
64	Kebab	87	Sate Ambal
65	Lasagna	88	Tekwan
66	Gulai Kambing	89	Aneka Gorengan
67	Nasi Timlo	90	Mie Kangkung
68	Risot Kaju Daging Asap	91	Mie Kopyok
69	Lontong Kiki	92	Kupat Tahu
70	Gado-gado	93	Soto Betawi
71	Martabak	94	Sus Ragout
72	Bakmi Jawa	95	Songgo Burwono
73	Tengkleng Kambing		

منتر لجنة البحوث في الإطعمة والأدوية ومستحضرات التجميل بالمجلس
Lembaga Pengkajian Pangan, Obat, dan Kosmetika
 Daerah Istimewa Yogyakarta
 Direktur,

 (Indjoko W. Murti, DEA)

Lampiran 4. Sertifikat Halal MUI Livia Catering

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

شهادة حلال
SERTIFIKAT HALAL - HALAL CERTIFICATE
No. : 12310000140213 الرقم

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

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

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

مادامت تركيبات المواد المشار إليها و صلابة إنتاجها مطابقة على الشكل الذي قرره قسم الإفتاء بمجلس العلماء الإندونيسي جوكجاكرتا

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

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







رئيس مجلس العلماء
Majelis Ulama Indonesia
Ketua Umum,
(Dr. H. M. Thoha Abdurrahman)

Lampiran 5. Sertifikat Halal MUI Livia Catering


 مَجْلِسُ الْوَلَدِ الْإِسْلَامِيِّ
 MAJELIS ULAMA INDONESIA
 THE INDONESIAN COUNCIL OF ULAMA
 مرفقة لشهادة الحلال
 LAMPIRAN SERTIFIKAT HALAL
 THE ATTACHMENT OF HALAL CERTIFICATE

No. : 12310000140213 : الرقم



Jenis produk Type of product	: Aneka Minuman (12 item)	: نوع المنتجات
Nama perusahaan Name of company	: LIVIA Catering Yogyakarta	: اسم المنتجات
Nama produk Name of products	: Livia Catering Yogyakarta	: اسم الشركة
Dikeluarkan di Yogyakarta pada Issued in Yogyakarta on	: 9 Februari 2013	: صدرت هذا الشهر في جوجاكرتا
Berlaku sampai dengan Valid until	: 9 Februari 2015	: وصالحة الى

No.	Item
1	Softdrink
2	Nutrisan
3	Teh Manis
4	Es Cream
5	Es Dawet
6	Es Cocktail
7	Es Teler
8	Es Doger
9	Ronde
10	Rujak Es Cream
11	Wedang Secang
12	Es Cincou

منتر اجهة البحوث في الاطعمة و الانوية ومستحضرات التجميل بالمجلس
 Lembaga Pengkajian Pangan, Obat, dan Kosmetika
 Daerah Istimewa Yogyakarta
 Direktur,

 Dr. H. Djoko W. Murti, DEA

Lampiran 8. Surat Tanda Daftar Perusahaan Perseorangan

 PEMERINTAH KOTA YOGYAKARTA DINAS PENANAMAN MODAL DAN PERIZINAN Jl. Kenari No.56 Yogyakarta Kode Pos 55165 Tlp (0274)555241, 515865, 515866, 562682 Fax (0274)555241 EMAIL : pmperizinan@jogja.go.id HOT LINE SMS : 08122780001 HOTLINE EMAIL : unik@jogjakota.go.id WEBSITE : www.pmperizinan.jogjakota.go.id				
TANDA DAFTAR PERUSAHAAN PERSEORANGAN BERDASARKAN UNDANG-UNDANG NOMOR 3 TAHUN 1982 TENTANG WAJIB DAFTAR PERUSAHAAN				
NOMOR TDP : <u>120555605204</u> <u>0310/33</u>	BERLAKU S/D TANGGAL 15 Januari 2022	<table border="1"> <tr> <td>P</td> <td>4</td> </tr> </table>	P	4
P	4			
NAMA PERUSAHAAN : LIVIA KATERING				
STATUS : TUNGGAL				
ALAMAT : JL. NYAI AHMAD DAHLAN NO.21 A NGUPASAN GONDOMANAN YOGYAKARTA				
NOMOR TELEPON : 0274-377722		FAX :		
PENANGGUNG JAWAB/PEMILIK : RIFZIKA LIVIA, SE., MBA.				
KEGIATAN USAHA POKOK : JASA BOGA/ CATERING KBLI : 56210				
YOGYAKARTA, 23 Januari 2017 KEPALA				
 Dfs. HERI KARYAWAN NIP. 1957114 198903 1 004				

Lampiran 9. Penghargaan Menteri Koperasi Pengusaha kecil dan Menengah Republik
Indonesia




Lampiran 10. Sertifikat Magister Manajemen Gizi UGM



Lampiran 11. Form Penilaian 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 : Laras Hs.
Jabatan : Koki
Nama Industri : Livia Catering
Nama Mahasiswa : Citra Mutiara Putri
NIM : 1900033010

No	Materi Penilaian	Skor
1.	Disiplin waktu	95
2.	Pemahaman materi/konsep	90
3.	Cara komunikasi (<i>communication skill</i>)	90
4.	Sikap	95
5.	Usaha mahasiswa menyelesaikan tugas	95
6.	Kekompakan/ <i>team work</i>	95
7.	Kemampuan menghitung dan menganalisa	90
8.	Kepercayaan diri	95
Nilai rata-rata dosen pembimbing lapangan, (N1)		93,12

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

Yogyakarta, 8 April 2022

Pembimbing Eksternal*,



(.....)

*: wajib dibubuhi cap basah perusahaan

CS Dipindai dengan CamScanner

Lampiran 12. Keterangan Penyelesaian 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 : Citra Mutiara Putri
 NIM : 1900033010
 Program Studi : Teknologi Pangan
 Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

Telah menyelesaikan/~~tidak menyelesaikan~~* kerja praktik pada:

Nama Perusahaan/Instansi : Livia Catering
 Tanggal Kerja Praktik : 7 Maret - 8 April 2022

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

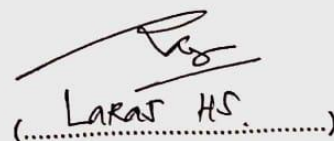
Demikian pernyataan ini dibuat sebagai bukti dan administrasi pelaksanaan kerja praktik

Mengetahui,

Pimpinan Perusahaan/Instansi**


 RIZKA LIVIA
 (RIZKA LIVIA)

Pembimbing Lapangan,


 (Laras HS.....)

Lampiran 13. Log Book Pelaksanaan Kerja Praktik di 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
1.	7/03/2022	Orientasi	
2.	8/03/2022	Membantu mempersiapkan pesanan makanan	
3.	9/03/2022	Membantu proses memasak dan pengemasan	
4.	10/03/2022	Memotong bahan baku, mengemas pesanan	
5.	12/03/2022	Membuat bakso, mengemas pesanan	
6.	14/03/2022	Memotong bahan baku, memasak, mengemas pesanan	
7.	15/03/2022	Memotong bahan baku, membuat bakso	
8.	16/03/2022	Memotong bahan baku, mengemas pesanan	
9.	17/03/2022	Membantu menyiapkan nasi box pesanan	
10.	18/03/2022	Memotong bahan baku, mengemas pesanan	
11.	19/03/2022	Memotong bahan baku, mengemas pesanan	
12.	21/03/2022	Mengiapkan pesanan siomay, bistik dan nasi box	

Mengetahui,
 Pembimbing Lapangan*


 Livia HS
 Livia CATERING
 Telp 0274-337722

*= 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
13.	22/03/2022	Menyiapkan pesanan catering	
14.	23/03/2022	Mengemas pesanan, membuat packaging nasi box	
15.	24/03/2022	Menyiapkan nasi box, memotong bahan baku ^{mencuci ikan Fillet}	
16.	25/03/2022	Memotong bahan baku, menyiapkan makanan untuk acara pernikahan	
17.	26/03/2022	Memotong bahan baku, mengemas pesanan catering	
18.	27/03/2022	Membuat zuppa soup di acara pernikahan	
19.	30/03/2022	Mengemas pesanan catering, menyiapkan pesanan bir tik	
20.	31/03/2022	Menyiapkan packaging untuk nasi box, mengemas pesanan catering	
21.	1/04/2022	Mengemas pesanan catering	
22.	2/04/2022	Mengemas pesanan catering, menyiapkan pesanan nasi kuning, membuat packaging nasi box	
23.	4/04/2022	Membuat packaging untuk nasi box	
24.	5/04/2022	Menyiapkan pesanan nasi box	

Mengetahui,
 Pembimbing Lapangan*



*= 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
25.	6/04/2022	Membuat packaging nasi box	
26.	7/04/2022	Membuat packaging nasi box	
27.	8/04/2022	Membuat packaging nasi box dan snack	

Mengetahui,
 Pembimbing Lapangan*


Livia
 CATERING
 (.....) Telp. 27437722

* = wajib dibubuhkan cap basah perusahaan

Lampiran 14. 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.	12/03/2022	Konsultasi topik	
2.	30/03/2022	Konsultasi Progres Laporan Kerja Praktek	
3.	29/06/2022	Konsultasi Hasil revisi 1	
4.	4/06/2022	Konsultasi Laporan Kerja Praktek	
5.	17/03/2022	Konsultasi analisis data	
6.	24/02/2022	Konfirmasi proposal kerja Praktek	
7.	25/02/2022	Konsultasi topik laporan kerja praktek	
8.	15/07/2022	Konsultasi hasil revisi dan laporan kerja praktek	

Mengetahui,

Dosen Pembimbing

(Ika Dyah Kumalarani, Ph.D.)

*1) Mahasiswa diwajibkan melakukan pembimbingan minimal 3x jika ingin mengajukan ujian Kerja Praktek