

LAPORAN KERJA PRAKTIK
SERTIFIKASI PANGAN SEGAR ASAL TUMBUHAN (PSAT)
BUAH SALAK DI PT BUAH ANGKASA



Disusun Oleh :
Ghoniyun Nisa Uskhulil Aska
2111033036

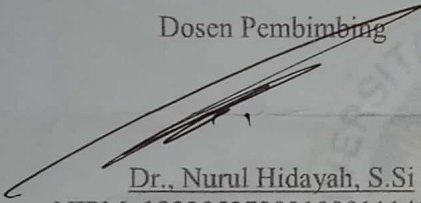
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2024

HALAMAN PENGESAHAN
KERJA PRAKTIK
SERTIFIKASI PANGAN SEGAR ASAL TUMBUHAN (PSAT) BUAH
SALAK DI PT BUAH ANGKASA
OLEH DINAS PERTANIAN DAN KETAHANAN PANGAN
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Dipersembahkan dan disusun oleh:
Ghoniyun Nisa Uskhulil Aska (2111033036)

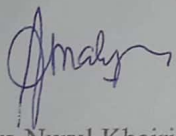
Telah dipertahankan di depan dosen penguji pada tanggal
Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing


Dr., Nurul Hidayah, S.Si
NIPM. 199305272021090111415359

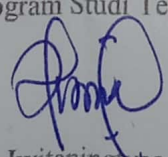
25 Mei 2024

Dosen Penguji


Amalya Nurul Khairi, S.T.P., M.Sc.
NIPM. 198906122016060111214939

25 Mei 2024

Mengetahui,
Kepala Program Studi Teknologi Pangan


Ir. Titsari Jwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.
NIPM. 198901062016060111252241

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Ghoniyun Nisa Uskhulil Aska
NIM : 2111033036
Program Studi : Teknologi Pangan
Fakultas : Teknologi Industri
Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

Dengan ini saya menyatakan telah menyelesaikan kerja praktik dan laporan **ASLI** ini merupakan hasil dari pengalaman, pengetahuan, dan data yang saya peroleh selama praktik di Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan (DPKP) Daerah Istimewa Yogyakarta (DIY).

Pernyataan ini saya buat dengan jujur, dan saya meminta maaf apabila terdapat kesalahan.

Yogyakarta, 06 Maret 2024

Yang membuat pernyataan,

Ghoniyun Nisa Uskhulil Aska

2111033036

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya karena penulis dapat menyelesaikan laporan kerja Praktik dengan judul “Sertifikasi Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT) Buah Angkasa di PT Buah Angkasa” dengan baik dan tepat waktu.

Memenuhi persyaratan mata kuliah kerja praktik adalah tujuan penulisan laporan ini. Laporan ini membutuhkan dukungan, bimbingan dan do’a dari berbagai pihak dalam menyusun laporan ini. Untuk itu saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan karunia-Nya yang memungkinkan penulis menyelesaikan laporan ini.
2. Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Aprilia, S.Si., M.Sc. selaku Koordinator Kerja Praktik.
4. Ibu Dr. Nurul Hidayah, STP., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Kerja Praktik.
5. Orang tua dan keluarga saya yang mendo’akan dan mendukung saya dalam menyelesaikan tugas kerja praktik.
6. Bapak Raden Bambang Dwi Witjaksono, S.P. selaku Kepala Bidang Ketahanan Pangan DPKP DIY.
7. Bapak Agung Suprihanto, S.P. selaku Kepala Seksi Konsumsi dan Keamanan Pangan di DPKP DIY.
8. Ibu Suzie Wisudarti selaku Kepala Bidang Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah (OKKPD) DPKP DIY.
9. Segenap pekerja DPKP DIY yang telah memberikan bantuan kepada saya selama kerja praktik.

Laporan Kerja Praktik ini jauh dari sempurna. Penulis mengharapkan kritik dan saran yang bermanfaat bagi pembaca. Sebagai penutup, Penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat.

DAFTAR ISI

LAPORAN KERJA PRAKTIK	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KERJA PRAKTIK.....	ii
SERTIFIKASI PANGAN SEGAR ASAL TUMBUHAN (PSAT) BUAH SALAK DI PT BUANG ANGKASA	ii
PERNYATAAN KEASLIAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
ABSTRAK.....	x
BAB I.....	1
PROFIL INSTANSI.....	1
1.1 Sejarah.....	1
1.1.1 Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan (DPKP) DIY	1
1.1.2 PT Buah Angkasa.....	1
1.2 Visi Misi.....	1
1.3 Struktur Organisasi	2
1.4 Tugas Pokok dan Fungsi	3
1.5 Sarana dan Prasarana Penunjang.....	4
1.6 Denah Instansi.....	5
BAB II.....	7
SERTIFIKASI PANGAN SEGAR ASAL TUMBUHAN (PSAT)	7
BUAH SALAK DI PT BUAH ANGKASA	7
2.1 Latar Belakang	7
2.2 Rumusan Masalah	9
2.3 Tujuan	9
2.4 Metode Pemecahan Masalah.....	10
2.4.1 Tempat dan waktu observasi.....	10
2.4.2 Metode Pengambilan Data	10
2.4.3 Metode Pelaksanaan.....	10

2.5 Analisis Hasil Pemecah.....	11
2.5.1 Hasil penilaian uji PSAT di PT Buah Angkasa	11
2.5.2 Temuan Ketidaksesuaian dan Tindakan Perbaikan.....	19
2.6 Kesimpulan.....	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN.....	27

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Temuan dan tindakan perbaikan PT Buah Angkasa	19
--	----

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Bagan struktur organisasi Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan	2
Gambar 1. 2 Peta lokasi Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan DIY	6
Gambar 1. 3 Denah Lantai 2 Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan DIY	6
Gambar 2. 1 Tahapan Sertifikasi PSAT	8
Gambar 2. 2 Aspek penilaian lokasi	12
Gambar 2. 3 Aspek penilaian bangunan	12
Gambar 2. 4 Aspek penilaian dinding.....	13
Gambar 2. 5 Aspek penilaian penerangan.....	13
Gambar 2. 6 Aspek penilaian ventilasi sesuai kebutuhan	14
Gambar 2. 7 Aspek penilaian fasilitas sanitasi dan sarana penyediaan air	14
Gambar 2. 8 Aspek penilaian sarana pembersihan atau pencucian	15
Gambar 2. 9 Aspek penilaian sarana higienie karyawan	15
Gambar 2. 10 Aspek penilaian mesin peralatan dan sarana pendukung	16
Gambar 2. 11 Aspek penilaian persyaratan bahan	16
Gambar 2. 12 Aspek penilaian pengemas	17
Gambar 2. 13 Aspek penilaian penyimpanan	17
Gambar 2. 14 Aspek penilaian pemeliharaan dan program sanitasi	18
Gambar 2. 15 Aspek penilaian prosedur pembersihan dan sanitasi	18
Gambar 2. 16 Aspek penilaian pengangkutan.....	18
Gambar 2. 17 Aspek penilaian dokumen dan pencatatan	19

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Berkas Administrasi Pelaksanaan Kerja Praktik	27
Lampiran 2. Logbook Pelaksanaan Kerja Praktik.....	28
Lampiran 3. Formulir Penilaian Pembimbing Lapangan	30
Lampiran 4. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	31
Lampiran 5. Kartu Kontrol Pembimbing Internal.....	32
Lampiran 6. Dokumentasi Kerja Praktik	33

ABSTRAK

The Department of Agriculture and Food Security is a government agency tasked with solving problems in the management of the agriculture and food sector. This institution has the authority as the Regional Food Safety Competent Authority (OKKP-D) to supervise the safety and quality of PSAT. Sanitation and hygiene are important in maintaining food quality and safety. Sanitary supervision of Fresh Food from Plants (PSAT) businesses is one of the government's efforts to ensure the safety of food consumed by the public. PSAT certification is an internationally recognized standard as a form of compliance of business actors in maintaining food safety. This research was conducted at PT Buah Angkasa which produces salak export fruit. This research method, qualitative method. The results of the first evaluation of PT Buah Angkasa were at level 4 with 10 major and 2 serious findings. After the suggestion of improvement within one week and corrective action, PT Buah Angkasa rose to level 1, with 7 major resolved, 2 serious resolved and 3 major unresolved. This makes PT Buah Angkasa qualified and eligible to be issued a PSAT certificate.

Keywords: sanitation, higenie, PSAT, food safety, certification

BAB I

PROFIL INSTANSI

1.1 Sejarah

1.1.1 Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan (DPKP) DIY

DPKP DIY didirikan pada tanggal 1 Januari 2019. Peraturan Daerah DIY No. 1/2018 memperkenalkan kerangka kerja organisasi baru di industri pertanian, yang menghasilkan pembentukan DPKP. Tujuan dari DPKP DIY adalah untuk membantu Gubernur DIY dalam memenuhi tanggung jawab mereka terkait dengan pertanian dan ketahanan pangan. Kerangka kerja operasional DPKP DIY diawasi oleh Direktur Dinas. Yurisdiksi DPKP DIY adalah untuk menangani masalah-masalah yang berkaitan dengan administrasi pertanian dan industri pangan. DPKP DIY merupakan konsolidasi dari tiga organisasi: Dinas Pertanian, Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan, dan Dinas Kehutanan dan Perkebunan (Hariyanti et al., 2020). Sesuai dengan Undang-Undang Pemerintah Daerah Nomor 23 Tahun 2014 dan Peraturan Daerah Nomor 18 Tahun 2016, DPKP DIY bertanggung jawab untuk mengelola urusan yang bukan merupakan mandat negara di setiap kota (Salazar, 2012).

1.1.2 PT Buah Angkasa

PT Buah Angkasa adalah perusahaan yang bergerak dibidang ekspor yang berlokasi di Purwobinangun, Pakem, Sleman DIY. Komoditas ekspornya adalah buah salak yang diperoleh dari beberapa kelompok tani. Tujuan utama ekspornya adalah negara-negara di Asia, seperti China, Kamboja, Vietnam, Malaysia, dan Singapura. Perusahaan ini memiliki *packing house* atau rumah pengemasan sebagai tempat untuk mengelola penanganan pascapanen hortikultura, hingga pengemasan serta kesiapan untuk mendistribusikan ke pasar tujuannya. Perusahaan ini juga menjalankan prosedur administrasi perdagangan buah salak.

1.2 Visi Misi

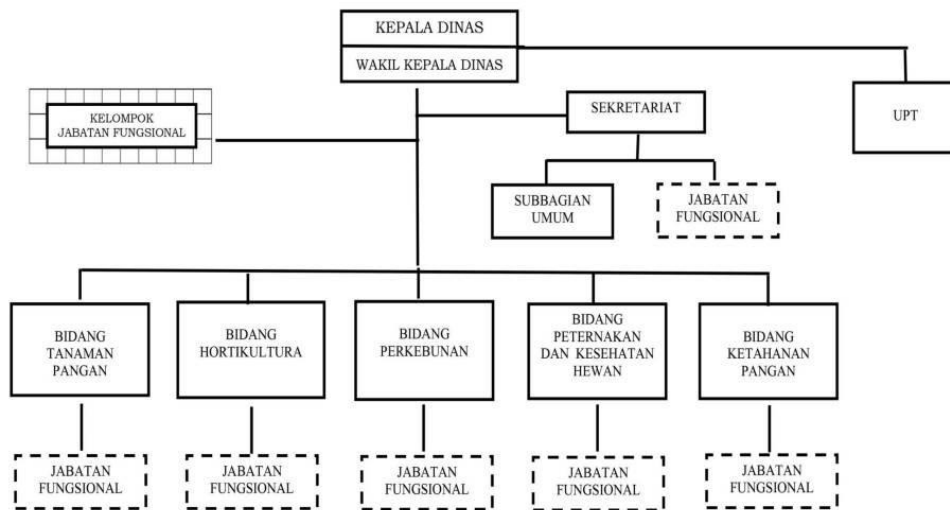
“Membangun pertanian yang tangguh, berdaya saing, berbasis potensi lokal dan berkelanjutan, sebagai penggerak perekonomian regional” adalah visi DPKP DIY. Sedangkan misinya (Wicaksono, 2017):

1. Menumbuhkan kualitas kerja pegawai DPKP DIY.

2. Memajukan kemampuan dan keterampilan petani, serta memberikan dorongan naiknya produksi, nilai tambah, dan kualitas produk pertanian dengan optimalisasi pemanfaatan sarana/prasarana pertanian daerah, teknologi pertanian dan sumber daya alam.

1.3 Struktur Organisasi

Struktur organisasi DPKP DIY yaitu (Wicaksono, 2017):



Gambar 1. 1 Bagan struktur organisasi DPKP DIY

Peraturan Gubernur Nomor 60 Tahun 2018 didasarkan pada Peraturan Daerah Yogyakarta Nomor 1 tahun 2018 tentang instansi Kelembagaan Pemerintah DIY (Lembaran Daerah DIY Nomor 7). Ordonansi ini, terdiri dari satu sekretariat, lima bidang, dan empat Unit Pelaksana Teknis Dinas (UPTD). Berdasarkan pasal 3 organisasi DPKP DIY terdiri dari:

- a. “Kepala Dinas
- b. Wakil Kepala Dinas
- c. Sekretariat, terdapat tiga subbagian yaitu; bagian umum, program, dan keuangan.
- d. Bidang Tanaman Pangan, terbagi menjadi dua seksi yaitu; bagian produksi dan sarana prasarana.
- e. Bidang Hortikultura, terdapat dua seksi yaitu; bagian produksi dan pengelolaan lahan air hortikultura serta sarana prasarana hasil pemasaran hortikultura.

- f. Bidang Perkebunan, terdapat dua seksi yaitu; bagian produksi peternakan dan kesehatan hewan dan masyarakat veteriner.
- g. Bidang Ketahanan Pangan, terdapat 3 seksi yaitu; bagian ketersediaan distribusi pangan, konsumsi keamanan pangan dan bagian pemberdayaan daerah rawan pangan.
- h. Unit Pelaksana Teknis Dinas (UPTD)
 - a. UPTD Balai Pengembangan Sumber Daya Manusia Pertanian (BOSDMP) DIY, ini bertanggung jawab untuk mengembangkan sumber daya sektor pertanian.
 - b. UPTD Balai Pengembangan Perbenihan Dan Pengawasan Mutu Benih Tanaman Pertanian Pelayanan Sesuai Standar Pelayanan (BPPMBTP).
 - c. UPTD Balai Proteksi Tanaman Pertanian (BPTP), ini bertanggung jawab untuk melindungi tanaman pangan, hortikultura, dan perkebunan.
 - d. UPTD Balai Pengembangan Perbibitan Ternak Diagnostik Kehewan (BPPTDK).
 - e. Jabatan Fungsional”

1.4 Tugas Pokok dan Fungsi

Salah satu tanggung jawab DPKP DIY adalah membantu gubernur melaksanakan tugas pemerintahannya dalam sektor pangan dan pertanian. Fungsi DPKP DIY yaitu (Wicaksono, 2017):

1. “Menyusun program kerja organisasi.
2. Menetapkan kebijakan teknis untuk tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, peternakan, dan kesehatan hewan serta ketahanan pangan.
3. Mengembangkan produksi tanaman pangan hortikultura, perkebunan, serta peternakan dan kesehatan hewan.
4. Mengembangkan ketahanan pangan.
5. Mengembangkan pascapanen, pengolahan, mutu, pemasaran produk tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, dan peternakan serta kesehatan hewan.
6. Pengadaan dana usaha hortikultura, tanaman pangan, perkebunan, peternakan, dan kesehatan hewan serta ketahanan pangan.

7. Manajemen dan melestarikan tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, peternakan, dan kesehatan hewan serta ketahanan pangan lintas kabupaten/kota.
8. Melakukan pelayanan dan memfasilitasi proses sertifikasi komoditas tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, peternakan, dan kesehatan hewan serta ketahanan pangan.
9. Pengawasan, pembinaan sertifikasi benih tanaman pangan, hortikultura dan perkebunan.
10. Melindungi tanaman dari hama tumbuhan.
11. Melakukan uji mutu dan keamanan pangan tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, dan peternakan.
12. Pembuatan benih sumber tanaman pangan, hortikultura, dan perkebunan.
13. Pembuatan bibit ternak dan pakan ternak.
14. Melakukan pemeriksaan kesehatan hewan dan kesehatan masyarakat veteriner.
15. Memberikan sosialisasi tanaman pangan, hortikultura, perkebunan, peternakan, dan kesehatan hewan serta ketahanan pangan.
16. Organisasi dan pelatihan
17. Kesekretariatan
18. Pelayanan umum berdasarkan wewenangnya.
19. Tugas pembantuan serta dekonsentrasi
20. Pengevaluasian, pemantauan dan pelaporan pelaksanaan kebijakan bidang ketahanan pangan dan pertanian.
21. Pemantauan, koordinasi, evaluasi, pengawasan dan pembinaan urusan pemerintahan sektor pertanian dan pangan yang merupakan kewenangan kabupaten/kota.”

1.5 Sarana dan Prasarana Penunjang

Beberapa sarana pendukung yang digunakan DPKP DIY adalah sebagai berikut (Adrianus, 2019):

1. Peningkatan kapasitas produksi tanaman pangan dan hasil pertanian.

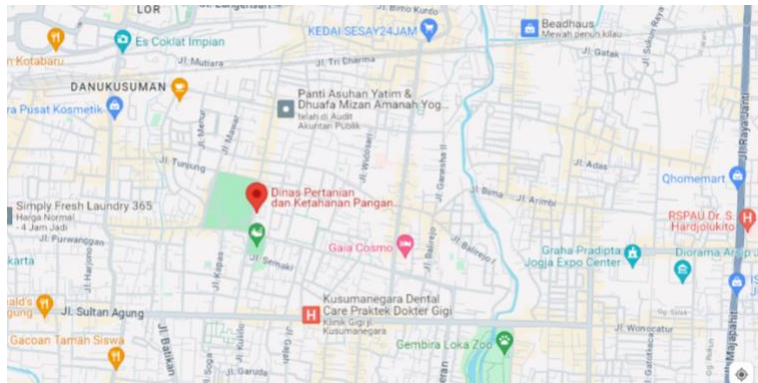
2. Penyelenggaraan kegiatan dan program untuk mendukung kesejahteraan petani.

Beberapa prasarana pendukung yang tersedia di DPKP DIY sebagai berikut (Adrianus, 2019):

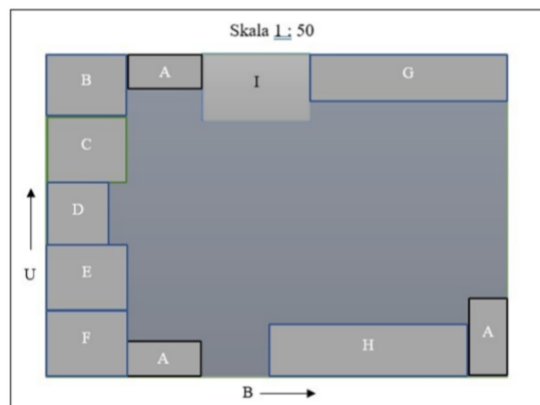
1. "Ruang Rapat yang berada di instansi digunakan untuk melaksanakan pertemuan dari luar maupun dalam instansi ketahanan pangan, ruang rapat ini memiliki beberapa ruang untuk melakukan pertemuan.
2. Pos satpam, ini berada di samping gerbang utama DPKP DIY sehingga lebih mudah untuk mengawasi tamu yang keluar dan masuk dari luar instansi.
3. OKKPD adalah bidang sertifikasi sistem jaminan mutu produk pangan segar asal tumbuhan (PSAT), pendaftaran pangan, pendaftaran PSAT, registrasi *packaging house* produk PSAT, rekomendasi ekspor produk PSAT serta pengujian mutu dan keamanan pangan.
4. Masjid merupakan fasilitas untuk beribadah karyawan/pegawai dan tamu dari luar dan dilengkapi perlengkapan sholat yang lengkap.
5. Koperasi, ini terletak berada di depan instansi yang menyediakan kebutuhan pokok para karyawan/pegawai DPKP DIY.
6. Tempat parkir DPKP DIY berada disamping pos satpam untuk mempermudah satpam melakukan penjagaan dan pengawasan kendaraan yang masuk instansi.
7. Kamar Mandi/Wc ada pada setiap sudut ruangan untuk mempermudah karyawan/pegawai yang hendak mempergunakan fasilitas Wc/toilet."

1.6 Denah Instansi

Lokasi kegiatan kerja praktik DPKP DIY terletak di jalan Gondosuli No.6 Yogyakarta.



Gambar 1. 2 Peta lokasi Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan DIY



Gambar 1. 3 Denah Lantai 2 Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan DIY

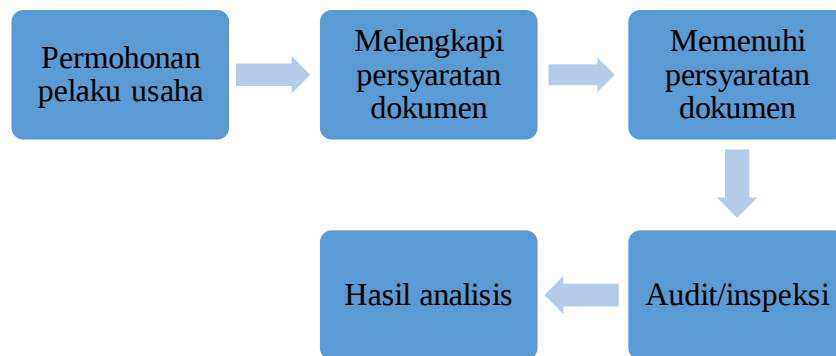
Keterangan: A = Kamar Mandi/ Wc; B = R. Kasih Rawan Pangan; C = R. Kabid Ketahanan Pangan; D = R. Rapat Kamboja; E = R. Kasih Keamanan Pangan; F = R. Kasih Distribusi Pangan; G = R. Kasih tanaman hortikultura; H = R. Rapat Kamboja.

BAB II

SERTIFIKASI PANGAN SEGAR ASAL TUMBUHAN (PSAT) BUAH SALAK DI PT BUAH ANGKASA

2.1 Latar Belakang

Keamanan pangan adalah aspek krusial dalam industri pangan baik untuk ekspor maupun konsumsi lokal. Buah-buahan merupakan komoditas pangan yang banyak diperdagangkan di pasar internasional (Nugroho et al., 2018). Salah satu buah segar yang memiliki potensi ekspor yaitu buah salak. PT Buah Angkasa merupakan perusahaan yang bergerak dalam produksi ekspor buah salak. Buah salak yang diekspor berbeda-beda sesuai keinginan dari negara China, Kamboja dan Thailand. Satu siklus produksi menghasilkan ekspor 100 ton, menjadikannya jumlah tertinggi yang pernah tercatat. Buah segar rentan terhadap infeksi kuman, virus, dan residu bahan kimia. Selain itu, kualitas dan keamanan buah segar juga dipengaruhi oleh variabel lingkungan seperti perubahan iklim dan polusi udara. Sertifikasi PSAT sangat penting untuk memenuhi kriteria keamanan pangan yang ditetapkan oleh pihak berwenang untuk meningkatkan kualitas dan keamanan pangan. Memperoleh sertifikasi PSAT merupakan langkah yang sengaja diambil oleh PT Buah Angkasa untuk meningkatkan kepercayaan konsumen. Buah segar yang telah mendapatkan sertifikasi PSAT sangat kompetitif di pasar global karena reputasinya sebagai produk yang aman dan berkualitas tinggi. Dinas Pertanian dan Pangan, Ketahanan Pangan adalah Otoritas Kompeten Keamanan Pangan Daerah (OKKP-D) yang bertanggung jawab untuk mengawasi keamanan dan kualitas PSAT. Salah satu persyaratan untuk memperoleh nomor izin edar PSAT yaitu memiliki Surat Keterangan Level Penerapan *Sanitasi Higiene* (Sarjan et al., 2022). Berikut tahap sertifikasi PSAT oleh OKKPD DPKP DIY:



Gambar 2. 1 Tahapan Sertifikasi PSAT

Tahap sertifikasi PSAT diawali dengan adanya permohonan dari pelaku usaha ke OKKPD. Kemudian melengkapi persyaratan permohonan sertifikasi. Setelah melengkapi persyaratan, pelaku usaha yang memenuhi persyaratan kecukupan dokumen akan diberi jadwal untuk pelaksanaan audit yang dilakukan oleh OKKPD. Setelah selesai inspeksi, maka akan dilakukan hasil analisis. Penerapan Level *Sanitasi Higiene* pada Sertifikasi PSAT dikelompokkan dalam empat tingkatan yaitu level 1, level 2, level 3 dan level 4 (Permentan, 2018). Penerbitan sertifikat PSAT yang berada pada level 1 memiliki masa berlaku selama 5 tahun dengan frekuensi audit setiap 1 tahun sekali untuk menjaga konsistensi keamanan pangan. Pada level 1 minimal jumlah temuan penyimpangan minor ≤ 4 , mayor minimal ≤ 3 , serius dan kritis minimal 0. Selanjutnya jika berada pada level 2 berlaku selama 2 tahun dengan frekuensi audit setiap 9 bulan sekali. Level 2 minimal jumlah temuan penyimpangan minor ≤ 5 , mayor minimal 4-6, serius dan kritis minimal 0. Kemudian jika berada di level 3 belum bisa diterbitkan namun tetap memiliki masa frekuensi audit setiap 6 bulan sekali untuk meningkatkan keamanan pangan. Pada level 3 minimal jumlah penyimpangan minor tak terhingga, mayor 7-12, serius dan kritis 0. Level 4 juga belum bisa diterbitkan karena belum memenuhi standar kelayakan dalam keamanan pangan, tetapi level ini tetap dilakukan masa audit setiap 3 bulan sekali agar bisa naik level dan meningkatkan kualitas keamanan pangan dengan minimal jumlah penyimpangan minor tak terhingga, mayor minimal ≥ 13 , serius dan kritis

minimal ≥ 1 . Syarat kelayakan pelaku usaha untuk mendapatkan sertifikat PSAT adalah minimal berada pada level 2 dengan masa berlaku selama 2 th. Sedangkan maksimal pelaku usaha berada pada level 1 dengan masa berlaku 5 th (Puspitasari et al., 2020). Namun jika masa berlaku sertifikat PSAT habis pelaku usaha harus melakukan permohonan sertifikasi ulang ke OKKPD untuk keberlanjutan kualitas keamanan pangan. Sedangkan penerbitan sertifikat dikatakan tidak layak ketika berada pada level 3 dan 4. Menurut Nazalina et al., (2019) tingkat level PSAT, jika berada di level 1 menandakan keamanan pangan tersebut baik sekali. Level 2 berarti baik, level 3 cukup baik dan level 4 menandakan kurang. Berdasarkan Peraturan Kementerian Pertanian Republik Indonesia Nomor 53 Tahun 2018 terdapat 4 aspek penilaian dalam sertifikasi PSAT. Aspek tersebut mencakup minor, mayor, serius dan kritis (Permentan, 2018). Minor melibatkan pemeriksaan terhadap dokumentasi administratif dan pengelolaan produksi yang berkaitan keamanan pangan. Aspek mayor mencakup pengujian fisik dan kimia terhadap sampel produk untuk memastikan kualitas dan keamanannya. Serius melibatkan inspeksi secara langsung terhadap fasilitas produksi untuk memastikan kepatuhan terhadap standar keamanan pangan. Kritis melibatkan evaluasi terhadap manajemen resiko dan respon darurat untuk mengatasi potensi ancaman terhadap keamanan pangan (Nurani, 2018).

2.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana cara menganalisis keamanan pangan yang diterapkan oleh PT Buah Angkasa?
2. Bagaimana uji kelayakan sertifikasi PSAT pada PT Buah Angkasa?

2.3 Tujuan

1. Mengetahui sistem keamanan pangan yang diterapkan oleh PT Buah Angkasa dalam perdagangan buah segar ekspor.
2. Mengetahui apakah PT Buah Angkasa layak atau tidak untuk mendapatkan sertifikat PSAT.

2.4 Metode Pemecahan Masalah

Penelitian ini menerapkan metode deskriptif kualitatif. Metode ini menggunakan prosedur penelitian deskripsi baik tertulis atau lisan dan perilaku yang diamati.

2.4.1 Tempat dan waktu observasi

Kerja praktek dilakukan di DPKP DIY di Bidang Ketahanan Pangan bagian seksi konsumsi dan keamanan pangan tanggal 29 Januari-1 Maret 2024. Uji PSAT ini, dilakukan di PT Buah Angkasa Ds. Watu Adeg RT 01 RW 09, Purwobinangun, Pakem, Sleman, Yogyakarta pada tanggal 05 Februari 2024.

2.4.2 Metode Pengambilan Data

Pengambilan data dilakukan secara kualitatif yaitu dengan pengambilan data primer dan sekunder. Data primer diperoleh dengan melakukan observasi secara langsung ke lapangan dan data sekunder dengan cara mencari referensi dari literatur dan buku yang mendukung data primer.

2.4.3 Metode Pelaksanaan

1. Tahap Proses Sertifikasi PSAT

Tahap sertifikasi diawali dengan adanya permohonan dari PT Buah Angkasa yang lolos persyaratan kecukupan dokumen. Kemudian akan dilakukan pelaksanaan audit oleh OKKPD.

2. Tahap Pelaksanaan Audit/Inspeksi Uji PSAT

Tahap pelaksanaan inspeksi ini dilakukan selama 1 hari, yaitu dengan beberapa tahap :

a. Observasi ke lapangan

Observasi ini dilaksanakan secara langsung di tempat pelaku usaha untuk menganalisa dan mengevaluasi sistem keamanan pangan buah salak yang di ekspor PT Buah Angkasa.

b. Wawancara

Wawancara dilakukan oleh pengawas keamanan pangan OKKPD dengan pihak-pihak terkait baik pemilik usaha, *HRD* ataupun pekerja di perusahaan tersebut.

c. Pengamatan dan pengisian kuisioner penilaian

Pengamatan meliputi aspek penilaian lokasi, bangunan, penerangan, ventilasi, tata alur produksi, fasilitas sanitasi, sarana pembersihan dan pencucian, sarana *higienie* karyawan, mesin peralatan dan sarana pendukung, bahan, karyawan, pengemas, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, prosedur pembersihan dan sanitasi, pengangkutan, dokumen dan pencatatan.

d. Dokumentasi

Dokumentasi ini diperlukan untuk mengumpulkan data dan sebagai bukti arsip DPKP DIY dengan cara mengambil gambar pada setiap aspek penilaian.

e. Diskusi khusus tim pengawas keamanan pangan OKKPD

Tahap ini merupakan tahap untuk mengevaluasi seluruh aspek penilaian uji PSAT di PT Buah Angkasa.

f. Hasil Analisis

Tahap ini merupakan tahap akhir dimana akan menentukan bahwa perusahaan tersebut layak/tidak mendapatkan sertifikat penerapan penanganan yang baik pada Pangan Segar Asal Tumbuhan.

2.5 Analisis Hasil Pemecah

Sanitasi dan higienitas merupakan langkah penting yang digunakan untuk menghilangkan zat-zat berbahaya yang dapat membahayakan keamanan makanan. Langkah-langkah ini diterapkan di seluruh proses produksi makanan, termasuk pra-produksi, pemrosesan, penyimpanan, transportasi, dan konsumsi oleh pelanggan (Dini, 2023).

2.5.1 Hasil penilaian uji PSAT di PT Buah Angkasa

Berdasarkan hasil penilaian uji PSAT di PT Buah Angkasa dengan kategori penilaian TA: tidak ada; MN: minor; MY: mayor; SR: serius; KR: kritis dan OK: oke/sesuai. Berikut hasil yang diperoleh:

No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					
		TA	MN	MY	SR	KR	OK
1	LOKASI						
	Pertimbangan lokasi						
1	a. Lokasi penanganan PSAT terletak di lingkungan yang tercemar atau daerah tempat yang berpotensi sebagai sumber cemaran antara lain: kegiatan industri bahan berbahaya, tempat pembuangan sampah umum, pemukiman kumuh, tempat rongsokan.				☐		V
2	b. Jalan yang terhubung langsung ke lokasi unit kurang dari 5 m sulit diakses antara lain: berdebu/ ada genangan air/ tidak disemen/ tidak dipasang batu atau paving block		☐				V
3	c. Lokasi dan lingkungan sekitar yang berhubungan langsung dengan unit penanganan PSAT produksi tidak terawat, kotor (sampah berserakan atau menumpuk, ada semak-semak, daerah sarang hama)			V			
4	d. Lokasi unit usaha berada di daerah banjir yang tidak dapat ditanggulangi				☐		V
5	e. Lokasi proses penanganan PSAT dilaksanakan di luar bangunan dan tidak sesuai dengan persyaratan			☐			V

Gambar 2. 2 Aspek penilaian lokasi

No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					
		TA	MN	MY	SR	KR	OK
2	BANGUNAN						
2.1	Desain dan Tata Letak						
6	Desain dan tata letak tidak diatur sesuai alur proses sehingga berpeluang menimbulkan kontaminasi silang			☐			V
2.2	Struktur Ruangan						
2.2.1	Lantai						
7	a. Lantai tidak kedap air			☐			V
8	b. Permukaan lantai sulit dibersihkan			☐			V
9	c. Lantai ruangan produksi yang digunakan untuk proses pencucian tidak memiliki kemiringan yang cukup sehingga air menggenang dan saluran pembuangan air tidak tertutup	V		☐			
10	d. Lantai dan dinding pada ruangan yang digunakan untuk penanganan PSAT yang memerlukan air atau menghasilkan sampah membentuk sudut siku-siku yang dapat menahan air atau kotoran			☐			V
11	e. Lantai ruangan kamar mandi, tempat cuci tangan dan sarana toilet tidak mempunyai kemiringan yang cukup ke arah saluran pembuangan sehingga menimbulkan genangan air dan berbau			☐			V

Gambar 2. 3 Aspek penilaian bangunan

No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					
		TA	MN	MY	SR	KR	OK
2.2.2	Dinding						
	Konstruksi dinding atau pemisah ruangan tidak memenuhi syarat penanganan PSAT yang baik, yaitu terbuat dari bahan yang sulit dibersihkan dan tidak dapat melindungi dari kontaminasi luar						
12	a. Permukaan dinding tidak rata, dominan berwarna gelap dan mudah mengelupas			☐			V
13	b. Permukaan dinding kamar mandi, tempat cuci tangan dan toilet yang digunakan karyawan yang menangani PSAT menyerap air dan sulit dibersihkan			☐			V
2.2.3	Atap dan langit-langit Kebutuhan langit-langit pada bangunan penanganan PSAT tidak sesuai dengan karakteristik PSAT dan fungsinya tidak dapat digantikan oleh atap:						
14	a. Atap terbuat dari bahan yang tidak kuat, tidak tahan air, mudah bocor, mudah terkelupas, mudah rusak dan sulit dibersihkan			☒			
15	b. Langit-langit berlubang atau retak sehingga menyebabkan kebocoran dan keluar masuknya binatang antara lain: tikus dan serangga.			☒			
16	c. Jarak langit-langit dari lantai memiliki tinggi kurang dari 2,5m sehingga aliran udara kurang baik		☐				V
17	d. Permukaan langit-langit kurang rata, berwarna gelap dan sulit dibersihkan			☐			V
18	e. Permukaan langit-langit di ruang produksi yang menggunakan atau menimbulkan uap air terbuat dari bahan yang mudah menyerap air dan tidak dilapisi cat tahan panas			☐			V

Gambar 2. 4 Aspek penilaian dinding

No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					
		TA	MN	MY	SR	KR	OK
2.2.4	Penerangan						
19	Unit penanganan PSAT tidak memiliki pencahayaan yang cukup untuk memastikan keamanan dan kebersihan pangan serta memfasilitasi pembersihan sarana		☐				V
2.2.5	Pintu						
20	a. Pintu di ruang penanganan PSAT terbuat dari bahan yang tidak kuat dan mudah pecah		☐				V
21	b. Permukaan pintu di ruang penanganan (pengemasan, grading, pemotongan, dll) kurang rata, kasar, berwarna gelap dan sulit dibersihkan		☐				V
22	c. Pintu ruang penanganan PSAT tidak dapat ditutup dengan baik			☐			V
2.2.6	Jendela						
23	a. Terbuat dari bahan yang kurang kuat dan mudah pecah atau rusak	V	☐				
24	b. Permukaan jendela tidak rata, tidak halus dan berpotensi terjadinya penumpukan debu sehingga sulit dibersihkan	V	☐				
25	c. Desain jendela memungkinkan untuk masuknya hewan pengganggu (serangga, burung, tikus, dll)	V		☐			

Gambar 2. 5 Aspek penilaian penerangan

No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					
		TA	MN	MY	SR	KR	OK
	2.2.7 Ventilasi Fasilitas ventilasi sesuai dengan kebutuhan						
26	a. Tidak menjamin peredaran udara yang baik dan tidak dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, debu dan panas yang timbul selama penyimpanan yang dapat membahayakan kesehatan karyawan.			☐			V
27	b. Berpotensi mencemari PSAT yang diproduksi melalui aliran udara yang masuk			☐			V
28	c. Lubang ventilasi belum dilengkapi kasa untuk mencegah masuknya hewan pengganggu (serangga, burung, tikus, dll) serta mengurangi masuknya kotoran ke dalam ruangan, dan sulit dibersihkan			☐			V
	2.3 Fasilitas Bangunan Penyimpanan						
29	a. Fasilitas bangunan penyimpanan tidak sesuai karakteristik PSAT				☒		
30	b. Tidak terdapat alat pengukur suhu di ruang penyimpanan yang berfungsi dengan baik sesuai karakteristik PSAT					☐	V
31	c. Tidak terdapat alat pengukur kelembaban di ruang penyimpanan yang berfungsi dengan baik sesuai karakteristik PSAT			☒	☐		
32	d. Penggunaan bahan sanitasi/fumigasi tidak sesuai aturan	V				☐	

Gambar 2. 6 Aspek penilaian ventilasi sesuai kebutuhan

No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					
		TA	MN	MY	SR	KR	OK
	3 FASILITAS SANITASI						
	3.1 Sarana Penyediaan Air						
33	a. Sarana penyediaan air (air sumur atau PAM) belum dilengkapi dengan tempat penampungan air atau pipa-pipa untuk mengalirkan air		☐				V
34	b. Sumber air bersih untuk proses penanganan PSAT tidak cukup	V		☐			
35	c. Air yang digunakan untuk proses penanganan PSAT dan mengalami kontak langsung dengan PSAT tidak memenuhi syarat kualitas air bersih	V			☐		
	Note: Dibuktikan dengan hasil pengujian atau bukti pembayaran befanganan PDAM bagi produk yang kontak langsung dengan air, sesuai karakteristik produk						
36	d. Air yang digunakan untuk proses pengolahan minimal PSAT yang diedarkan untuk konsumsi langsung tidak memenuhi syarat kualitas air minum.	V			☐		
	3.2 Sarana Pembuangan Air dan Limbah						
37	a. Pembuangan air dan limbah belum dibedakan antara sarana pembuangan limbah cair, semi padat/padat			☐			V
38	b. Sistem pembuangan air dan limbah tidak dirancang untuk mencegah resiko pencemaran PSAT			☐			V

Gambar 2. 7 Aspek penilaian fasilitas sanitasi dan sarana penyediaan air

No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					
		TA	MN	MY	SR	KR	OK
	3.3 Sarana Pembersihan/Pencucian						
39	Pembersihan/pencucian peralatan, perlengkapan dan bangunan untuk penanganan PSAT tidak dilengkapi dengan sarana yang cukup			☐			V
	3.4 Sarana Toilet						
40	a. Perlengkapan toilet tidak memadai (sabun, lap/tisu, dll) dan toilet tidak dalam keadaan bersih			☒			
41	b. Pintu toilet menghadap langsung ke ruang proses penanganan dan tidak tertutup.				☐		V
42	c. Tidak tersedia peringatan bahwa setiap karyawan harus mencuci tangan dengan sabun sesudah menggunakan toilet		☐				V
43	d. Area toilet kurang mendapatkan penerangan		☐				V
44	e. Toilet tidak tersedia				☐		V
45	f. Jumlah toilet tidak memadai dengan jumlah karyawan			☐			V

Gambar 2. 8 Aspek penilaian sarana pembersihan atau pencucian

No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					
		TA	MN	MY	SR	KR	OK
	3.5 Sarana Higiene Karyawan						
46	a. Belum mempunyai sarana cuci tangan				☐		V
47	b. Fasilitas untuk cuci tangan tidak lengkap/memenuhi persyaratan berikut: - Dilengkapi dengan kran air mengalir dan sabun - Dilengkapi dengan alat pengering tangan (handuk, kertas serap atau pengering aliran udara panas) - Tempat sampah yang tertutup			☒			
48	c. Fasilitas cuci tangan tidak terletak di depan ruang penanganan PSAT		☐				V
49	d. Fasilitas ganti pakaian (jika diperlukan), tidak dilengkapi dengan tempat penyimpanan barang, pakaian dan lain-lain		☐				V
50	e. Tidak menggunakan alas kaki khusus untuk di ruang pengolahan minimal dan pengemasan ulang PSAT			☐			V

Gambar 2. 9 Aspek penilaian sarana higienie karyawan

No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					
		TA	MN	MY	SR	KR	OK
4	MESIN, PERALATAN DAN SARANA PENDUKUNG						
4.1	Persyaratan mesin/peralatan dan sarana pendukung yang digunakan dalam proses penanganan PSAT						
51	a. Permukaan yang kontak langsung dengan PSAT yang dapat menimbulkan pencemaran (lubang atau celah, mengelupas, menyerap air dan berkarat)				☐		V
52	b. Menimbulkan potensi pencemaran terhadap produk oleh jasad renik, bahan logam yang terlepas dari mesin/peralatan dan sarana pendukung, minyak pelumas, bahan bakar dan bahan-bahan lain yang menimbulkan bahaya				☐		V
53	c. Terbuat dari bahan yang tidak kuat, sulit dipindahkan atau dibongkar pasang sehingga menghambat pemeliharaan, pembersihan, pemantauan dan pengendalian hama			☐			V
54	d. Lampu yang digunakan pada ruang pengolahan minimal dan pengemasan ulang PSAT tidak berpelindung atau tidak LED			☐			V
4.2	Penempatan mesin dan peralatan dan sarana pendukung						
55	Diletakkan tidak sesuai dengan urutan proses sehingga menyulitkan perawatan, pembersihan dan pencucian dan memudahkan terjadinya kontaminasi silang				☐		V
4.3	Pengawasan Mesin/Peralatan						
56	Mesin/peralatan tidak diawasi sehingga tidak menjamin proses penanganan PSAT sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan			☐			V
4.4	Alat Ukur						
57	Alat ukur yang terkait proses (seperti: timbangan, pengukur kadar air, thermometer) yang digunakan tidak ditera.			☒			

Gambar 2. 10 Aspek penilaian mesin peralatan dan sarana pendukung

No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					
		TA	MN	MY	SR	KR	OK
5	BAHAN						
5.1	Persyaratan Bahan						
58	a. Tidak memiliki dokumen persyaratan keamanan dan mutu bahan baku PSAT yang akan digunakan			☐			V
59	b. Bahan baku PSAT yang digunakan tidak memenuhi standar mutu dan/atau keamanan pangan yang ditetapkan				☐	☐	V
60	c. Penggunaan bahan penolong tidak memenuhi persyaratan atau standar keamanan dan mutu yang ditetapkan	V		☐			
6	PENGAWASAN PROSES						
61	a. Tidak menetapkan tahapan proses dan tidak mengatur alur proses yang berpeluang menyebabkan kontaminasi			☐			V
62	b. Tidak melakukan pengawasan parameter proses yang telah ditetapkan pada setiap tahapan				☐		V
7	PRODUK AKHIR						
7.1	Persyaratan Produk Akhir						
63	a. Tidak menetapkan persyaratan keamanan dan/atau mutu produk akhir, dan apabila sudah diatur pemerintah maka persyaratan tersebut tidak mengacu pada peraturan yang telah ditetapkan tersebut			☐			V
64	b. Tidak dilakukan pemeriksaan mutu PSAT secara periodik atau pada saat PSAT akan didistribusikan			☐			V
65	c. Ada dugaan pencemaran produk pada saat pengemasan ulang dan belum dilakukan uji laboratorium terhadap produk					☐	V

Gambar 2. 11 Aspek penilaian persyaratan bahan

No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					
		TA	MN	MY	SR	KR	OK
9	PENGEMAS						
73	a. Kemasan tidak dapat menjaga keamanan dan mutu produk sesuai dengan karakteristik produk yang dikemas			☐			V
74	b. Tidak tersedia label pada kemasan			☐			V
10	LABEL DAN KETERANGAN PRODUK						
75	a. Label mudah lepas, luntur atau rusak			☐			V
76	b. Label terdapat pada bagian kemasan yang sulit dilihat dan dibaca		☐				V
77	c. Pada bagian utama label tidak memuat keterangan lengkap berupa : 1) nomor izin edar (apabila dipersyaratkan), 2) nama produk, 3) berat bersih atau isi bersih 4) nama dan alamat pihak yang memproduksi, memasukkan atau mengedarkan PSAT di dalam wilayah Indonesia . 5) tanggal produksi dan/atau tanggal kadaluarsa dan/atau tanggal pengemasan (khusus untuk beras, wajib mencantumkan tanggal pengemasan) 6) kelas mutu (apabila dipersyaratkan)			☐			V
78	d. Tidak mencantumkan bahasa Indonesia pada produk yang ditulis dalam bahasa asing atau bahasa daerah untuk keterangan pada poin (c) dan informasi lain yang dibutuhkan konsumen apabila ada (seperti: cara penyajian, komposisi produk, dan lain-lain).			☐			V

Gambar 2. 12 Aspek penilaian pengemas

No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					
		TA	MN	MY	SR	KR	OK
11	PENYIMPANAN						
11.1	Cara Penyimpanan						
79	a. Penyimpanan bahan baku dan produk akhir menyentuh lantai, menempel dinding dan dekat dengan langit-langit			☐			V
80	b. Penyimpanan produk akhir ditempatkan tidak terpisah dengan bahan baku dan melebihi kapasitas			☐			V
81	c. Tidak mempunyai informasi penyimpanan bahan baku/produk akhir minimal: tanggal penyimpanan/produksi			☐			V
11.2	Penyimpanan bahan kimia						
82	Bahan kimia tidak disimpan di tempat khusus dan tidak diberi label	V			☐		
11.3	Penyimpanan wadah dan pengemas						
83	Wadah dan pengemas tidak disimpan rapi di tempat bersih dan terlindung.			☐			V
11.4	Penyimpanan mesin/peralatan produksi dan sarana pendukung						
84	Penyimpanan mesin/peralatan produksi dan sarana pendukung yang belum digunakan dalam kondisi kotor, tidak teratur dan tidak rapi			☐			V

Gambar 2. 13 Aspek penilaian penyimpanan

No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					
		TA	MN	MY	SR	KR	OK
12	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM SANITASI						
12.1	Pemeliharaan dan Pembersihan						
85	Fasilitas penanganan PSAT (bangunan, mesin/peralatan dan sarana pendukung) dalam keadaan tidak terawat, prosedur sanitasi belum berjalan efektif, mesin/peralatan tidak berfungsi sesuai prosedur yang ditetapkan terutama pada tahap krisis dan terjadi pencemaran fisik, kimia dan biologis/mikrobiologis				☐		V
12.2	Pembersihan dan sanitasi mesin/peralatan dan sarana pendukung penanganan PSAT						
86	a. Mesin/peralatan dan sarana pendukung penanganan PSAT yang kontak langsung dengan bahan dan produk tidak dibersihkan				☐		V
87	b. Mesin/peralatan dan sarana pendukung penanganan PSAT yang tidak kontak langsung dengan produk tidak dalam keadaan bersih			☐			V
88	c. Bahan kimia yang digunakan sebagai pencuci digunakan tidak sesuai prosedur	V		☐			

Gambar 2. 14 Aspek penilaian pemeliharaan dan program sanitasi

No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					
		TA	MN	MY	SR	KR	OK
12.3	Prosedur pembersihan dan sanitasi						
89	a. Prosedur pembersihan tidak dilakukan sesuai dengan tujuan pembersihan dan tidak berjalan efektif			☐			V
90	b. Prosedur kebersihan tidak mencakup semua ruangan, mesin/peralatan dan perlengkapan yang digunakan			☐			V
12.4	Pengendalian hama						
91	a. Tidak tersedia upaya/sarana pencegahan hewan pengerat/serangga/burung.				☐		V
92	b. Upaya/sarana pencegahan hewan pengerat/serangga/burung tidak efektif.			☐			V
12.5	Penanganan limbah						
93	Limbah padat, cair, semi padat/padat tidak segera ditangani/tidak dibuang ke tempat khusus sehingga menjadi tempat berkumpulnya hama binatang pengerat, serangga atau binatang lainnya dan berpotensi mencemari PSAT			☐			V

Gambar 2. 15 Aspek penilaian prosedur pembersihan dan sanitasi

No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					
		TA	MN	MY	SR	KR	OK
13	PENGANGKUTAN						
94	a. Wadah dan alat pengangkutan tidak sesuai dengan karakteristik produk sehingga tidak mampu mempertahankan mutu dan mencemari produk					☐	V
95	b. Produk diangkut bersamaan dengan produk lain yang berpotensi menimbulkan kontaminasi silang				☐		V
96	c. Wadah dan alat pengangkutan yang digunakan melebihi kapasitas			☐			V
97	d. Wadah dan alat pengangkutan PSAT dalam keadaan kotor, dan tidak terawat				☐		V
98	e. Tidak dilakukan pembersihan pada wadah dan alat pengangkutan setelah digunakan untuk pengangkutan produk lain yang berpotensi mencemari PSAT			☐			V

Gambar 2. 16 Aspek penilaian pengangkutan

No	ASPEK PENILAIAN	KATEGORI PENILAIAN					
		TA	MN	MY	SR	KR	OK
	14 DOKUMEN DAN PENCATATAN						
99	a. Tidak memiliki SOP sesuai dengan alur proses, SOP sanitasi higiene dan SOP penanganan produk yang sesuai				☐		V
100	b. SOP dan rekaman tidak lengkap/tidak mutakhir			☒			
101	c. Tidak memiliki catatan sesuai dengan alur proses			☐			V
102	d. Tidak melakukan penyimpanan terhadap catatan alur proses.			☐			V
	15 PELATIHAN						
103	Karyawan yang menangani PSAT <i>quality control</i> belum memperoleh pendidikan/ pelatihan terkait prinsip-prinsip sanitasi higienis dan keamanan pangan.			☐			V
	16 PEMENUHAN PERSYARATAN EKSPOR UNTUK RUMAH PENGEMASAN						
104	Tidak memenuhi persyaratan khusus protokol ekspor dari negara tujuan				☐		V

Gambar 2. 17 Aspek penilaian dokumen dan pencatatan

2.5.2 Temuan Ketidaksesuaian dan Tindakan Perbaikan

Berdasarkan hasil analisis PSAT di PT Buah Angkasa setelah dilakukan audit pengawasan. Sementara berada pada level 4 dengan jumlah temuan 10 mayor dan 2 serius dari 104 aspek penilaian. Hasil ketidaksesuaian yang telah teridentifikasi serta diberi rekomendasi tindakan perbaikan, PT buah angkasa dapat memperbaiki semua kekurangan yang ada, dengan jangka waktu satu minggu bisa diatasi oleh PT Buah Angkasa. Sehingga, status level dapat berubah untuk mendapatkan kelayakan sertifikat PSAT. Berikut tabel temuan dan saran teknis serta tindakan perbaikannya.

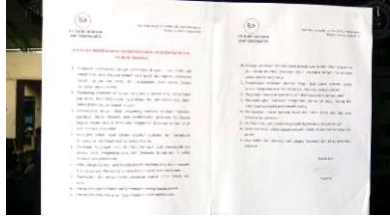
Tabel 2. 1 Temuan dan tindakan perbaikan PT Buah Angkasa

No.	Jenis Temuan	Perbaikan dan Tindakan
1.	Lokasi dan lingkungan sekitar yang dekat dengan tempat penangaan PSAT kotor  Sumber :pribadi	Membersihkan lokasi dan menjaga agar tidak ada sampah disekitar lokasi penanganan PSAT (Mayor 1)  Sumber: pribadi

2.	Atap pada ruangan produksi berbahan yang gampang terkelupas dan bocor  Sumber : pribadi	Memperbaiki kebocoran dan melapisi atap yang mudah terkelupas (Mayor 2) (Belum terselesaikan)
3.	Permukaan langit-langit di ruang penanganan PSAT mudah menyerap air serta tak tahan panas.  Sumber : pribadi	Mengganti langit-langit dengan bahan yang tak menyerap air dan tahan panas (Mayor 3) (Belum terselesaikan)
4.	Fasilitas bangunan penyimpanan tidak memnuhi kriteria PSAT (tirai plastik tidak berfungsi dengan baik).  Sumber : pribadi	Mengganti tirai plastik dengan yang baru (Serius 1)  Sumber : pribadi
5.	Ruang penyimpanan PSAT tidak memiliki alat pengukur kelembapan.	Memasang <i>hygrometer</i> di ruang penyimpanan (Mayor 4)

	 Sumber : pribadi	 Sumber : pribadi
6.	Kelengkapan toilet tidak memadai (sabun, lap/tisu belum ada)  Sumber : pribadi	Melengkapi sarana pendukung toilet (Mayor 5)  Sumber : pribadi
7.	Fasilitas cuci tangan tidak lengkap (sabun dan pengering tangan belum ada)  Sumber : pribadi	Melengkapi sarana pendukung fasilitas cuci tangan (Mayor 6)  Sumber : pribadi
8.	Alat ukur terkait proses tidak ditera	Menera alat ukur (Mayor 7)

	 Sumber : pribadi	(Belum terselesaikan)
9.	Karyawan tidak menggunakan perlengkapan kerja yang digunakan (hair net, masker)  Sumber : pribadi	Menggunakan perlengkapan kerja sesuai SOP (Mayor 8)  Sumber : pribadi
10.	Karyawan merokok di area gudang penanganan PSAT  Sumber : pribadi	Menyediakan tempat khusus merokok yang jauh dari area penanganan PSAT (Serius 2)  Sumber : pribadi
11.	Tidak ada aturan yang diterapkan saat pengunjung memasuki area penanganan PSAT.	Membuat dan menerapkan tata tertib bagi pengunjung yang memasuki area penanganan PSAT (Mayor 9)

		 Sumber : pribadi
12.	Rekaman tidak lengkap (Tidak ada)	Melakukan pencatatan secara berkala (Mayor 10)  Sumber : pribadi

Kelayakan sertifikasi PSAT memiliki 4 kategori aspek penilaian, yaitu minor, mayor, serius dan kritis. Berdasarkan hasil tabel temuan ketidaksesuaian di PT Buah Angkasa menunjukkan terdapat 10 temuan kategori mayor dan 2 temuan kategori serius, 0 minor, dan 0 kritis, yang sementara berada pada level 4. Temuan mayor pertama terkait lokasi lingkungan sekitar yang dekat dengan tempat penanganan PSAT kotor. Kemudian setelah adanya tindakan perbaikan dari PT Buah Angkasa dengan membersihkan lokasi lingkungan sekitar dekat penanganan PSAT dan selalu menjaganya dalam kondisi bersih. Peringatan mayor 1 terselesaikan. Temuan mayor yang kedua yaitu atap di ruang penerimaan bahan baku berbahan yang gampang mengelupas serta mudah bocor yaitu berbahan asbes. Kemudian setelah adanya saran perbaikan PT Buah Angkasa belum bisa menindaklanjuti perbaikan temuan tersebut. Sehingga status temuan mayor ini belum terselesaikan. Temuan yang ketiga, terdapat pada permukaan langit-langit di ruang penanganan PSAT mudah menyerap air dan tidak tahan panas. Setelah adanya saran perbaikan, temuan mayor 3 juga belum bisa ditindaklanjuti oleh PT Buah Angkasa. Sehingga status temuan

mayor ini belum terselesaikan. Temuan mayor keempat, tidak terdapat alat pengukur kelembaban diruang penyimpanan PSAT. Setelah adanya saran perbaikan, PT Buah Angkasa menindaklanjuti perbaikan tersebut dengan memasang alat ukur hygrometer diruang penyimpanan. Sehingga temuan mayor tersebut terselesaikan. Temuan mayor kelima, kelengkapan toilet tidak memadai. Setelah adanya saran perbaikan, PT Buah Angkasa menindaklanjuti temuan tersebut dengan melengkapi sarana pendukung toilet. Sehingga temuan mayor tersebut terselesaikan. Temuan mayor keenam, fasilitas cuci tangan tidak lengkap (sabun dan pengering tangan belum ada). Setelah adanya saran perbaikan PT Buah Angkasa menindaklanjuti temuan tersebut dengan melengkapi sarana pendukung fasilitas cuci tangan. Sehingga temuan ini terselesaikan. Temuan mayor ketujuh, alat ukur terkait proses tidak ditera. Setelah adanya saran perbaikan PT buah angkasa belum bisa menindaklanjuti. Sehingga temuan mayor tersebut belum terselesaikan. Temuan mayor kedelapan, karyawan tidak menggunakan perlengkapan kerja yang digunakan (hair net, masker). Setelah adanya saran perbaikan PT Buah Angkasa menindaklanjuti temuan mayor tersebut dengan memfasilitasi perlengkapan kerja sesuai SOP. Sehingga temuan tersebut terselesaikan. Temuan mayor kesembilan, perusahaan tidak mempunyai tata cara untuk pengunjung yang masuk pada area penanganan PSAT. Setelah adanya saran perbaikan PT Buah Angkasa menindaklanjuti temuan mayor tersebut dengan membuat tata tertib pengunjung yang memasuki area penanganan PSAT. Sehingga temuan tersebut terselesaikan. Temuan mayor kesepuluh, rekaman dokumen dan pencatatan tidak lengkap. Setelah adanya saran perbaikan PT Buah Angkasa menindaklanjuti temuan mayor tersebut dengan melakukan pencatatan rekaman secara berkala. Sehingga temuan tersebut terselesaikan. Kemudian temuan serius pertama, terdapat pada fasilitas bangunan penyimpanan PSAT yang tidak memenuhi kriteria PSAT (tirai plastik tidak berfungsi dengan baik. Hal ini, bisa mempengaruhi kualitas bahan baku saat penanganan. Setelah adanya saran perbaikan, PT Buah Angkasa

menindaklanjuti perbaikan tersebut dengan mengganti tirai plastik yang baru. Sehingga status temuan serius pertama terselesaikan. Temuan serius kedua karyawan merokok di area gudang penanganan PSAT. Setelah adanya saran perbaikan PT Buah Angkasa menindaklanjuti dengan menyediakan tempat khusus merokok yang jauh dari area penanganan PSAT. Berdasarkan hasil evaluasi dan perbaikan-perbaikan yang telah dilakukan PT buah angkasa berhasil menyelesaikan 7 temuan mayor dan 2 temuan serius. Namun PT buah angkasa masih memiliki 3 temuan mayor. Hal tersebut menjadikan PT Buah Angkasa yang semula level 4 naik menjadi level 1 dengan temuan 3 mayor, 0 minor, serius 0, dan kritis 0. Sehingga PT Buah Angkasa layak untuk diterbitkan sertifikat PSAT dengan masa berlaku selama 5 tahun. Harapannya pelaku usaha dapat menyelesaikan semua temuan yang belum terselesaikan sehingga dapat meningkatkan kualitas keamanan pangan.

2.6 Kesimpulan

1. Analisis sistem keamanan pangan segar di PT Buah Angkasa dengan melakukan uji sertifikat PSAT dalam upaya meningkatkan kepercayaan konsumen.
2. Hasil analisis uji kelayakan sertifikasi PSAT di PT Buah Angkasa berada pada level 1 sehingga layak untuk mendapatkan sertifikat PSAT.

DAFTAR PUSTAKA

- Adrianus, R. (2019). *Gambaran Kegiatan Pengawasan Dan Pembinaan Keamanan Pangan Segar YANG Beredar Di Masyarakat*.
- Dini, A. (2023). *Analisis Ketidakesuaian Persyaratan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (Cpbb-Irt) Di Amanah Bakery Ciputat Timur, Tangerang Selatan*.
<https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/71166/1/AUFA DINI-FST.pdf>
- Hariyanti, K. S., June, T., Koesmaryono, Y., Hidayat, R., & Pramudia, A. (2020). Penentuan Waktu Tanam dan Kebutuhan Air Tanaman Padi, Jagung, Kedelai dan Bawang Merah di Provinsi Jawa Barat dan Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Tanah dan Iklim*, 43(1), 83. <https://doi.org/10.21082/jti.v43n1.2019.83-92>
- Nazalina, Iffan, M., & Fakhry, M. (2019). Evaluation of Tofu Industry Production Facilities at UD Sumber Makmur. *Journal of Science and Technology*, 12(1), 75–77. <https://journal.trunojoyo.ac.id/rekayasa/article/view/5311>
- Nugroho, P., Firdaus, M., & Asmara, A. (2018). Pengaruh Standar Keamanan Pangan Terhadap Ekspor Produk Biofarmaka Indonesia. *Jurnal Ekonomi Dan Kebijakan Pembangunan*, 6(1), 41–57.
<https://doi.org/10.29244/jekp.6.1.41-57>
- Nurani, N. (2018). Laporan Magang. In *Laporan Magang Bank Dki* (Vol. 372, Nomor 2, hal. 2499–2508).
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/7556065>
<http://www.pubmedcentral.nih.gov/articlerender.fcgi?artid=PMC394507>
<http://dx.doi.org/10.1016/j.humphath.2017.05.005>
<https://doi.org/10.1007/s00401-018-1825-z>
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/27157931>
- Permentan. (2018). Permentan No 53 Tahun 2018 tentang Keamanan dan Mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan. In *Gender and Development* (Vol. 120, Nomor 1, hal. 0–22).
http://www.uib.no/sites/w3.uib.no/files/attachments/1._ahmed-affective_economies_0.pdf
<http://www.laviedesidees.fr/Vers-une-anthropologie-critique.html>
http://www.cairn.info.lama.univ-amu.fr/resume.php?ID_ARTICLE=CEA_202_0563%5Cnhttp://www.cairn.info
- Puspitasari, L., Sulistiono, W. R., & Sasongko, L. A. (2020). Pengawasan Keamanan dan Mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT) di peredaran di Provinsi Jawa Tengah. *Mediagro*, 16(2), 46–58.
- Salazar. (2012). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan*. 66(3), 37–39.
- Sarjan, M., Nikmatullah, A., Haryanto, H., Thei, R. S., & Jihadi, A. (2022). Upaya Peningkatan keamanan Pangan pada Pelaku Usaha Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT) di Kota Mataram. *Unram Journal of Community Service*, 3(4), 134–147. <https://doi.org/10.29303/ujcs.v3i4.421>
- Wicaksono, R. L. (2017). *Laporan kerja praktek web agricenter.jogjaprov.go.id*.

LAMPIRAN

Lampiran 1. Berkas Administrasi Pelaksanaan Kerja Praktik

No.	Nama berkas	Kelengkapan (√)
1	Logbook pelaksanaan kerja praktik	√
2	Formulir penilaian pembimbing lapangan	√
3	Keterangan penyelesaian kerja praktik	√
4	Kartu control pembimbing internal	√
5	Data-data tambahan kerja praktik	√

Lampiran 2. Logbook Pelaksanaan Kerja Praktik

No	Tanggal	Kegiatan	Paraf Pembimbing Lapangan/yang Mewakili
1.	Bermin, 29/01/2024	Pengenalan dan penjelasan ruangan-ruangan yang ada di DPKP DIY	Au.
2.	Selasa, 30/01/2024	Persiapan berkas-berkas untuk Pelaksanaan Audit di Superindo Xt Square	Au.
3.	Rabu, 31/01/2024	Inspeksi Uji PSAT di Superindo Xt Square dalam rangka proses sertifikasi Produk Pangan segar	Au.
4.	Kamis, 01/02/2024	Menganalisa hasil 'inspeksi'	Au.
5.	Jum'at, 02/02/2024	Peminar Regulasi hasil inspeksi Mengontrol hasil evaluasi inspeksi	Au.
6.	Senin, 05/02/2024	Inspeksi uji PSAT di PT Buah angkasa Khusus ekspor dalam rangka proses sertifikasi Produk Pangan segar	Au.
7.	Selasa, 06/02/2024	Menganalisa hasil inspeksi	Au.
8.	Rabu, 07/02/2024	Mengontrol hasil evaluasi inspeksi	Au.
9.	Kamis, 08/02/2024	Mengontrol hasil evaluasi inspeksi	Au.
10.	Jum'at, 09/02/2024	Mengontrol hasil evaluasi inspeksi	Au.
11.	Senin, 12/02/2024	Mendiskusikan keputusan kelulusan Sertifikat PSAT di PT Buah Angkasa	Au.
12.	Selasa, 13/02/2024	Sosialisasi Penelitian dalam rangka Penerbitan Sertifikat Produk pangan	Au.
13.	Rabu, 14/02/2024	Atas Sosialisasi program B2SA di Sleman	Au.
14.	Kamis, 15/02/2024	Analisis konsumsi Pangan lokal sosialisasi Program B2SA untuk cegah stunting di Sleman	Au.
15.	Jum'at, 16/02/2024	Analisis konsumsi Pangan lokal sosialisasi Program B2SA untuk cegah stunting di Sleman	Au.

16.	Senin, 19/02/2024	Analisis konsumsi pangan lokal sosialisasi Program B2SA sebagai upaya cegah stunting di Sleman	A.
17.	Selasa, 20/02/2024	Analisis konsumsi Pangan lokal sosialisasi Program B2SA sebagai upaya cegah stunting di Sleman	A.
18.	Rabu, 21/02/2024	Analisis konsumsi Pangan lokal sosialisasi Program B2SA sebagai upaya cegah stunting di Sleman	A.
19.	Kamis, 22/02/2024	Menyusun laporan Kp	A.
20.	Jumat 23/02/2024	Menyusun laporan Kp	A.
21.	Senin, 24/02/2024	Persiapan alat dan bahan untuk penggunaan Rapid Test Kit	A.
22.	Selasa, 28/02/2024	Pelatihan Penggunaan Rapid Test Kit Uji sanitasi dan higienitas pada produk pangan segar	A.
23.	Kamis 29/02/2024	Inspeksi Uji PSAT di PT Indomarce Prismaatama	A.

Mengetahui,
Pembimbing Lapangan*



(Agung Suprihanto, P.)

*wajib dibubuhkan cap basah perusahaan/instansi

Lampiran 3. Formulir Penilaian Pembimbing Lapangan

FORMULIR PENILAIAN PEMBIMBING LAPANGAN

Nama Pembimbing Lapangan: Agung Suprihanto, S. P.

Jabatan : Analis Ketahanan Pangan Muda

Nama Industri/Instansi : Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan DIY

Nama Mahasiswa : Ghoniyun Nisa Uskhulil Aska

NIM : 2111033036

Program Studi : Teknologi Pangan

Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

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

Kurang : 40-45
 Cukup : 55-64
 Baik : 65-79
 Sangat baik : 80-100

Yogyakarta, 29 Februari 2024

Pembimbing Lapangan*

(Agung Suprihanto, S. P.)

*wajib dibubuhkan cap basah perusahaan/instansi

Lampiran 4. Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik

KETERANGAN PENYELESAIAN KERJA PRAKTIK

Dengan ini menyatakan mahasiswa berikut:

Nama : Ghoniyun Nisa Uskhulil Aska
NIM : 2111033036
Program Studi : Teknologi Pangan
Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

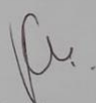
Telah menyelesaikan/tidak menyelesaikan* kerja praktik pada:

Nama Perusahaan/Instansi : Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan DIY
Tanggal Kerja Praktik : 29 Januari s.d. 29 Februari 2024

Dengan hasil MEMUASKAN/BAIK/KURANG BAIK*

Demikian pernyataan ini dibuat sebagai bukti untuk digunakan dalam administrasi pelaksanaan kerja praktik.

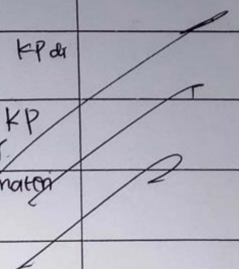
Yogyakarta, 29 Februari 2024

Mengetahui, Pimpinan Perusahaan/Instansi	Pembimbing Lapangan
 (Raden Bambang Dwi Witassono, S.P.)	 (Agung Suprihanto, S. P.)

****wajib dibubuhkan cap basah perusahaan/instansi**

Lampiran 5. Kartu Kontrol Pembimbing Internal

KARTU PEMBIMBINGAN INTERNAL KERJA PRAKTIK

No	Tanggal	Materi	Paraf Dosen
1.	12 Januari 2024	Persiapan Pemberangkatan bekal KP di DPKP DIY	
2.	29 Januari 2024	Diskusi untuk Penentuan Topik KP dan kesediaan di DPKP DIY	
3.	13 Maret 2024	Bimbingan Pembekalan materi, materi Propas KP	

Mengetahui,
Dosen Pembimbing

(Dr., Nurul Hidayah, S.Si)

Lampiran 6. Dokumentasi Kerja Praktik

