

## Pendampingan Pemenuhan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga Pangan Kacang Disko

Ananda Rahma Ayu Bidari<sup>1</sup>, Dedin F. Rosida<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur

<sup>2</sup>Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur  
Jl. Raya Rungkut Madya Gunung Anyar Surabaya 60924

Email penulis : [rahmaayu1612@gmail.com](mailto:rahmaayu1612@gmail.com)

---

Diterima: 22 Desember 2023

Direvisi: 01 April 2023

Dipublikasikan: 30 April 2023

---

### Abstrak

Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) merupakan suatu persyaratan yang harus dipenuhi oleh semua pelaku usaha Industri Rumah Tangga, oleh karena itu dengan adanya pendampingan selama 3 bulan ini bertujuan untuk membantu dan memudahkan IRTP Kacang Disko menerapkan CPPB-IRT dengan baik sebagai pemenuhan komitmen Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Pendampingan ini menggunakan metode deskriptif. Identifikasi awal menunjukkan IRTP Kacang Disko memiliki 23 ketidaksesuaian kriteria CPPB-IRT. Untuk memenuhi kriteria tersebut dilakukan perbaikan konstruksi ruang, lingkungan produksi dan fasilitas higiene dan sanitasi. Pendampingan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik pada industri rumah tangga pangan Kacang Disco secara bertahap mampu memperbaiki sistem proses produksi dan kebiasaan menjaga higiene dan sanitasi personal sebagai perwujudan dari komitmen SPP-IRT. Hal tersebut dibuktikan dengan adanya pendampingan, Industri rumah tangga pangan Kacang Disco hanya memiliki 5 kriteria ketidaksesuaian. Penerapan CPPB-IRT juga diharapkan dapat memberikan dampak yang nyata pada perkembangan IRTP untuk mendukung terciptanya pangan aman dan bermutu bagi masyarakat Indonesia

**Kata Kunci:** IRTP Kacang Disco, CPPB-IRT, Pendampingan

### Abstract

*Good Manufacturing Practices (CPPB-IRT) is a requirement that must be met by all Home Industry business actors, therefore with this 3 month assistance it aims to help and facilitate the Disco Nut IRTP implementing CPPB-IRT properly as a fulfillment of the commitment of the Home Industry Food Production Certificate (SPP-IRT). This assistance uses a descriptive method. The initial identification showed that the Disco Nut IRTP had 23 discrepancies with the CPPB-IRT criteria. In order to meet these criteria, improvements were made to the construction of space, production environment and hygiene and sanitation facilities. Assistance in the implementation of Good Processed Food Production Methods for the Disco Nuts food home industry is gradually being able to improve the production process system and the habit of maintaining personal hygiene and sanitation as a manifestation of SPP-IRT's commitment. This is evidenced by the existence of assistance, the Disco Nuts food home industry only has 5 non-conformance criteria. The application of CPPB-IRT is also expected to have a real impact on the development of IRTP to support the creation of safe and quality food for the Indonesian people.*

**Keywords:** Disco Nut IRTP, CPPB-IRT, Assistance.

## PENDAHULUAN

Industri Rumah Tangga pangan (IRTP) memiliki peranan yang sangat penting dalam sistem keamanan pangan di Indonesia. Pada umumnya IRTP merupakan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) dengan jumlah yang cukup besar yang tersebar di seluruh pelosok Indonesia (Silvana dan Mindiharto, 2021). Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Kacang Disco terletak di kabupaten Denpasar yang dikelola oleh pak Gede dengan 8 orang pekerja sebagai karyawan. Jenis Produk yang

dihasilkan IRTP tersebut sesuai dengan deskripsi jenis pangan produksi yang diizinkan untuk memperoleh SPP-IRT yang tercantum dalam Peraturan Badan pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Dalam mengedarkan produknya IRTP kacang disco sudah memiliki sertifikat SPP-IRT yang diterbitkan oleh Bupati/Wali Kota.

Undang-Undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja yang selanjutnya disebut Undang-Undang Cipta Kerja, mengatur mengenai penyederhanaan Perizinan Berusaha melalui penerapan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko merupakan metode standar berdasarkan tingkat Risiko suatu kegiatan usaha dalam menentukan jenis Perizinan Berusaha dan kualitas/frekuensi Pengawasan. Berdasarkan hal itu Alur Penerbitan SPP-IRT (No. P-IRT) menyesuaikan dengan terbitnya Peraturan Pemerintah No. 5 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko yang memiliki perubahan dari alur sebelumnya yaitu penerbitan SPP-IRT dapat dilakukan selama 1 hari kerja melalui *Online Single Submission* (OSS), sedangkan untuk pengawasan terhadap pemenuhan komitmen oleh IRT dilakukan 3-6 bulan setelah Penerbitan SPP-IRT. Pada jangka waktu tersebut IRTP harus memenuhi persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).

CPPB-IRT merupakan pedoman yang berisi persyaratan-persyaratan pada setiap ruang lingkup/aspek yang wajib dipenuhi oleh produsen pangan olahan industri rumah tangga untuk menghasilkan pangan olahan yang bermutu, aman, dan layak dikonsumsi (Sonaru dkk.,2014). Berdasarkan 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, CPPB-IRT memiliki 14 aspek, yaitu: lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higienis dan sanitasi, kesehatan dan higienis karyawan, pemeliharaan dan program higienis dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan.

Kesadaran pelaku IRTP pangan olahan di Indonesia dalam menerapkan Cara Produksi pangan Olahan yang baik untuk menghasilkan produk yang bermutu dan aman masih rendah. Menurut Direktorat Pengawasan Pangan Risiko Rendah dan Sedang (2020) menyatakan hasil pemeriksaan IRTP diketahui bahwa 400 (26,01%) sarana telah menerapkan CPPOB, 1125 (73,15%) sarana belum menerapkan CPPOB dan 13 (0,85 %) tutup atau tidak dapat diperiksa. Ketidaksesuaian CPPOB untuk IRTP antara lain adalah belum adanya sistem dokumentasi yang memadai; Fasilitasi dan implementasi higene dan sanitasi sarana yang masih kurang; personal hygiene karyawan yang kurang baik; Konstruksi sarana IRTP yang belum sesuai dengan aspek GMP dan Sistem Quality Assurance/ Quality Control yang belum optimal.

Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) merupakan suatu persyaratan yang harus dipenuhi oleh semua pelaku usaha Industri Rumah Tangga, oleh karena itu dengan adanya pendampingan selama 3 bulan ini bertujuan untuk membantu dan memudahkan IRTP Kacang Disko menerapkan CPPB-IRT dengan baik sebagai pemenuhan komitmen SPP-IRT untuk menghasilkan produk yang berkualitas, bermutu dan aman untuk dikonsumsi.

## METODE

Metode pengabdian yang dilakukan menggunakan metode deskriptif. Metode deskriptif adalah suatu jenis metode yang menggambarkan dan menginterpretasi objek secara apa adanya, dan bertujuan untuk mencari penjelasan atas suatu fakta atau kejadian yang sedang berlangsung (Sonaru dkk.,2014). Metode pengabdian ini dilakukan dengan tahapan sebagai berikut :

1. Identifikasi 14 aspek persyaratan CPPB-IRT. Penilaian aspek persyaratan CPPB-IRT dilakukan dengan mengidentifikasi 37 elemen ketidaksesuaian IRTP Kacang Disko menggunakan formulir pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga yang terdapat dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga kritis.
2. Pendampingan. Kegiatan ini dilakukan dengan memberikan penjelasan terkait perbaikan sarana produksi, sarana higienitas dan sanitasi, membuat SOP dan formulir , membuat diagram alir dan membuat dokumen penerapan CPPOB
3. Penyuluhan materi Keamanan Pangan. Kegiatan dilakukan dengan menjelaskan beberapa materi keamanan pangan yang terdiri dari : keamanan pangan, bahaya keamanan pangan, Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) dan *Sanitation Standard Operating Prosedure* (SSOP).
4. Evaluasi Pendampingan. Evaluasi ini dilakukan setelah proses pendampingan selesai dengan cara mengisi formulir pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga, untuk mengetahui penurunan jumlah ketidaksesuaian kriteria CPPB-IRT, setelah dilakukan pendampingan selama 3 bulan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Pendampingan Pemenuhan CPPB-IRT dilakukan untuk memperbaiki proses alur produksi dari penerimaan bahan baku hingga pendistribusian produk, pendampingan ini dilakukan selama 3 bulan dimulai bulan Oktober sampai dengan bulan Desember 2022. Tahap awal pendampingan dilakukan dengan mengidentifikasi 14 aspek CPPB-IRT. Hasil Identifikasi menunjukkan bahwa IRT memiliki 23 elemen ketidaksesuaian kriteria CPPB-IRT dari 37 elemen ketidaksesuaian yang terdiri dari : ketidaksesuaian minor (MA) berjumlah 1 elemen, ketidaksesuaian mayor (MA) berjumlah 1 elemen, ketidaksesuaian serius berjumlah 13 elemen, dan ketidaksesuaian kritis berjumlah 8 elemen. Besarnya jumlah ketidaksesuaian tersebut menunjukkan UMK Kacang Disko membutuhkan Pendampingan penerapan kriteria CPPB-IRT.

Tahap kedua dilakukan dengan melakukan pendampingan perbaikan seperti kontruksi ruang dan lingkungan produksi, pembuatan diagram alir, pembuatan SOP dan Formulir, fasilitas higiene dan sanitasi, pembuatan informasi nilai gizi untuk kelengkapan label kemasan dan pembuatan dokumen penerapan CPPOB. Perbaikan kontruksi ruang dan lingkungan IRTP dilakukan dengan menutup saluran drainase dan menutup lubang ventilasi dengan kasa untuk menghindari cemaran hama (Gambar 1). Perbaikan fasilitas higiene dan sanitasi dilakukan dengan membersihkan dinding ruang produksi, karyawan menggunakan kelengkapan proses produksi dan menyediakan sarana untuk mencuci tangan (Gambar 2). Pendampingan pemenuhan CPPB-IRT untuk industri rumah tangga

merupakan salah satu cara untuk memenuhi komitmen SPP-IRT yang dapat menghasilkan produk pangan bermutu dan terjamin keamanannya.



**Gambar 2.** Hasil Perbaikan UMK Kacang Disco  
( Dokumentasi Pribadi, 2022 )



**Gambar 2.** Hasil Perbaikan UMK Kacang Disco  
( Dokumentasi Pribadi, 2022 )

Pendampingan ini juga membantu IRTP dalam perhitungan informasi nilai Gizi yang akan dicantumkan dalam label kacang disko (Gambar 3). Menurut Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 16 Tahun 2020 Tentang Pencantuman Informasi Nilai Gizi Untuk Pangan Olahan Yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro Dan Usaha Kecil menyatakan bahwa Informasi Nilai Gizi yang selanjutnya disingkat ING adalah daftar kandungan zat Gizi dan non Gizi Pangan Olahan sebagaimana produk Pangan Olahan dijual sesuai dengan format yang dibakukan. Informasi nilai gizi merupakan bagian dari label pangan yang bertujuan untuk mengetahui kandungan gizi dalam produk makanan. Nilai kandungan gizi kacang disko per 100 gram tertuang dalam Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.02.02.1.2.12.21.494 Tahun 2021 Tentang Penambahan Jenis, Deskripsi, Nilai Kandungan Gizi, Dan Takaran Saji Pangan Olahan Yang Diproduksi Oleh Usaha Mikro Dan Usaha Kecil Yang Wajib Mencantumkan Informasi Nilai Gizi.

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran Saji 25 gram 4 Sajian per Kemasan		
JUMLAH PER SAJIAN		
<b>Energi total</b>		<b>140 kkal</b>
		% AKG*
<b>Lemak total</b>	<b>10 g</b>	<b>14 %</b>
<b>Lemak jenuh</b>	<b>3 g</b>	<b>13 %</b>
<b>Protein</b>	<b>4 g</b>	<b>7 %</b>
<b>Karbohidrat total</b>	<b>10 g</b>	<b>3 %</b>
<b>Gula</b>	<b>1 g</b>	
<b>Garam (natrium)</b>	<b>120 mg</b>	<b>8 %</b>
*Persen AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 kkal. Kebutuhan energi Anda mungkin lebih tinggi atau lebih rendah		

**Gambar 3.** Informasi Nilai Gizi Kacang Disco.  
( Dokumentasi Pribadi, 2022 )

IRT tidak dapat melakukan semua perbaikan secara keseluruhan, karena adanya keterbatasan biaya dan waktu. Implementasi CPPOB dibuktikan dengan adanya Dokumen Penerapan CPPOB yang didalamnya memuat tentang visi dan misi IRT, SK tim CPPB, deskripsi bahan baku dan kemasan, deskripsi produk akhir, identifikasi pemasok, diagram alir, lay out dan SSOP.

Tahap ketiga yaitu kegiatan penyuluhan keamanan pangan pada tanggal 6 November 2022 yang dihadiri oleh pemilik dan karyawan IRTP Kacang Disko, penyuluhan dilakukan dengan menggunakan metode ceramah dan diskusi (Gambar 2) yang diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan karyawan dan pemilik IRTP Kacang Disko dalam menerapkan kriteria CPPB-IRT. Kegiatan penyuluhan keamanan pangan diawali *pre-test* dengan mengerjakan sepuluh soal keamanan pangan selama 10 menit, kemudian dilanjutkan dengan penyampaian materi keamanan pangan yang terdiri dari: bahaya keamanan pangan. Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) dan *Sanitation Standard Operating Prosedure* (SSOP). Kegiatan ini ditutup dengan pengisian sepuluh soal postest untuk mengetahui sejauh mana pemahaman pemilik dan karyawan IRTP Kacang Disko terkait materi keamanan pangan yang diberikan.



**Gambar 4.** Penyampaian Materi keamanan Pangan.  
( Dokumentasi Pribadi, 2022 )

Tahap Terakhir yaitu evaluasi akhir penerapan CPPB-IRT menggunakan formulir pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga yang menunjukkan bahwa setelah dilakukan pendampingan jumlah ketidaksesuaian menjadi 5 ketidaksesuaian yang terdiri dari : 4 serius dan 1

kritis. Hal ini menunjukkan pendampingan pemenuhan persyaratan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk IRT berjalan dengan baik dan dapat ditingkatkan kedepannya. Penerapan CPPOB pada industri pangan bertujuan meningkatkan kepercayaan konsumen bahwa produk yang dihasilkan telah sesuai dengan standar higienitas yang ditentukan. Menurut Hanidah et al., (2018) CPPOB memiliki tujuan (1) Menghasilkan pangan olahan yang bermutu, aman untuk dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen; (2) Mendorong industri pengolahan pangan agar bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan; (3) Meningkatkan daya saing industri pengolahan pangan; (4) Meningkatkan produktifitas dan efisiensi industri pengolahan pangan.

## SIMPULAN DAN SARAN

Pendampingan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik pada IRTP Kacang Disco secara bertahap mampu memperbaiki sistem proses produksi dan kebiasaan menjaga hygiene dan sanitasi personal sebagai perwujudan dari komitmen IRTP. Hal tersebut ditunjukkan dengan IRTP memiliki 5 ketidaksesuaian yang terdiri dari 4 serius dan 1 kritis setelah dilakukan evaluasi akhir pendampingan. Penerapan CPPB-IRT juga diharapkan dapat memberikan dampak yang nyata pada perkembangan IRTP untuk mendukung terciptanya pangan yang aman dan bermutu bagi masyarakat Indonesia

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (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: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Direktorat Pengawasan Pangan Risiko Rendah Dan Sedang. (2020). Laporan Tahunan 2021. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Hanidah, Agung Tri Mulyono, Robi Andoyo, Efri Mardawati, Samsul Huda.(2018). Penerapan Good manufavturing Practice sebagai Upaya Pningkatan Kualitas Produk Olahan Pesisir Eretan-Indramayyu. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*395.3(1) : 359-426.
- Silvana, Ana Dwi., Mindiharto, Sestiono. (2021). Evaluasi SOP Dan Penerbitan Sertifikat Produksi Pangan Indusrti Rumah Tangga (SPP-IRT) Di Kabupaten Tuban. *Journal of Public Health Science Research (JPHSR)*.2(1) : 22-27
- Sonaru, A.C. et al. (2014) 'Analisa Ketidaksesuaian Persyaratan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Untuk Meminimasi Kontaminasi Produk Roti (Studi Kasus : Perusahaan X)', *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Sistem Industri*, 2(2), pp. 382–395. Available at: <https://www.neliti.com/id/publications/129148/analisa-ketidaksesuaian-persyaratan-cara-produksi-pangan-yang-baik-untuk-industr>