

## EFEKTIFITAS PEMBINAAN PEMENUHAN KOMITMEN REGISTRASI PANGAN SEGAR ASAL TUMBUHAN (PSAT) DI KABUPATEN SUKABUMI

Widjayanti<sup>1\*</sup>, Sri Widowati<sup>2</sup>, Mardiah<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Sukabumi

<sup>2</sup>Magister Teknologi Pangan, Universitas Djuanda Bogor

Korespondensi: widjayanti83@gmail.com

### ABSTRACT

*Fresh food of plant origin (PSAT) is food that is under the authority of the agency that handles food affairs in regencies/cities. Implementation of fulfilling the 3 commitments for registration of fresh food of plant origin (PSAT) by PSAT business actors will be able to run effectively and efficiently if supported by various facilities and infrastructure including human resources who understand the importance of fulfilling the 3 commitments for registration of PSAT. The objective of the internship activity at the Food Security Service is so that the implementation of fostering the fulfillment of the 3 PSAT registration commitments by business actors can run effectively in accordance with applicable regulations. The method used in this internship activity is by being directly involved in carrying out coaching activities for fulfilling the 3 PSAT registration commitments both in the Security Sector of the Sukabumi Regency Food Security Service, as well as in the PSAT business actors, namely PD. daisies. From the results of this internship, 2 types of google forms were produced for the self-assessment form and the form for assessing the good application of PSAT, several standard operating procedures (SOP) forms were also produced which could assist PDs. Aster in fulfilling the good application of PSAT as well as Assistance in making SOP in PD. Aster that has been carried out to improve existing SOP, and help make SOPs that are not yet available to accelerate fulfillment of the requirements for good handling of PSAT.*

**Keywords:** food security service, 3 PSAT commitments, PSAT form, food registration, Sukabumi

### ABSTRAK

Pangan segar asal tumbuhan (PSAT) merupakan pangan yang menjadi kewenangan dinas yang menangani urusan pangan di Kabupaten/kota. Pelaksanaan pemenuhan 3 komitmen registrasi pangan segar asal tumbuhan (PSAT) oleh pelaku usaha PSAT akan dapat berjalan secara efektif dan efisien apabila didukung oleh berbagai sarana dan prasarana termasuk sumberdaya manusia yang memahami akan pentingnya pemenuhan 3 komitmen registrasi PSAT. Tujuan kegiatan *internship* di Dinas Ketahanan Pangan adalah agar pelaksanaan pembinaan pemenuhan 3 komitmen registrasi PSAT oleh pelaku usaha dapat berjalan secara efektif sesuai dengan peraturan yang berlaku. Metode yang digunakan dalam kegiatan *internship* ini adalah dengan cara terjun langsung dalam pelaksanaan kegiatan pembinaan pemenuhan 3 komitmen registrasi PSAT baik di Bidang Keamanan Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Sukabumi, maupun di pelaku usaha PSAT yaitu PD. Aster. Dari hasil *internship* ini dihasilkan 2 jenis *google form* untuk form penilaian mandiri dan form penilaian penerapan yang baik PSAT, dihasilkan pula beberapa form *standard operating procedures* (SOP) yang dapat membantu PD. Aster dalam pemenuhan penerapan yang baik PSAT serta Pendampingan pembuatan SOP di PD. Aster yang telah dilakukan untuk memperbaiki SOP yang telah ada, dan membantu membuat SOP yang belum tersedia untuk dapat mempercepat pemenuhan persyaratan penerapan penanganan yang baik PSAT.

**Kata kunci:** dinas ketahanan pangan, 3 komitmen PSAT, formulir PSAT, registrasi pangan, Sukabumi



## PENDAHULUAN

Pangan Segar adalah Pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan Pangan (PBPRI, 2023). Pangan segar Asal Tumbuhan merupakan pangan yang berisiko tinggi terhadap cemaran kimia (residu pestisida, mikotoksin, logam berat) yang dapat mengganggu kesehatan manusia (Syahputra, 2017).

Keamanan Pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (BPOM, 2021).

Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Sukabumi mempunyai tupoksi dalam pelayanan bidang pangan meliputi ketersediaan, distribusi, konsumsi dan pengembangan sumber daya manusia yang menjadi kewenangan Kabupaten serta melaksanakan tugas pembantuan sesuai bidang tugasnya. Berdasarkan Undang Undang nomor 23 tahun 2014 tentang pembagian urusan pemerintahan kongruen antara pemerintah pusat, daerah provinsi dan daerah kabupaten/kota. Urusan yang menjadi dasar pelayanan Dinas Ketahanan Pangan di Kabupaten adalah urusan pangan yang merupakan urusan wajib non pelayanan dasar (Renstra DKP Kab. Sukabumi, 2021-2026).

Bidang keamanan pangan pada Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Sukabumi pada periode RPJMD tahun 2021-2026 memiliki indikator kinerja program berupa persentase keamanan pangan segar asal tumbuhan. Persentase tersebut dicapai dengan memperhitungkan jumlah registrasi keamanan pangan segar berbanding dengan jumlah permohonan registrasi keamanan pangan segar. Dengan adanya indikator kinerja program tersebut, Bidang keamanan pangan melaksanakan tugas pembinaan keamanan pangan di masyarakat khususnya terhadap permohonan registrasi PSAT.

Capaian indikator kinerja program pengawasan keamanan pangan tahun 2021 dan 2022 sudah terpenuhi dengan persentase masing-masing 100% dimana persentase ini

diperoleh dari jumlah registrasi keamanan pangan segar berbanding dengan jumlah permohonan registrasi keamanan pangan segar. Capaian persentase ini secara kuantitas terpenuhi, namun secara kualitas belum terpenuhi, dalam arti kualitas ini adalah kondisi pelaku usaha masih dalam label putih dan memerlukan pembinaan sampai memperoleh label hijau minimal level III (Tabel 1).

Tabel 1. Capaian Indikator Program :  
Pengawasan Keamanan Pangan Tahun 2022

Tahun	Target (%)	Capaian (%)	Registrasi	Permohonan Registrasi
2021	100	100	17	17
2022	100	100	25	25

Sumber : LKj DKP Kab. Sukabumi Tahun 2022.

Salah satu syarat dalam permohonan registrasi PSAT adalah terpenuhinya 3 komitmen registrasi PSAT antara lain :

1. Menerapkan penanganan yang baik PSAT minimal level 3 dan memiliki diagram alir penanganan PSAT-PDUK;
2. Memenuhi persyaratan keamanan dan mutu pangan;
3. Memenuhi ketentuan label

Dalam pemenuhan 3 komitmen registrasi PSAT tersebut Pelaku usaha harus melakukan penilaian mandiri terlebih dahulu untuk menilai kondisi unit penanganan PSAT yang dimiliki masing-masing pelaku usaha. Hasil dari penilaian mandiri ini dapat digunakan sebagai pertimbangan pembuatan jadwal penilaian lapang pemenuhan komitmen. Adapun jadwal dimulai dari pelaku usaha yang memiliki nilai penilaian mandiri tertinggi hingga terendah.

Permasalahan yang ada di Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Sukabumi adalah proses penilaian mandiri dan proses penilaian penerapan penanganan yang baik PSAT belum terlaksana secara efektif karena beberapa kendala antara lain formulir penilaian mandiri (40 pertanyaan) harus diprint terlebih dahulu, lalu dikirim ke pelaku usaha untuk diisi, formulir penilaian mandiri lama mendapatkan feedback pelaku usaha sehingga keputusan untuk jadwal penilaian penerapan penanganan yang baik PSAT menjadi terhambat.

Begitupula dengan penilaian penerapan penanganan yang baik PSAT, terdapat beberapa

permasalahan/kendala antara lain : formulir (104 pertanyaan) harus diprint terlebih dahulu, formulir diisi saat cek lapangan, menghabiskan banyak kertas, membutuhkan waktu untuk merekap, sehingga laporan hasil menjadi lama tersaji. Selain itu belum tersedianya dokumen standard operating procedures (SOP) yang mendukung untuk persyaratan pemenuhan 3 komitmen registrasi PSAT.

Permasalahan tersebut memerlukan solusi yang nyata dalam rangka peningkatan kualitas capaian indikator kinerja program pengawasan keamanan pangan di bidang keamanan pangan Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Sukabumi. Salah satu solusi permasalahan tersebut adalah dengan adanya kegiatan internship report mahasiswa di bidang keamanan pangan dengan judul efektivitas pembinaan pemenuhan 3 komitmen registrasi pangan segar asal tumbuhan di Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Sukabumi.

#### METODE PENELITIAN

Kegiatan internship report adalah kegiatan magang singkat yang biasa dilakukan oleh mahasiswa dengan tujuan mendapatkan pengalaman atau keahlian yang berguna untuk kesiapan mahasiswa dalam terjun di dunia kerja.

Internship report ini dilaksanakan di bidang keamanan pangan Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Sukabumi yang berlokasi di jalan Perintis Kemerdekaan km. 6,2 Desa Ciangsana, Kecamatan Cikembar Kabupaten Sukabumi.

Adapun pelaksanaan internship report ini melalui tahapan sebagai berikut :

1. izin pelaksanaan internship report
2. identifikasi permasalahan di bidang keamanan pangan
3. identifikasi alternatif pemecahan masalah di bidang keamanan pangan
4. uji coba di lapangan (di DKP dan di pelaku usaha)
5. pengolahan data
6. solusi alternatif dari hasil uji coba

#### HASIL DAN PEMBAHASAN

##### Pendampingan di Dinas ketahanan Pangan

##### 1. Penilaian Mandiri dengan Menggunakan *Google Form*

Permasalahan terkait penilaian mandiri menyebabkan waktu yang cukup terbuang untuk proses mengirim, mengisi dan mengirim kembali hasil penilaian mandiri. Untuk itu perbaikan sistem dalam penilaian mandiri

secara online dengan sistem pengolahan data hasil penilaian mandiri diharapkan dapat mengefisienkan waktu dalam pelaksanaan pembinaan pemenuhan 3 komitmen registrasi PSAT-PDUK.

Pelaksanaan internship report berupa pendampingan di Bidang Keamanan Pangan Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Sukabumi untuk mengantisipasi tidak efektifnya penilaian mandiri, maka dilakukan uji coba penggunaan pengisian dengan menggunakan google form dengan link yaitu : <https://forms.gle/96UqYQBhchkc87z67>.

Adapun bentuk penilaian mandiri dalam google form ada pada gambar 01, sebagai berikut :

**Formulir Penilaian Mandiri (Penanganan Yang Baik PSAT)**

**Yth. Bapak/Ibu Pelaku Usaha PSAT**  
Berikut adalah Checklist Penilaian Mandiri Penanganan Yang Baik PSAT yang harus diisi sebagai Penilaian Mandiri oleh Bapak/Ibu (Pelaku Usaha) terhadap kondisi unit penanganan PSAT yang dimiliki. Hasil penilaian ini tidak mempengaruhi terhadap keputusan pemberian nomor registrasi PSAT. Sehingga pengisian diharapkan berdasarkan kondisi sesungguhnya yang ada di unit usaha.

Ternakasih  
= Bidang Keamanan Pangan, Dinas Ketahanan Pangan Kab. Sukabumi =

widjayanti83@gmail.com Switch accounts

Not shared

Nama Perusahaan/Kelompok

Tuan answer

Penilaian mandiri dengan menggunakan google form ini data yang masuk sangat cepat dan dapat diolah dengan sangat mudah dengan hasil yang dapat dijadikan kesimpulan terhadap pengambilan kebijakan untuk keputusan jadwal penilaian lapangan.

##### 2. Penilaian Penerapan Penanganan yang Baik PSAT dengan *Google Form*

Penilaian Penerapan Penanganan yang Baik PSAT saat ini masih dalam bentuk checklist

berkas yang harus diisi oleh pengawas pangan Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Sukabumi saat melakukan pra pembinaan maupun saat pembinaan di lapangan.

Selain kendala berupa menghabiskan banyak kertas juga berupa waktu yang terbuang untuk proses menunggu hasil rekap dan hasil pelaporan yang bisa menghabiskan waktu 3-4 minggu setelah waktu pra pembinaan atau pembinaan di lapangan. Untuk itu perbaikan sistem dalam penilaian penerapan penanganan yang baik PSAT secara online dengan sistem pengolahan data hasil penilaian diharapkan dapat mengefisienkan waktu dalam pelaksanaan pembinaan pemenuhan 3 komitmen registrasi PSAT-PDUK.

Pelaksanaan internship report berupa pendampingan di Bidang Keamanan Pangan Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Sukabumi untuk mengantisipasi tidak efektifnya penilaian penerapan penanganan yang baik PSAT, maka dilakukan uji coba penggunaan pengisian dengan menggunakan google form dengan link yaitu :

<https://forms.gle/FYLYaXuxfsEPdEX37>,

Adapun bentuk penilaian penerapan penanganan yang baik PSAT dalam google form ada pada gambar 02, sebagai berikut :



**Formulir Checklist Penerapan Penanganan yang Baik PSAT**

Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Sukabumi,  
Jl. Ciangsana Km. 6,2 Desa Sukamulya Kec. Cikembar Kab. Sukabumi

widjajanti83@gmail.com [Switch accounts](#)

Not shared

Nama Pelaku Usaha  
Your answer

Pemilik Fasilitas  
Your answer

Alamat Fasilitas  
Your answer

Penilaian penerapan penanganan yang baik PSAT dengan menggunakan google form ini data yang masuk sangat cepat dan dapat diolah dengan sangat mudah dengan hasil yang dapat dijadikan hasil laporan pembinaan sebagai feedback pembinaan kepada pelaku usaha untuk bisa melakukan perbaikan di sarana usaha. Semakin cepat laporan hasil pembinaan lapangan ini dihasilkan, semakin cepat juga perbaikan yang bisa dilakukan oleh pelaku usaha. Sehingga dengan adanya perubahan sistem dari sistem berkas menjadi sistem google form, maka memberikan efektifitas terhadap Pelaksanaan Pembinaan Pemenuhan 3 Komitmen Registrasi Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT) di Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Sukabumi.

Dengan adanya google form, data yang masuk dapat lebih cepat diolah oleh staf di bidang keamanan pangan Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Sukabumi. Berikut adalah gambar dari staf Bidang Keamanan Pangan yang sedang mengolah data hasil input dari google form checklist penerapan PSAT yang baik pada Gambar 03.



Gambar 03. Staf Bidang Keamanan Pangan sedang mengolah data dari Google form.

Data yang diperoleh dapat diolah sesaat setelah proses pembinaan dilakukan di masing-masing pelaku usaha, namun biasanya diolah sehari setelah proses pembinaan/ kunjungan ke pelaku usaha.

### 3. Penyusunan SOP Penerapan Penanganan Yang Baik PSAT

Terkait penanganan pangan segar asal tumbuhan, sesuai Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 15 tahun 2021, dokumen SOP yang dipersyaratkan yaitu SOP penanganan PSAT sesuai dengan alur proses dan SOP terkait sanitasi higiene. SOP sesuai tata alir penanganan PSAT yaitu SOP yang menjelaskan apa, siapa, dimana, kapan,

mengapa dan bagaimana suatu tahapan proses penanganan PSAT dilakukan. Contoh SOP adalah sebagai berikut :

1. SOP penerimaan bahan baku
2. SOP penyimpanan bahan baku
3. SOP proses produksi
4. SOP penyimpanan produk jadi
5. SOP Penggunaan Alat/Mesin
6. SOP Pengunjung
7. SOP Penyimpanan Bahan Kimia
8. SOP Cuci Tangan
9. SOP Pengendalian Hewan Pengerat/Serangga/Burung
10. SOP Hygiene Karyawan

Dalam penyusunan SOP harus menerapkan prinsip kemudahan dan kejelasan sehingga orang yang membaca dengan mudah memahami dan mengerti maksud dari SOP tersebut. Selain itu penyusunan SOP hendaknya diselaraskan dengan visi, misi, tujuan perusahaan, dan standard operasi yang lainnya. SOP juga harus mengandung standar kualitas tertentu yang dapat diukur pencapaian keberhasilannya.

Sebagai bukti dari pelaksanaan prosedur maka prosedur hendaknya dilengkapi dengan catatan atau rekaman. Format dokumen SOP tidak ada format baku, namun dapat dibuat sesuai dengan kebutuhan organisasi/kelompok/perusahaan/ usaha dengan terdapat poin – poin penting yang harus ada dalam SOP sehingga SOP tersebut dapat menjadi pedoman dalam melaksanakan proses atau penanganan yang baik PSAT.

SOP dibuat dengan harapan dapat menciptakan ukuran standar kerja yang dapat memberikan karyawan sebuah cara untuk meningkatkan kualitas kerja serta memudahkan perusahaan untuk melakukan evaluasi program atau kinerja. Dengan setiap pelaku usaha pangan segar sudah mempunyai SOP yang jelas diharapkan produk yang dihasilkan akan terjaga kualitasnya bahkan meningkat kualitasnya karena sudah dilakukan sesuai dengan prosedur penanganan yang baik.

### **Pendampingan di Pelaku Usaha (PD. Aster)**

Pendampingan di pelaku usaha dilakukan di PD. Aster yang berlokasi di jl. Raya Sukaraja, Kp. Cimahpar, Desa Sukaraja, Kec. Sukaraja, Kabupaten Sukabumi. Pendampingan yang dilakukan adalah pembinaan terkait penerapan penanganan yang baik PSAT, pendampingan ini dilakukan berdasarkan hasil pembinaan sebelumnya dan melihat adanya

perubahan terhadap hasil pembinaan sebelumnya. Pendampingan ke pelaku usaha ini, termasuk uji coba ceklist menggunakan google form di PD. Aster.



Gambar 04. Pembinaan ke PD. Aster (Uji coba ceklist penerapan penanganan yang baik PSAT dengan google form).



Gambar 05. Pembinaan ke PD. Aster (Uji coba ceklist penerapan penanganan yang baik PSAT dengan google form)

Kondisi di lapangan pelaku usaha PSAT sebagian besar belum mempunyai SOP. Bahkan ada beberapa pelaku usaha yang sama sekali tidak tahu apa itu SOP. Pelaku usaha yang sudah membuat SOP adalah PD. Berikut adalah contoh SOP yang ada di PD. Aster pada gambar 06 dan 07 berikut :



Gambar 06. Contoh SOP WC dan Ruang Ganti Karyawan PD. Aster



Gambar 07. Contoh SOP Mesin Jahit Karung PD. Aster

1. SOP Penerimaan Bahan Baku

<p><b>PD. ASTER</b> (AMANAH SUBUR TANI EVOLUTION REGENERATION)</p>	Standarisasi Operasional Penerimaan (SOP)	No. : 01/SOP/001/2022
	Revisi : 001	
	Tanggung Jawab : (Halaman) : 1 dari 1	
1. Tujuan	Penerimaan bahan baku merupakan bentuk awal dari rangkaian proses produksi, oleh karena itu perlu untuk memastikan kualitas bahan baku yang dihasilkan	
2. Ruang lingkup	Untuk memastikan bahwa bahan baku yang diterima sesuai standar	
3. Pihak yang terlibat	Karyawan di bagian penerimaan bahan baku	
4. Petanggung jawab	Pemilik PD. Aster	
5. Lokasi	Area penerimaan bahan baku PD. Aster	
6. Waktu	Saat penerimaan bahan baku	
7. Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>Karyawan akan pergi ke tempat penerimaan bahan baku dalam kondisi bersih</li> <li>Karyawan akan pergi ke perantara yang akan dipergunakan untuk proses penerimaan bahan baku. Pastikan peralatan tersebut sudah terdapat dengan baik (Terdapat, ada, dan baik)</li> <li>Karyawan melakukan cek kadar air bahan baku sesuai standar (14%) dan memastikan bahwa tidak ada kotoran apapun</li> <li>Karyawan memastikan tidak ada pengotor apapun (serat, gigitan PT)</li> <li>Karyawan memastikan kualitas penerimaan bahan baku dalam dokumentasi penerimaan bahan baku</li> <li>Karyawan akan pergi ke bagian lain yang bertanggung jawab bahan baku</li> <li>Karyawan akan mengisi data penerimaan bahan baku dengan baik</li> </ol>	
Dibuat oleh :	Diperiksa oleh :	Ditargetkan oleh :
(Nama PD. Aster)	(Nama Pemilik)	(Nama Pemilik)

Dari gambar 06 dan 07 di atas dapat dilihat bahwa SOP yang sudah ada di pelaku usaha terutama di PD. Aster perlu dilakukan perbaikan agar sesuai dengan ketentuan yang ada atau setidaknya memberikan panduan yang berguna dan menjelaskan aturan-aturan secara tertulis dengan baik. Untuk pelaku usaha yang belum ada SOP sama sekali, selanjutnya akan dilakukan pendampingan untuk penjelasan/sosialisasi mengenai SOP serta pembuatan SOP sesuai dengan SOP yang dibutuhkan di masing-masing pelaku usaha, sedangkan untuk pelaku usaha yang sudah ada SOP seperti PD. Aster, akan dilakukan pendampingan untuk perbaikan format SOP agar sesuai dengan ketentuan dan menggambarkan pedoman yang jelas untuk pelaksanaan proses produksi di PD. Aster.

2. SOP Penyimpanan Bahan Baku

 PD. ASTER (Amanah Subur Tani Evolution Regeneration)		Standar Operasional Prosedur (SOP)	
		No	: xx/SOP/xx/2023
		Revisi	: 00
		Tanggal	: xx/xx/2023
		Halaman	: 1 dari 1
		Penyimpanan Bahan Baku	
1	Pengertian	Suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara bahan baku di gudang/tempat penyimpanan bahan baku	
2	Tujuan	Prosedur ini dibuat untuk memastikan bahan baku yang disimpan sesuai dengan persyaratan	
3	Pelaksana	Karyawan di PD. Aster	
4	Penanggung jawab	Pemilik PD. Aster	
5	Lokasi	Area Penyimpanan Bahan Baku	
6	Waktu	Saat bahan baku diterima lalu disimpan di ruang penyimpanan bahan baku	
7	Prosedur	1. Karyawan memastikan ruangan penyimpanan bahan baku dalam kondisi bersih 2. Karyawan memastikan ruang penyimpanan bahan baku memiliki sirkulasi udara yang baik; 3. Karyawan menyiapkan alas palet atau kayu dengan jarak antara palet dengan dinding 30 cm; 4. Karyawan menyusun bahan baku dengan jenis dan tanggal pembelian sama (yang pertama datang harus digunakan terlebih dahulu) FIFO/FEFO 5. Karyawan menumpuk karung dengan maksimal 10 tumpukan untuk ukuran 50 kg, maksimal 20 tumpukan untuk ukuran 25 kg, dan maksimal 30 tumpukan untuk ukuran 10 kg. 6. Karyawan secara periodik ada atau tidaknya karung yang rusak dan serangan kutu/jamur. Jika ada indikasi serangan, lakukan fumigasi; 7. Karyawan memeriksa ada atau tidaknya tikus; 8. Karyawan memeriksa dan memastikan kondisi palet tidak rusak, lembap atau basah 9. Karyawan menyimpan dokumen penyimpanan bahan baku dengan baik	
Dibuat oleh:		Diperiksa oleh:	Disetujui oleh:
(Admin PD. Aster)		(Nama Pemilik)	(Nama Pemilik)

4. SOP Penyimpanan Produk Jadi

 PD. ASTER (Amanah Subur Tani Evolution Regeneration)		Standar Operasional Prosedur (SOP)	
		No	: xx/SOP/xx/2023
		Revisi	: 00
		Tanggal	: xx/xx/2023
		Halaman	: 1 dari 1
		Penyimpanan Produk Jadi	
1	Pengertian	Suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara produk jadi di gudang/tempat penyimpanan produk jadi	
2	Tujuan	Prosedur ini dibuat untuk memastikan produk jadi yang disimpan sesuai dengan persyaratan	
3	Pelaksana	Karyawan area penyimpanan produk jadi	
4	Penanggung jawab	Pemilik PD. Aster	
5	Lokasi	Area Penyimpanan produk jadi	
6	Waktu	Saat produk jadi telah selesai dikemas lalu disimpan di ruang penyimpanan produk jadi	
7	Prosedur	1. Karyawan memastikan ruangan penyimpanan produk jadi dalam kondisi bersih 2. Karyawan memastikan ruang penyimpanan produk jadi memiliki sirkulasi udara yang baik; 3. Karyawan menyiapkan alas palet atau kayu dengan jarak antara palet dengan dinding 30 cm; 4. Karyawan menyusun produk jadi dengan jenis dan tanggal produksi sama (yang pertama diproduksi harus digunakan terlebih dahulu) FIFO/FEFO 5. Karyawan secara periodik ada atau tidaknya karung yang rusak dan serangan kutu/jamur. Jika ada indikasi serangan, lakukan fumigasi; 6. Karyawan memeriksa ada atau tidaknya tikus; 7. Karyawan memeriksa dan memastikan kondisi palet tidak rusak, lembap atau basah 8. Karyawan menyimpan dokumen penyimpanan produk jadi dengan baik	
Dibuat oleh:		Diperiksa oleh:	Disetujui oleh:
(Admin PD. Aster)		(Nama Pemilik)	(Nama Pemilik)

3. SOP Alur Proses Produksi

 PD. ASTER (Amanah Subur Tani Evolution Regeneration)		Standar Operasional Prosedur (SOP)	
		No	: xx/SOP/xx/2023
		Revisi	: 00
		Tanggal	: xx/xx/2023
		Halaman	: 1 dari 1
		Alur Proses Produksi	
1	Pengertian	Proses produksi merupakan tahapan yang menggabungkan berbagai faktor produksi yang sudah ada, sebagai upaya menciptakan produk, terhadap barang yang memiliki manfaat bagi konsumen	
2	Tujuan	Sebagai acuan penerapan alur proses produksi dijalankan sesuai dengan persyaratan yang ada	
3	Pelaksana	Karyawan di PD. Aster	
4	Penanggung jawab	Pemilik PD. Aster	
5	Lokasi	Area Produksi	
6	Waktu	Saat bahan baku akan dilakukan pengemasan dengan bahan kemasan	
7	Prosedur	1. Karyawan melakukan penerimaan bahan baku sesuai persyaratan 2. Karyawan menyimpan bahan baku ke dalam ruang penyimpanan sesuai dengan persyaratan 3. Karyawan melakukan pengemasan bahan baku (beras) kedalam kemasan yang sesuai dengan spesifikasi produk jadi 4. Karyawan melakukan penyimpanan produk jadi di ruang penyimpanan produk jadi sesuai dengan persyaratan 5. Karyawan menyiapkan produk jadi untuk distribusi	
		Penerimaan Bahan Baku Penyimpanan bahan baku Proses Pengemasan	Proses Distribusi 1. Beras Premium 2. Beras Medium Proses Pengemasan
Dibuat oleh:		Diperiksa oleh:	Disetujui oleh:
(Admin PD. Aster)		(Nama Pemilik)	(Nama Pemilik)

5. SOP Penggunaan Alat/Mesin

 PD. ASTER (Amanah Subur Tani Evolution Regeneration)		Standar Operasional Prosedur (SOP)	
		No	: xx/SOP/xx/2023
		Revisi	: 00
		Tanggal	: xx/xx/2023
		Halaman	: 1 dari 1
		Mesin Jahit Karung Beras	
1	Pengertian	Mesin jahit karung beras adalah alat yang digunakan untuk mengemas produk agar kualitas produk terjaga dengan baik.	
2	Tujuan	Sebagai acuan untuk mengemas produk dengan baik sesuai dengan persyaratan	
3	Pelaksana	Karyawan di area pengemasan	
4	Penanggung jawab	Pemilik PD. Aster	
5	Lokasi	Area Pengemasan	
6	Waktu	Saat bahan baku siap untuk dikemas	
7	Prosedur	1. Karyawan memastikan mesin dalam kondisi yang layak digunakan dan dalam kondisi bersih 2. Karyawan menyambungkan mesin jahit karung dengan listrik 3. Karyawan memastikan posisi karung telah terisi beras sesuai spesifikasi 4. Karyawan melipat ujung karung ke arah dalam setebal 1-2 cm 5. Karyawan menjahit ujung atas karung beras yang telah terisi 0 – 3 cm dari ujung karung yang terlipat 6. Karyawan memastikan hasil jahitan sempurna tidak ada yang bocor.	
Dibuat oleh:		Diperiksa oleh:	Disetujui oleh:
(Admin PD. Aster)		(Nama Pemilik)	(Nama Pemilik)

### 6. SOP Pengunjung

		Standar Operasional Prosedur (SOP)		No	: xx/SOP/xx/2023
		Pengunjung		Revisi	: 00
				Tanggal	: xx/xx/2023
				Halaman	: 1 dari 1
1	Pengertian	Pengunjung adalah siapa pun di luar karyawan yang melakukan kunjungan terhadap fasilitas produksi dengan maksud tertentu.			
2	Tujuan	Sebagai acuan agar kegiatan kunjungan sesuai dengan prosedur yang telah ditetapkan agar tidak mengkontaminasi produk, baik bahan baku maupun produk jadi.			
3	Pelaksana	Pengunjung			
4	Penanggung jawab	Pemilik PD. Aster			
5	Lokasi	Area Produksi PD. Aster			
6	Waktu	Saat adanya kunjungan ke Area produksi			
7	Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>Pengunjung harus menunggu di ruang tunggu yang telah disediakan, seperti di ruang tunggu satpam atau ruang tamu.</li> <li>Pengunjung dilarang memasuki area pabrik tanpa didampingi oleh personel PD. Aster.</li> <li>Kendaraan pengunjung harus diparkir di area parkir yang telah ditentukan oleh PD. Aster.</li> <li>Selama kunjungan, pengunjung harus didampingi oleh personel dari PD. Aster atau personel yang sudah ditunjuk.</li> <li>Pengunjung harus mengisi buku tamu yang tersedia.</li> <li>Pengunjung harus mematuhi berbagai peraturan yang telah ditetapkan oleh PD. Aster sebelum memasuki ruang produksi (cuci tangan, menggunakan masker, tidak kontak langsung dengan produk yang akan dikemas, menggunakan penutup kepala, menggunakan alas kaki yang sudah disediakan dll).</li> </ol>			
Dibuat oleh:		Diperiksa oleh:		Disetujui oleh:	
(Admin PD. Aster)		(Nama Pemilik)		(Nama Pemilik)	

### 8. SOP Cuci Tangan

		Standar Operasional Prosedur (SOP)		No	: xx/SOP/xx/2023
		Cuci Tangan		Revisi	: 00
				Tanggal	: xx/xx/2023
				Halaman	: 1 dari 1
1	Pengertian	Mencuci tangan adalah membersihkan tangan dari kotoran-kotoran dan merupakan salah satu cara pencegahan penyebaran infeksi yang sederhana dan paling konsisten.			
2	Tujuan	Sebagai acuan penerapan Langkah-langkah untuk cuci tangan dengan sabun cuci tangan.			
3	Pelaksana	Karyawan di PD. Aster			
4	Penanggung jawab	Pemilik PD. Aster			
5	Lokasi	Area PD. Aster			
6	Waktu	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saat akan memasuki ruang produksi/kontak langsung dengan produk</li> <li>Saat setelah keluar dari ruang produksi/selesai bekerja</li> <li>Saat setelah keluar dari toilet/WC</li> <li>Saat setelah kontak dengan bahan kimia/bahan pencuci dll</li> </ul>			
7	Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>Karyawan membersihkan tangan, tuang sabun ke telapak tangan dan gosok kedua telapak tangan dengan arah memutar</li> <li>Karyawan menggosok kedua punggung tangan secara bergantian</li> <li>Karyawan menggosok sela-sela jari tangan hingga bersih</li> <li>Karyawan membersihkan ujung jari dengan posisi saling mengunci</li> <li>Karyawan menggosok dan memutar kedua ibu jari secara bergantian</li> <li>Karyawan menggosok telapak tangan menggunakan ujung jari dan membilas dengan air mengalir hingga bersih</li> </ol>			
Dibuat oleh:		Diperiksa oleh:		Disetujui oleh:	
(Admin PD. Aster)		(Nama Pemilik)		(Nama Pemilik)	

### 7. SOP Penyimpanan Bahan Kimia

		Standar Operasional Prosedur (SOP)		No	: xx/SOP/xx/2023
		Penyimpanan Bahan Kimia		Revisi	: 00
				Tanggal	: xx/xx/2023
				Halaman	: 1 dari 1
1	Pengertian	Bahan kimia adalah			
2	Tujuan	Menjadi acuan penyimpanan bahan kimia untuk mencegah mekakan terjadinya kebakaran, keracunan, peledakan, penyakit akibat kerja, tumpahan dan cereran dan hal-hal lain yang dapat merugikan perusahaan, karyawan, masyarakat dan lingkungan.			
3	Pelaksana	Karyawan di area penyimpanan bahan kimia			
4	Penanggung jawab	Pemilik PD. Aster			
5	Lokasi	Area Penyimpanan bahan kimia			
6	Waktu	Saat menggunakan dan menyimpan bahan kimia			
7	Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>Karyawan memastikan sistem sirkulasi udara dan ventilasi yang cukup baik, suhu terjaga, aman dari gangguan biologis (burung, tikus, rayap), aman dari potensi bencana.</li> <li>Karyawan melakukan Pemisahan dan pengelompokan masing-masing bahan kimia untuk menghindari adanya bahaya reaktivitas khusus bahan dalam wadah silinder/tabung gas bertekanan agar ditempatkan pada tempat yang teduh, tidak lembab dan aman dari sumber panas seperti (listrik, api, ruang terbuka). Bahan kimia tidak langsung bersentuhan dengan lantai gudang (menggunakan alas).</li> <li>Karyawan memastikan penyimpanan bahan kimia harus dilengkapi dengan label (label isi, safety, resiko bahaya).</li> <li>Karyawan dilarang makan dan minum ditempat penyimpanan bahan kimia terutama yang beracun.</li> <li>Karyawan selalu cuci tangan sesuai dengan syarat setelah menangani bahan kimia.</li> </ol>			
Dibuat oleh:		Diperiksa oleh:		Disetujui oleh:	
(Admin PD. Aster)		(Nama Pemilik)		(Nama Pemilik)	

### 9. SOP Pengendalian Hewan Pengerat/Serangga/Burung

		Standar Operasional Prosedur (SOP)		No	: xx/SOP/xx/2023
		Pengendalian Hewan Pengerat/Serangga/Burung		Revisi	: 00
				Tanggal	: xx/xx/2023
				Halaman	: 1 dari 1
1	Pengertian	Pengendalian hewan pengerat/serangga/burung adalah upaya untuk mengurangi populasi hewan pengerat/serangga/burung dan hewan pengganggu lainnya sehingga keberadaannya tidak menjadi vektor penular penyakit.			
2	Tujuan	Sebagai acuan penerapan Langkah-langkah untuk pengendalian hewan pengerat/serangga/burung.			
3	Pelaksana	Karyawan di PD. Aster			
4	Penanggung jawab	Pemilik PD. Aster			
5	Lokasi	Semua Area PD. Aster			
6	Waktu	Setiap saat untuk pencegahan dan pengendalian hewan pengerat/serangga/burung			
8	Prosedur	<ol style="list-style-type: none"> <li>Karyawan memastikan tidak ada desain, jendela, ventilasi yang memungkinkan hewan pengganggu masuk (tikus/serangga/burung)</li> <li>Karyawan memastikan lubang ventilasi dilengkapi kasa untuk mencegah masuknya hewan pengganggu (serangga, burung, tikus, dll)</li> <li>Karyawan melakukan upaya untuk mengurangi masuknya kotoran ke dalam ruangan, dan melakukan pembersihan secara berkala.</li> <li>Karyawan melakukan upaya pencegahan dan pengendalian hewan pengerat/serangga/burung dengan pengendalian tikus dan serangga dengan cara Pest Control</li> <li>Karyawan melakukan pemasangan umpan, fumigasi secara berkala, mengadakan pemeriksaan berkala dan pemeliharaan bangunan untuk mencegah dan memusnahkan serangga, burung atau tikus.</li> </ol>			
Dibuat oleh:		Diperiksa oleh:		Disetujui oleh:	
(Admin PD. Aster)		(Nama Pemilik)		(Nama Pemilik)	

10. SOP Karyawan

	Standar Operasional <b>Prosedur (SOP)</b>	No. : 005/SP/001/2022 Revisi : 000 Tanggal : 01/01/2022 Kondisi Kerja Karyawan : Halaman : 1 dari 1
	1. Pengertian 2. Tujuan 3. Pelaksana 4. Sasaran 5. Lokasi 6. Waktu 7. Prosedur	1. Tujuan Kerja Karyawan adalah untuk melakukan yang terdapat di sekitar tempat kerja yang akan mempengaruhi karyawan baik secara langsung dan tidak langsung terhadap perusahaan. 2. Sebelum akan melakukan langkah-langkah dalam pelaksanaan kerja sesuai dengan aturan yang ada agar telah membuat penyediaan perlengkapan yang pada produksi. 3. Karyawan di PT. Aster 4. Pemilik PT. Aster 5. Semua Area PT. Aster 6. Setiap saat untuk pemeliharaan dan penyesuaian bahan pemeliharaan yang ada 7. Karyawan yang bekerja harus dalam keadaan sehat 8. Karyawan bekerja dengan menggunakan pakaian yang bersih 9. Karyawan mencuci tangan sebelum melakukan pekerjaan 10. Karyawan dilarang makan, minum, merokok, meludah atau melakukan tindakan lain di tempat perusahaan yang dapat mengakibatkan kontaminasi terhadap produksi. 11. Karyawan dalam area produksi dilarang menggunakan aksesoris/perhiasan, jam tangan atau benda lain yang membahayakan keselamatan produksi.
Disusun oleh:  (Nama PT. Aster)	Diperiksa oleh:  (Nama Pemilik)	Disetujui oleh:  (Nama Pemilik)

Pendampingan yang dilakukan di pelaku usaha, tidak hanya dalam pendampingan penyusunan dan pembuatan SOP proses produksi, pendampingan lainnya adalah melengkapi berbagai penandaan ruangan atau keterangan tempat dan tulisan peringatan, tulisan larangan sebagai berikut :





Keterangan tempat, larangan dan petunjuk cara cuci tangan seperti yang tercantum di atas, diperlukan untuk mendukung pelaksanaan hygiene dan sanitasi di ruang produksi. Sehingga diharapkan, pelaksanaan hygiene dan sanitasi dapat berjalan secara optimal.

### KESIMPULAN

Perbaikan sistem dari manual ke sistem online dengan menggunakan google form terhadap ceklist penilaian mandiri dan ceklist penilaian penerapan penanganan yang baik PSAT di Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Sukabumi mempermudah kegiatan registrasi PSAT serta proses pelaporan menjadi lebih efektif, cepat dan efisien serta Pendampingan pembuatan SOP di PD. Aster yang telah dilakukan untuk memperbaiki SOP yang telah ada, dan membantu membuat SOP yang belum tersedia untuk dapat mempercepat pemenuhan persyaratan penerapan penanganan yang baik PSAT.

### DAFTAR PUSTAKA

Atmoko, Tjipto. 2011. Standar Operasional Prosedur (SOP) dan Akuntabilitas Kinerja Instansi Pemerintah. Unpad, Bandung.  
Amanda Lestari, T., & Jumiono, A. (2021). Pendampingan Penyusunan Manual Sistem Jaminan Produk Halal dan Digital

Marketing di Masa Pandemi Covid-19. Jurnal Ilmiah Pangan Halal, 3(1).

Azizah, Lely. 2022. Apa itu SOP? Pengertian, Fungsi, dan Manfaatnya. <https://www.gramedia.com/best-seller/apa-itu-sop>.

Badan Pengawas Obat dan Makanan [BPOM]. 2021. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2021 tentang Penerapan Sistem Jaminan Keamanan dan Mutu Pangan Olahan di Sarana Peredaran. BPOM, Jakarta.

Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Sukabumi. (2021). Rencana Strategis Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Sukabumi Tahun 2021-2026.

Dinas Ketahanan Pangan Kabupaten Sukabumi, 2022. Laporan Kinerja Dinas Ketahanan Pangan Tahun 2022.

Jumiono, A., Dihansih, E., & Rochmana, I. (2020). Studi Penerapan HACCP Pada Produsen Mi Glosor Di Kota Bogor. Jurnal Pertanian, 11(1), 29-38.

Pemerintah Kabupaten Sukabumi. (2021). Rencana Pembangunan Jangka Menengah Daerah Kabupaten Sukabumi Tahun 2021-2026.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan dan Mutu, dan Gizi Pangan, Kementerian Hukum dan Ham RI.

Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 53 Tahun 2018 tentang Keamanan dan Mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan, Kementerian Hukum dan Ham RI.

Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 15 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Standar Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Pertanian. Kementerian Hukum dan Ham RI.

Peraturan Badan Pangan Nasional Republik Indonesia [PBPNNRI]. 2023. Peraturan Badan Pangan Nasional nomor 2 tahun 2023 tentang label pangan segar. Kementerian Hukum dan Ham RI.

Presiden Republik Indonesia. (2012). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. Kementerian Hukum dan Ham RI.

Sailendra, Annie. 2015. Langkah-Langkah Praktis Membuat SOP (Standard

- Operating Procedures). Trans Idea Publishing. Jakarta.
- Sedarmayanti. (2017a). Perencanaan dan Pengembangan SUMBER DAYA MANUSIA Untuk Meningkatkan Kompetensi, Kinerja, dan Produktivitas Kerja. PT.Refika Aditama.
- Soraya, D., Sukandar, D., & Sinaga, T. (2017). Hubungan pengetahuan gizi, tingkat kecukupan zat gizi, dan aktivitas fisik dengan status gizi pada guru SMP. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 6(1), 29–36.
- Syahlan Mattiro. (2019). Pengetahuan Lokal Ibu Tentang Pentingnya Gizi dan Sarapan Pagi Bagi Anak. *Jurnal Pendidikan Sosiologi Antropologi*, 1(1).
- Syahputra, Trianda, Milva Yetri, Siwi Dwi Armaya, 2017. Sistem Pengambilan Keputusan Dalam Menentukan Kualitas Pemasukan Pangan Segar Metode Smart. *Jurnal Teknologi dan Sistem Informasi*. Volume IV Nomor 1, Halaman 7 – 12.