

Penerapan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik Pada Proses Produksi I-Tox Honey Di PT. Imago Randau Harmoni

Ega Permassari¹, Siti Aminah²

¹Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Djuanda, egapermas@gmail.com

²Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Djuanda, siti.aminah@unida.ac.id

ABSTRAK

Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada produk pangan sangat penting untuk dilakukan pada proses produksi produk pangan agar tidak terjadi kontaminasi pada saat proses produksi hingga produk sampai di tangan konsumen. Tujuan dari kajian ini adalah untuk mempelajari tentang penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) di PT. Imago Randau Harmoni. Metode yang dilakukan pada kajian ini meliputi kerja nyata, observasi langsung di lapangan, wawancara, pencatatan, diskusi, dan telaah pustaka. Analisis yang dilakukan pada penelitian ini adalah kualitatif deskriptif. Hasil kajian menunjukkan bahwa PT. Imago Randau Harmoni telah menerapkan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada proses produksi I-Tox Honey. Dengan menerapkan 14 kriteria CPPB yaitu meliputi: lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan program higiene sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan produk, dan pelatihan karyawan. PT. Imago Randau Harmoni telah memenuhi 14 kriteria CPPB sesuai dengan PERKA BPOM No.HK.03.01.23.04.12.2206 Tahun 2012 Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.

Kata Kunci: Cara Pengolahan Pangan yang Baik, Madu.

PENDAHULUAN

Madu adalah pangan populer di Indonesia. Cairan kental dengan rasa manis karena tingginya kandungan monosakarida. Disukai oleh banyak orang. Selain senyawa monosakarida, madu juga mengandung senyawa-senyawa lain yang bermanfaat untuk kesehatan. Senyawa-senyawa dalam madu bervariasi tergantung wilayah, sumber nektar, dan jenis lebah yang menghasilkannya (Mardhiati, 2020). Produksi madu di Indonesia terdiri dari 70% madu hutan dan 30% dari peternakan lebah Apis mellifera dan Apis cerena (Pribadi, 2019). Madu hutan terdiri dari 17,1% air, 82,4% karbohidrat total, dan 0,5% protein. Selain itu, madu hutan mengandung

asam amino, enzim, vitamin, dan mineral. Kandungan karbohidrat dalam madu, yaitu oligosakarida, memiliki potensi sebagai prebiotik yang merangsang pertumbuhan dan aktivitas mikroba yang baik di saluran pencernaan (Mardhiati, 2020).

Saat ini, madu digunakan banyak untuk meningkatkan kesehatan. Selain diminum secara langsung, madu juga sering diolah dengan tambahan bahan lain seperti buah dan rempah. Tujuannya adalah meningkatkan manfaat madu. Salah satu keunggulan dari kombinasi madu dengan lemon, jahe, dan kayu manis adalah kemampuannya untuk membersihkan tubuh (Labibah, 2019).

Good Manufacturing Practices (GMP) atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB) merupakan panduan yang menetapkan standar keamanan pangan yang harus dipatuhi selama proses produksi makanan, mulai dari bahan baku hingga konsumen. Keutamaan GMP adalah mencegah kontaminasi produk selama proses produksi hingga di tangan konsumen (Rudiyanto, 2016) menurut Peraturan Kepala BPOM RI No. Peraturan HK. 03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 mengatur tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Program ini menggambarkan persyaratan dasar yang harus dipenuhi dalam penanganan pangan dari bahan baku hingga produk akhir. Persyaratan tersebut mencakup Lokasi dan lingkungan produksi, Bangunan dan Fasilitas, Peralatan produksi, Suplai air, Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, dan Pemeliharaan program higiene sanitasi karyawan.

METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini menggunakan metode pengamatan langsung aktivitas di lapangan disertai wawancara, pencatatan, diskusi dan telaah pustaka. Analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif.

Kajian dilakukan di PT. Imago Randau Harmoni yang berlokasi di Cileungsi, Kabupaten Bogor, Jawa Barat

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pedoman CPPB digunakan oleh industri pangan untuk memproduksi makanan yang berkualitas dan aman untuk dikonsumsi. Menurut Ali & Widjanarko (2012), cara produksi pangan yang baik adalah pedoman untuk memastikan mutu yang aman dan layak dikonsumsi. Tujuan sistem CPPB adalah untuk memberikan prinsip dasar dalam produksi pangan yang layak dan aman, serta memastikan perusahaan memenuhi persyaratan produksi. (Heriyanto, 2016).

Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (Perka BPOM) No. HK.03.1.23.04.2206 Tahun 2012 mengatur persyaratan penanganan pangan dari persiapan bahan baku hingga produk akhir meliputi:

1. Lokasi dan Lingkungan Produksi

Lokasi dan lingkungan produksi pangan yang baik yaitu berada pada tempat yang bebas dari pencemaran, jauh dari tempat pembuangan limbah atau sampah. Lokasi dan lingkungan tempat PT. Imago Randau Harmoni terletak di kawasan bebas pencemaran karena letaknya jauh dari pesawahan, rawa dan juga tidak terletak di dekat pembuangan limbah atau sampah, selain itu walaupun PT. Imago Randau Harmoni terletak di perumahan dan berdekatan dengan rumah warga namun letak PT, Imago Randau Harmoni terpisah dengan rumah pemilik sehingga satu rumah di khususkan untuk proses produksi PT. Imago Randau Harmoni.

2. Bangunan dan Fasilitas

Bangunan dan fasilitas produksi yang baik yaitu memiliki lantai dan juga dinding dengan permukaan yang rata dan tidak mudah menyerap air serta mudah dibersihkan, memiliki atap dan langit-langit yang kokoh dan mudah dibersihkan dan memiliki penerangan yang baik, serta memiliki pintu, jendela, dan juga ventilasi udara yang berfungsi dengan baik. Permukaan dinding halus dan tidak bersifat toksik(Codex, 2003). PT. Imago Randau Harmoni

memiliki fasilitas ruangan yang baik, yaitu terdapat ruangan yang terpisah antara ruangan pokok dan ruangan perlengkapan, dimana masing-masing ruangan memiliki luas yang cukup dan sesuai dengan kebutuhan. Ruang pokok digunakan khusus untuk melakukan proses produksi dan ruangan pelengkap digunakan untuk hal lainnya seperti penyimpanan dan kantor. Selain itu, ruangan-ruangan tersebut mudah dibersihkan, dan terbuat dari bahan yang tahan lama. Namun pada bagian pintu dan ventilasi di PT. Imago Randau Harmoni belum memenuhi CPPB. Pintu di PT. Imago Randau Harmoni di disain membuka ke dalam, sedangkan menurut PERKA BPOM No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 pintu seharusnya di disain membuka ke luar/ke samping sehingga debu dan kotoran dari luar tidak terbawa masuk ke dalam ruang pengolahan. Ventilasi di PT. Imago Randau Harmoni juga belum memenuhi PERKA BPOM No.HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 karena di ruang produksi ventilasi kurang memadai, namun terdapat AC(*Air Conditioner*) sehingga sirkulasi udara masih terjaga di ruang produksi. Berdasarkan hal tersebut, untuk syarat kedua CPPB yaitu bangunan dan fasilitas produksi PT. Imago Randau Harmoni cukup memenuhi CPPB yang ditetapkan.

3. Peralatan Produksi

Peralatan produksi harus sesuai dengan jenis produksi. Sebaiknya terbuat dari bahan yang kuat, tahan lama, tidak beracun, mudah dipindahkan atau dibongkar pasang. Hal ini akan memudahkan dalam proses pembersihan, pemeliharaan, serta pemantauan dan pengendalian hama. Permukaan yang kontak langsung dengan makanan harus halus, tidak memiliki celah atau lubang, tidak mengelupas, bebas karat, dan tahan terhadap penyerapan air. Peralatan harus dipastikan tidak ada pencemaran terhadap produk pangan oleh jasad renik, bahan logam yang terlepas dari mesin/peralatan, minyak pelumas, bahan bakar, dan bahan berbahaya lainnya.

PT. Imago Randau Harmoni menjamin bahwa peralatan produksi dipelihara dengan baik serta dilakukan pemeriksaan dan pemantauan secara rutin setiap harinya agar terhindar dari kerusakan dan kegagalan produksi, serta terjaga kebersihannya. Kemudian, bahan perlengkapan dan peralatan nampak cukup rutin dibersihkan sehingga kebersihan terjamin. Berdasarkan hal-hal tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa PT. Imago Randau Harmoni dapat menjamin mutu dan keamanan pangan yang diolah dengan baik, hal ini membuktikan bahwa PT. Imago Randau Harmoni sudah mampu menerapkan syarat peralatan produksi yang sesuai dengan pedoman CPPB.

4. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air

Syarat keempat yang harus dipenuhi CPPB yaitu suplai air atau sarana penyedia air. Sarana penyediaan air menurut Kepmenkes RI nomor 23 tahun 1978 terdiri dari sumber air, perpipaan bawaan, tempat persediaan air, dan perpipaan pembagi. Sarana penyediaan air harus dapat menyediakan air yang bersih sesuai dengan kebutuhan produksi pada khususnya dan kebutuhan perusahaan pada umumnya. Kemudian, pemasangan dan bahan sarana penyediaan air harus memenuhi ketentuan yang ditetapkan dalam peraturan perundang-undangan yang berlaku (BPOM,2012).

Suplai air yang digunakan dalam proses produksi di PT. Imago Randau Harmoni memiliki kualitas yang cukup sesuai dengan kebutuhan dan memenuhi persyaratan kualitas air bersih. Air yang digunakan tidak berwarna dan tidak memiliki rasa, serta sumber air yang digunakan berasal dari PAM dan telah di uji laboratorium. Maka PT. Imago Randau Harmoni sudah mampu memenuhi suplai air yang sesuai dengan persyaratan.

5. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

Syarat kelima yang harus dipenuhi CPPB yaitu fasilitas kegiatan higiene dan sanitasi. Fasilitas kegiatan higiene dan sanitasi sangat diperlukan disetiap industri pangan kerana untuk menjamin semua yang berada di tempat

produksi tersebut terjaga kebersihan dan mencegah terjadinya kontaminasi silang. Setiap industri pangan harus memiliki fasilitas sanitasi seperti toilet dan juga sarana pembuangan air dan limbah (BPOM,2012). Fasilitas yang tersedia di PT. Imago Randau Harmoni sudah cukup lengkap dan sesuai dengan standar yang ditetapkan.

6. Kesehatan dan Higiene Karyawan

Syarat keenam yang harus dipenuhi CPPB yaitu kesehatan dan higiene karyawan. Semua karyawan yang berhubungan secara langsung dengan proses produksi harus dalam keadaan sehat, bebas dari penyakit yang dapat mempengaruhi hasil produk akhir. Selain itu, selama proses produksi setiap karyawan wajib menggunakan pakaian lengkap dan juga menggunakan alat pelindung diri untuk menghindari pencemaran yang berasal dari bagian tubuh tersebut(menkes,1978) karyawan yang bekerja di PT. Imago Randau Harmoni sudah melaksanakan kegiatan sanitasi dengan baik. Setiap karyawan yang akan melakukan proses produksi selalu mencuci tangan terlebih dahulu kemudian menggunakan apron, dan *hair net*. Namun pada saat proses produksi berlangsung karyawan menggunakan jas laboratorium, masker dan *hair net*.

7. Pemeliharaan Program Higiene Sanitasi

Syarat ketujuh yang harus dipenuhi CPPB yaitu pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi. Lingkungan, bangunan, peralatan, serta fasilitas lainnya harus dipelihara dengan baik dan beroperasi sesuai dengan fungsinya. Peralatan produksi perlu rutin dibersihkan untuk menghilangkan sisa-sisa makanan dan kotoran. Bahan kimia pencuci harus ditangani sesuai prosedur, disimpan dalam wadah berlabel, dan digunakan dengan hati-hati untuk mencegah pencemaran pada bahan baku dan produk pangan. Prosedur pembersihan dan sanitasi sebaiknya dilakukan dengan menggunakan proses fisik (penyikatan, penyemprotan dengan air bertekanan tinggi, penghisap vakum), proses kimia (sabun atau deterjen), atau gabungan proses fisik dan

kimia untuk menghilangkan kotoran dan lapisan jasad renik dari lingkungan, bangunan, dan peralatan (BPOM,2012). Program higiene dan sanitasi harus menjamin semua bagian tempat produksi telah dibersihkan, termasuk pencatatan pencucian alat pembersih. Selanjutnya, program pengendalian hama bertujuan untuk mengurangi risiko kontaminasi biologis yang dapat mengancam mutu dan keamanan pangan. Kegiatan program pengendalian hama bertujuan mengurangi risiko kontaminasi pangan oleh hama di area produksi. Hama seperti tikus, burung, dan faktor lainnya menyebabkan penurunan kualitas dan keamanan pangan. Praktik higiene yang harus diterapkan untuk mencegah masuknya hama dalam pabrik. Program pengendalian hama dilakukan untuk mengurangi kemungkinan serangga hama melalui program sanitasi yang baik (Subandi, 2017). Pencegahan timbulnya sarang hama di dalam ruang produksi dapat dilakukan dengan cara memperhatikan beberapa hal seperti pangan seharusnya disimpan dengan baik, tidak langsung bersentuhan dengan lantai, dinding dan langit-langit ruang produksi harus dalam keadaan bersih, tempat sampah harus dalam keadaan tertutup dan terbuat dari bahan yang tahan lama. IRTTP seharusnya memeriksa lingkungan dan ruangan produksi dari kemungkinan timbulnya sarang hama. Kemudian dilakukan pemberantasan hama yang dapat dilakukan dengan cara yang tidak mempengaruhi mutu dan keamanan pangan. Pemberantasan hama dapat dilakukan secara fisik seperti dengan perangkap tikus atau kimia seperti dengan racun tikus. Perlakuan dengan bahan kimia harus dilakukan dengan pertimbangan tidak mencemari pangan. Selanjutnya dilakukan penanganan dan pembuangan sampah yang dilakukan dengan cara sampah tidak dibiarkan menumpuk di lingkungan dan ruang produksi, segera ditangani dan dibuang.

8. Penyimpanan

Syarat kedelapan yang harus dipenuhi CPPB yaitu penyimpanan. Bahan dan produk akhir sebaiknya disimpan terpisah di ruang yang bersih, sesuai dengan suhu penyimpanan, bebas hama, penerangan cukup. Menurut kepmenkes RI nomor 23 tahun 1978, penyimpanan bahan baku, bahan tambahan, dan bahan penolong harus memiliki peredaran udara yang terjamin. Penyimpanan bahan baku tidak boleh menyentuh lantai, menempel ke dinding maupun langit-langit. Penyimpanan bahan dan produk akhir harus diberi tanda dan menggunakan sistem *First In First Out (FIFO)* dan sistem *First Expired First Out (FEFO)*, yaitu bahan yang lebih dahulu masuk dan memiliki tanggal kadaluwarsa lebih awal harus digunakan terlebih dahulu dan produk akhir yang lebih dahulu. Selanjutnya, bahan-bahan yang mudah menyerap air perlu disimpan di tempat yang kering. Bahan berbahaya harus disimpan dalam ruang tersendiri dan diawasi agar tidak mencemari produk pangan. Kemudian, simpanlah terpisah dari bahan baku dan produk akhir. Label pangan perlu disimpan dengan rapi dan teratur untuk menghindari kesalahan dalam penggunaan dan mencegah kontaminasi produk pangan. Selain itu, label makanan harus disimpan di tempat yang bersih dan terhindar dari kontaminasi. Penyimpanan mesin/peralatan produksi yang sudah dibersihkan tetapi belum digunakan harus dilakukan di tempat yang bersih dan dalam kondisi baik. Disarankan agar permukaan peralatan menghadap ke bawah untuk melindunginya dari debu, kotoran, atau pencemaran lainnya.

9. Pengendalian Proses

Untuk menghasilkan suatu produk yang bermutu baik dan aman untuk dikonsumsi, perlu dilakukannya pengendalian proses terhadap proses produksi yang berlangsung. Beberapa hal yang dapat dilakukan selama proses pengendalian proses yaitu menetapkan komposisi dan formulasi bahan, penetapan cara produksi yang baik, penetapan jenis, ukuran, dan spesifikasi

kemasan termasuk nama produk, tanggal produksi, dan tanggal kadaluwarsa (BPOM,2012).

10. Pelabelan Pangan

Menurut peraturan pemerintah No 69 Tahun (1999) label pangan sekurang-kurangnya memuat nama produk sesuai jenis pangan IRT yang ada. Daftar bahan atau komposisi yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat IRTP, tanggal, bulan, dan tahun kadaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT Label pangan IRT tidak boleh mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi. Selain itu, label makanan harus dibuat dengan ukuran, kombinasi warna, atau bentuk yang berbeda untuk setiap jenis makanan, agar mudah dibedakan (BPOM,2012). PT. Imago Randau Harmoni telah memenuhi persyaratan yang tertera dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 mengenai Label dan Iklan Pangan.

11. Pengawasan Oleh Penanggung Jawab

Setiap usaha harus memiliki seorang penanggung jawab di setiap bagian yang ada, salah satunya yaitu penanggung jawab proses produksi. Penanggung jawab proses produksi ini sangat diperlukan untuk mengawasi seluruh proses produksi serta pengendalian proses produksi untuk mrnghasilkan produk yang bermutu baik dan layak serta aman untuk dikonsumsi (BPOM,2012). Penanggung jawab harus melakukan pengawasan secara rutin yang mencakup pengawasan bahan, dan pengawasan proses.

Penanggung jawab di PT. Imago Randau Harmoni mengetahui pengetahuan yang cukup tentang prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan serta proses produksi. Penanggung jawab juga telah melakukan pengawasan bahan, dan proses produksi secara rutin yang juga termasuk tindakan pengendalian apabila terjadi penyimpangan. Berdasarkan hal tersebut, penanggung jwab di PT. Imago Randau Harmoni sudah melakukan pengawasan produk dengan baik sesuai ketentuan dari BPOM dan Menkes RI.

12. Penarikan Produk

penarikan produk pangan dilakukan apabila produk yang diedarkan bermasalah seperti menimbulkan keracunan pangan atau karena tidak memenuhi persyaratan produk pangan (BPOM,2012).

Cara yang dapat dilakukan untuk melakukan proses penarikan produk diantaranya pemilik IRTP harus melaporkan penarikan produknya, khususnya terkait dengan keamanan pangan ke pemerintah Kabupaten/Kota setempat dengan tembusan kepala Balai Besar / Balai Pengawas Obat dan Makanan setempat. Pangan yang terbukti berbahaya bagi konsumen harus dimusnahkan dengan disaksikan oleh DFI. Prosedur penarikan produk pangan dapat dipersiapkan oleh penanggung jawab IRTP.

13. Pencatatan Produk

Menurut BPOM 2012 didalam PERKA BPOM No.HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga, untuk memudahkan dalam penelusuran masalah yang terjadi yang berkaitan dengan proses produksi dan distribusi, mencegah produk melebihi batas kadaluwarsa juga untuk meningkatkan keefektifan system pengawasan pangan diperlukan pencatatan dan dokumentasi selama proses produksi. PT. Imago Randau Harmoni melakukan pencatatan mulai dari penerimaan bahan hingga distribusi dan penarikan produk. Catatan dan dokumen tersebut dipastikan akurat dan disimpan dengan baik.

14. Pelatihan Karyawan

Pengetahuan dasar mengenai prinsip-prinsip dan praktek hygiene dan sanitasi pangan serta proses pengolahan pangan yang ditangani harus dimiliki oleh pimpinan dan karyawan IRTP agar mampu mendeteksi resiko yang mungkin terjadi dan bila perlu mampu memperbaiki penyimpangan yang terjadi serta dapat memproduksi pangan yang bermutu dan aman (BPOM,2012).

KESIMPULAN

Berdasarkan pengamatan dan pemahaman yang didapat selama melaksanakan kegiatan Praktik Lapang di PT. Imago Randau Harmoni, dapat disimpulkan bahwa penerapan CPPB pada proses produksi I-Tox Honey di PT. Imago Randau Harmoni cukup sesuai dengan persyaratan yang ada didalam PERKA BPOM No.HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.

REFERENSI

- Ali, D. Y., dan Widjanarko, S. B. 2012. Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Untuk Industri Rumah Tangga (IRT). BUMDes Desa Bendosari, Blitar.
- Codex Alimentarius Commission*. 2003. *Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene*.
- Heriyanto, D. 2016. Pengendalian Mutu Produk Pendekatan Manual GMP SSOP IKM Gula Kelapa Kristal. [Skripsi] Jurusan Ekonomi Syari'ah, Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Institut Agama Islam Negeri (IAIN), Purwokerto.
- Kepmenkes Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan. Kepmenkes, Jakarta.
- Labibah, Z. dan Dian I.A. 2019. Diet Detox Apakah sudah terbukti secara klinis ?. *Agromedicine* 6(2):357-363.
- Mardhiati, R., Sri A.M., Drajat M., Siti M. dan I Wayan T.W. 2020. Karakteristik dan Kandungan Zat Gizi pada Lima Sampel Madu yang Beredar di Supermarket. *Journal of The Indonesian Nutrition Associatio* 43(1):49-56.
- Pribadi, A. dan M. Enggar W. 2019. Karakteristik Madu Lebah Hutan (*Apis dorsata Fabr.*) dari Berbagai Bioregion Riau. *Penelitian Hasil Hutan* 2(21):185-199.
- Subandi. 2017. Mikrokontroler dan Interface. Universitas Negri Makassar; Makassar.

[BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. Tahun 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tahun 2012 Tentang Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.

[BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Tahun 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.

Rudiyanto, H. 2016. Kajian *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Kualitas Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2): 148-157.