

Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) dan Pembuatan Laporan Keuangan

Tim Pengabdian

Ketua : Vitta Rizky Permatasari, STP, M.Si
Sekretaris : Riska Septifani, STP, MP
Bendahara : Dhita Morita Ikasari, STP, MP

Mitra

UKM Arumjaya, Malang



Lokasi

Jl. Lembah Dieng F1 No.11 Malang

Perbaikan Kualitas Produk Sale Pisang dan Pendampingan Pembuatan Laporan Keuangan di UKM Arumjaya, Kelurahan Pisang Candi, Kota Malang

Pendahuluan

Pisang merupakan salah satu buah tropis yang mempunyai nilai gizi yang tinggi. Berdasarkan Neraca Badan Makanan (NBM), pengolahan pisang sebanyak 93,65% digunakan untuk campuran bahan makanan dan sisanya (6,35%) untuk kebutuhan lainnya. Menurut data ATAP hortikultura tahun 2013, produksi tanaman pisang di Malang mencapai 710,04 ribu ton atau 46,49% dari total produksi pisang di Jawa Timur, diikuti oleh Lumajang dengan kontribusi sebesar 7,57%. Salah satu jenis pisang yang ada di Kabupaten Malang adalah pisang Raja Awak atau biasa disebut pisang awak atau pisang monyet. Salah satu UKM yang mengolah jenis pisang awak ini yaitu UKM Arumjaya, Kelurahan Dieng, Kecamatan Sukun, Kota Malang. UKM tersebut mengolah pisang awak menjadi sale pisang.

Sistem produksi yang dilakukan selama ini masih secara manual dan sederhana, mulai dari pengupasan dan pengirisan buah pisang, pengeringan dengan sinar matahari dan penggorengan. Oleh karena itu UKM Arumjaya perlu memahami tentang Good Manufacturing Practices (GMPs) agar dapat memenuhi persyaratan – persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen (Anggraini dan Yudhastuti, 2014).

Kendala lain yang dihadapi oleh UKM Arumjaya adalah belum adanya kesadaran untuk melakukan pencatatan keuangan karena minimnya pengetahuan tentang pembukuan keuangan. Akibatnya, sistem keuangan UKM kurang berkembang karena pemilik kurang dapat membedakan antara keuntungan usaha dan kas pribadi. Dalam operasionalisasinya, banyak pelaku UKM tidak melakukan pemisahan antara uang pribadi dengan uang perusahaan yang mengakibatkan operasionalisasi keuangan usaha menjadi tumpang tindih. Melalui laporan

keuangan yang baik akan berpengaruh terhadap perkembangan UKM, sehingga dapat mengetahui laporan pengeluaran dan pendapatannya.

Isi TTG

1. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau *Good Manufacturing Practices (GMP)*

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 (UU Pangan No 18/2012).

CPPOB adalah cara produksi yang memperhatikan aspek keamanan pangan, antara lain dengan cara:

- a. Mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain.
- b. Mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen.
- c. Mengendalikan proses produksi

CPPOB merupakan persyaratan dasar bagi penerapan HACCP.

GMP merupakan sistem yang memuat persyaratan minimum yang harus dipenuhi oleh industri makanan dan kemasan, terkait dengan keamanan pangan, kualitas dan persyaratan hukum

GMP atau dalam bahasa Indonesia Cara Produksi yang Baik (CPB) pada dasarnya adalah peraturan tentang cara untuk mencapai kualitas yang konsisten dalam produk yang dibuat.

Penerapan CPPOB ditujukan untuk:

- a. Menghasilkan pangan olahan bermutu, aman untuk dikonsumsi dan sesuai tuntutan konsumen;
- b. Mendorong industri pengolahan pangan agar bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan;
- c. Meningkatkan daya saing industri pengolahan pangan; dan
- d. Meningkatkan produktivitas dan efisiensi industri pengolahan pangan.

Dasar Hukum :

- a. CPMB : SK Menkes No. 23/1978
- b. UU No. 7/1996
- c. PP No. 28/2004
- d. CPPOB : Permenperin No. 75/2010

CPPOB menurut Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik bahwa setiap orang yang memproduksi dan memperdagangkan pangan wajib memenuhi standar Keamanan Pangan dan Mutu Pangan.

Pangan Aman: Harus Bebas dari 3 Bahaya



Ruang Lingkup Pedoman CPOOB :

a. Lokasi

Untuk menetapkan letak pabrik/tempat produksi perlu mempertimbangkan lokasi dan keadaan lingkungan yang bebas dari sumber pencemaran. Lokasi harus berada di tempat yang layak serta bebas dari pencemaran, semak belukar, sarang hama, daerah kotor.

Lokasi tidak berada di daerah pemukiman penduduk yang kumuh. Lingkungan harus selalu dipertahankan dalam keadaan bersih dan sehat. Tersedia sarana prasana yang menunjang produksi pangan yang aman dan bermutu.

b. Bangunan

Bangunan dan ruangan dibuat berdasar perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan higiene. Bangunan juga harus selalu bersih, mudah dilakukan kegiatan sanitasi, mudah dipelihara.

Perhatikan desain dan tata letak; Struktur ruangan (lantai, dinding, atap dan langit-langit, pintu, jendela dan ventilasi, permukaan tempat kerja dan penggunaan bahan gelas).

c. Fasilitas sanitasi

Fasilitas sanitasi pada bangunan pabrik/tempat produksi dibuat berdasarkan perencanaan yang memenuhi persyaratan teknik dan higiene. Perhatikan sarana penyediaan air; sarana pembuangan air dan limbah; sarana pembersihan/pencucian; sarana toilet; sarana higiene karyawan.

d. Mesin dan peralatan

Mesin/peralatan yang kontak langsung dengan bahan pangan olahan didesain, dikonstruksi dan diletakkan sehingga menjamin mutu dan keamanan produk, tidak terjadi kontaminasi silang. Perhatikan persyaratan dan tata letak mesin/peralatan; pengawasan dan pemantauan mesin/peralatan dan bahan perlengkapan serta alat ukur.

e. Bahan

Bahan yang dimaksud adalah bahan baku, bahan tambahan, bahan penolong, air, dan BTP. Perhatikan persyaratan bahan dan air.

f. Pengawasan proses

Untuk mengurangi terjadinya produk yang tidak memenuhi syarat mutu dan keamanan, perlu tindakan pencegahan melalui pengawasan proses.

g. Produk akhir

Diperlukan spesifikasi produk akhir
Perhatikan persyaratan produk akhir

h. Laboratorium

Adanya laboratorium memudahkan industri mengetahui secara cepat mutu bahan dan produk. Perhatikan kepemilikan laboratorium; cara berlaboratorium yang baik (GLP)

i. Karyawan

Higiene dan kesehatan karyawan yang baik akan memberikan jaminan tidak mencemari produk. Perhatikan persyaratan karyawan; pakaian pelindung; penanggung jawab pengawasan keamanan pangan

j. Pengemas

Penggunaan pengemas yang memenuhi syarat akan mempertahankan mutu dan melindungi produk terhadap pengaruh dari luar. Perhatikan persyaratan kemasan

k. Label dan keterangan produk

Kemasan diberi label yang jelas dan informatif untuk memudahkan konsumen mengambil keputusan. Perhatikan label produk; label pangan olahan agar dapat dibedakan satu sama lain.

l. Penyimpanan

Penyimpanan bahan dan produk akhir dilakukan dengan baik agar tetap aman dan bermutu. Perhatikan cara penyimpanan; penyimpanan bahan dan produk akhir; penyimpanan bahan berbahaya; penyimpanan wadah dan

pengemas; penyimpanan label; penyimpanan mesin/peralatan produksi.

m. Pemeliharaan dan program sanitasi

Pemeliharaan dan program sanitasi terhadap fasilitas produksi dilakukan secara berkala untuk menghindari kontaminasi silang. Perhatikan pemeliharaan dan pembersihan; prosedur pembersihan dan sanitasi; program pembersihan; program pengendalian hama; penanganan limbah.

n. Pengangkutan

Pengangkutan produk akhir membutuhkan pengawasan untuk menghindari kesalahan yang mengakibatkan kerusakan dan penurunan mutu. Perhatikan persyaratan wadah dan alat pengangkutan; pemeliharaan wadah dan alat pengangkutan.

o. Dokumentasi dan pencatatan

Perusahaan yang baik melakukan dokumentasi dan pencatatan mengenai proses produksi dan distribusi. Perhatikan dokumentasi/catatan yang diperlukan

p. Pelatihan

Pelatihan dan pembinaan merupakan hal yang penting dalam melaksanakan sistem higiene. Kurangnya pelatihan dan pembinaan terhadap karyawan merupakan ancaman terhadap mutu dan keamanan produk. Pembina dan pengawas harus mempunyai pengetahuan mengenai prinsip-prinsip dan praktek higiene pangan

Perhatikan program pelatihan (dasar-dasar hygiene; faktor2 penyebab penurunan mutu dan tidak aman; faktor2 penyebab penyakit dan keracunan; CPPOB; prinsip dasar pembersihan dan sanitasi; penanganan bahan dan pembersih).

q. Penarikan produk

Penarikan produk merupakan tindakan menarik produk dari peredaran. Penarikan dilakukan apabila produk diduga penyebab timbulnya penyakit/keracunan. Perhatikan tindakan penarikan produk

r. Pelaksanaan pedoman

Perusahaan seharusnya mendokumentasikan pengoperasian program CPPOB. Manajemen perusahaan harus bertanggung jawab atas sumber daya untuk menjamin penerapan CPPOB. Karyawan sesuai fungsi dan tugasnya harus bertanggung jawab atas pelaksanaan CPPOB

Terdapat 3 (tiga) tingkatan dari CPPOB :

- a. Persyaratan "harus" (shall) adalah persyaratan yang mengindikasikan bila tidak dipenuhi akan mempengaruhi keamanan produk secara langsung.
- b. Persyaratan "seharusnya" (should) adalah persyaratan yang mengindikasikan bila tidak dipenuhi mempunyai potensi berpengaruh terhadap keamanan produk.
- c. Persyaratan "dapat" (can) adalah persyaratan yang mengindikasikan bila tidak dipenuhi mempunyai potensi kurang berpengaruh terhadap keamanan produk.

2. Laporan Keuangan UKM

Pencatatan dan pembukuan keuangan bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan mengenai manajemen keuangan usaha agar tidak tercampur antara keuangan keluarga dengan keuangan usaha, serta mampu membuat pembukuan sendiri agar tertib dalam melakukan pencatatan keuangannya. Selama ini pemilik UKM belum pernah membuat pencatatan khusus tentang laporan usahanya, jadi sangat mungkin terjadi tercampurnya keuangan pribadi dan usaha. Jika pihak UKM sudah mampu membuat laporan keuangan dan terstruktur dan sistematis, maka pengeluaran, pemasukan dan keuntungan yang diperoleh dapat terukur serta melalui pencatatan keuangan pelaku usaha dapat mengetahui perkembangan usahanya.

Berikut beberapa tabel terkait pembukuan keuangan yang wajib dibuat oleh UKM :

a. Logbook pembelian bahan baku

Bulan :

Tahun :

NO	TANGGAL	JENIS BAHAN BAKU	MEREK/ SUPPLIER	JUMLAH PEMBELIAN	SATUAN	HARGA SATUAN	TOTAL PEMBELIAN	KETERANGAN TANGGAL KADALUARSA

Penutup

Faktor pendorong keberhasilan pelaksanaan kegiatan ini adalah Bu Arum dan Pak Fakhru selaku pemilik UKM Arumjaya sangat antusias selama pelaksanaan kegiatan dan banyak mengajukan pertanyaan terkait dengan materi. Selain itu, beliau juga mempunyai semangat yang tinggi untuk dapat membuat usahanya lebih berkembang lagi dan mengharapkan dapat berdiskusi lebih banyak lagi dengan tim di lain waktu.

Sedangkan faktor penghambat/ketidaksesuaian dengan rencana pada kegiatan ini adalah pada saat kegiatan berlangsung, karyawan sedang berhalangan hadir, sehingga kegiatan produksi digantikan oleh Ibu dari pemilik UKM.

Dokumentasi Kegiatan



Gambar 1. Sale Pisang di UKM Arumjaya



Gambar 2. Kegiatan Penggorengan



Gambar 3. Pendampingan CPPOB



Gambar 4. Pendampingan Pembuatan Laporan Keuangan



Gambar 5. Tim OPF



Gambar 6. Monev BP3M FTP

Biodata penulis



Vitta Rizky Permatasari, STP, M.Si merupakan satu dosen muda di Jurusan Teknologi Industri Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya. Setelah lulus S1 dari TIP UB pada tahun 2009, kemudian sempat bekerja di 2 tempat dan akhirnya mengawali karir sebagai asisten dosen pada tahun 2012. Pada tahun 2015 melanjutkan studi Master

di Institut Pertanian Bogor dan lulus pada tahun 2018. Penelitian Sarjana dan Master berkuat pada fermentasi dan probiotik. Saat ini mengampuh mata kuliah Biologi, Mikrobiologi, Mikrobiologi Industri, Teknologi Limbah, Manajemen Limbah dan Lingkungan Industri dan Produksi Bersih



Penulis bernama lengkap Riska Septifani, S.TP, M.P, lahir di Kediri pada tanggal 25 September 1990. Penulis menyelesaikan pendidikan jenjang Strata 1 pada tahun 2012 dan Strata 2 pada tahun 2014 di Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Penulis berprofesi sebagai dosen Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi

Pertanian, Universitas Brawijaya sejak tahun 2014. Penulis mengampu beberapa mata kuliah seperti Perencanaan Proyek Industri, Manajemen Sumber Daya Manusia, Manajemen Risiko, dan Pemasaran. Selain itu, penulis juga aktif dalam berbagai kegiatan penelitian, mempublikasikan artikel ilmiah, dan juga aktif dalam kegiatan pengabdian masyarakat



Dhita Morita Ikasari, STP, MP mengawali karir sebagai dosen di Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya sejak tahun 2012. Dhita lahir di Banyuwangi, 18 Maret 1988. Pada tahun 2005-2009 menempuh pendidikan S1 di Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Selanjutnya pada tahun 2009-

2011 melanjutkan pendidikan jenjang S2 di Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Saat ini mengampu mata kuliah Perencanaan Produksi dan Pengendalian Persediaan, Perencanaan Proyek Industri, Manajemen Risiko, Manajemen Strategi, Akuntansi dan Laporan Keuangan, Pengantar Ilmu Ekonomi, dan Analisis Produktivitas