

Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Minuman Tradisional di Desa Mekarharja

(Evaluation of the Application of CPPB-IRT in Traditional Beverages Home Industry in Mekarharja Village)

Romada Rezki^{1*}

¹ Fasilitator Stasiun Lapang Agro Kreatif Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat, Institut Pertanian Bogor, Kampus IPB Darmaga, Bogor 16680.

*Penulis Korespondensi: ice.romada.rr@gmail.com

ABSTRAK

Pangan yang aman dan bermutu merupakan hak asasi setiap manusia, tidak terkecuali pangan yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga. Salah satu IRT yang berada di desa Mekarharja adalah IRT Pak Haji Maksum. IRT ini memproduksi minuman tradisional dalam bentuk bubuk maupun cair, namun belum ada satupun produk yang memiliki izin edar. Salah satu izin edar yang tepat untuk IRT ini adalah izin edar PIRT dari Dinas Kesehatan. BPOM telah menetapkan panduan untuk Cara Pengolahan Pangan yang Baik untuk IRT (CPPB-IRT). Pengamatan dalam proses produksi pada IRT ini dilakukan untuk membandingkan kondisi real saat ini dengan kondisi yang baik berdasarkan CPPB-IRT. Pengamatan dilakukan oleh seorang fasilitator dengan menggunakan form tata cara pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga yang dibuat oleh BPOM. Hasil dari pengamatan tersebut adalah berupa 1 temuan minor, 3 temuan serius, dan 3 temuan kritis. Temuan serius pada IRTP ini adalah terkait fasilitas untuk cuci tangan, kebiasaan karyawan, dan dokumen produksi. Temuan kritis pada IRTP ini adalah terkait penyuluhan keamanan pangan yang belum diikuti dan belum memiliki label pangan. IRTP Pak Haji Maksum belum termasuk kategori IRTP yang layak mendapatkan PIRT karena masih berada di level IV pada klasifikasi IRTP berdasarkan temuan-temuan CPPB-IRT.

Kata kunci: IRTP, CPPB, temuan kritis, temuan serius.

ABSTRACT

Food safety and quality are a human right for every human being, including food produced by the Home Industries. One of home industries in Mekarharja village is IRTP Pak Haji Maksum. This IRT makes traditional drinks in powder or liquid form, but no product has a marketing authorization yet. One of the appropriate marketing authorization for this IRTP is the PIRT distribution permit from Public Health Office. BPOM has established guidelines for Good Food Processing for IRT (CPPB-IRT). Observation in the production process at the IRT is done to compare the current real conditions with good conditions based on CPPB-IRT. The results of these observations are in the form of 1 minor finding, 3 serious findings, and 3 critical findings. The serious findings on this IRTP are related to facilities for hand washing, employee habits, and production documents. Critical findings on this IRTP are related to food safety education that has not been followed and does not yet have a food label. IRTP Pak Haji Maksum is not included in the category of IRTP that is eligible for PIRT because it is still at level IV in the IRTP classification based on CPPB-IRT findings.

Keywords: IRTP, CPPB, critical findings, serious findings

PENDAHULUAN

Pangan yang aman dan bermutu merupakan hak asasi setiap manusia, tidak terkecuali pangan yang dihasilkan oleh Industri Rumah Tangga (IRT). Undang-Undang Nomor 36 tahun 2009 pasal 111 ayat 1 menyatakan bahwa makanan dan minuman yang digunakan oleh masyarakat harus didasarkan pada standar dan/atau persyaratan kesehatan. Undang-undang tersebut juga mengamanahkan bahwa makanan dan minuman yang tidak memenuhi ketentuan standar, persyaratan kesehatan, atau membahayakan kesehatan dilarang untuk diedarkan, ditarik dari peredaran, dicabut izin edar, dan disita untuk dimusnahkan sesuai dengan peraturan perundang-undangan.

Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia telah membuat panduan untuk meminimalisir pangan yang tidak aman dikonsumsi yang diproduksi oleh IRT, yaitu Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Rumah Tangga (CPPB-IRT). CPPB-IRT memiliki 14 jenis persyaratan, yaitu: lokasi dan lingkungan produksi; bangunan dan fasilitas; peralatan produksi; suplai air atau sarana penyedia air; fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi; kesehatan dan hygiene karyawan; pemeliharaan dan program hygiene sanitasi karyawan; penyimpanan; pengendalian proses; pelabelan pangan; pengawasan oleh penanggung jawab; penarikan produk; pencatatan dan dokumentasi; dan pelatihan karyawan (BPOM 2012).

Persyaratan tersebut memiliki 4 tingkatan persyaratan, yaitu “harus”, “seharusnya”, “sebaiknya”, dan “dapat”. Persyaratan “harus” adalah faktor yang dapat memengaruhi keamanan produk secara langsung atau merupakan persyaratan yang wajib dipenuhi (temuan kritis). Persyaratan “seharusnya” merupakan faktor yang berpotensi memengaruhi keamanan produk (temuan serius). Persyaratan “sebaiknya” merupakan faktor yang berpotensi memengaruhi efisiensi pengendalian keamanan produk (temuan mayor). Sedangkan persyaratan “dapat” adalah faktor yang berpotensi memengaruhi mutu produk (temuan minor) (BPOM 2012).

IRT Pak Haji Maksu merupakan IRT yang memproduksi minuman tradisional. Menurut BPOM (2016), minuman tradisional adalah produk minuman berbentuk cair atau serbuk atau granula yang diperoleh dari campuran gula dan rempah-rempah dengan atau penambahan bahan pangan lain. Masyarakat sekitar sering mengonsumsi minuman tradisional ini karena mereka percaya akan memberikan khasiat yang banyak, mengobati beberapa penyakit, dan pembangkit nafsu makan. IRT Pak Haji Maksu bermaksud membuat izin PIRT untuk salah satu produknya (wedang jahe bubuk) sehingga perlu dipersiapkan fasilitas, sarana, maupun alat produksi yang memadai agar memenuhi CPPB-IRT.

METODE PELAKSANAAN KEGIATAN

Pengamatan dilakukan oleh seorang fasilitator SLAK IPB 2019 di ruang produksi IRT Pak Haji Maksu sebanyak 2 kali pengamatan, yaitu pada tanggal 18 dan 27 November 2019. Pengamatan dilakukan dengan membandingkan klausul - klausul pada CPPB-IRT dengan keadaan sebenarnya di ruang produksi. Fasilitator menggunakan form tata cara pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga yang dikeluarkan oleh BPOM (2012) untuk memudahkan pemeriksaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Lokasi dan lingkungan produksi

Lokasi IRT selalu dibersihkan sebelum dan sesudah produksi sehingga bebas dari sampah, asap, kotoran, dan debu. Tempat sampah yang digunakan masih tempat sampah yang tidak memiliki tutup sehingga berpotensi memengaruhi keamanan produk nantinya. Jalan menuju ruang produksi juga terlihat bersih dan tidak berdebu. Lingkungan tempat produksi tidak memiliki selokan khusus untuk mengalirkan air sehingga jika ada genangan air, IRT akan menggepel genangan tersebut.

Bangunan dan fasilitas

Ruang produksi IRT Pak Haji Maksum berada dalam 1 ruangan dengan dapur rumah tangga sehingga cukup sempit jika memasak untuk rumah tangga bersamaan dengan proses produksi minuman tradisional (Gambar 1). Lantai yang digunakan adalah keramik yang rata dan selalu dibersihkan sebelum dan sesudah proses produksi. Langit-langit terbuat dari triplek dan bersih dari kotoran atau sarang laba-laba. Pintu yang digunakan adalah pintu kayu, membuka ke arah luar ruang produksi namun tidak memiliki pintu kasa. Lubang angin pada ruangan bersih, tidak berdebu, dan tidak ada sarang laba-laba tetapi lubang angin tidak memiliki kasa untuk mencegah serangga masuk. Ruang produksi memiliki tempat cuci tangan yang selalu dalam keadaan bersih namun tidak memiliki sabun cuci tangan dan pengeringnya.

Peralatan produksi

Alat yang digunakan dalam proses produksi adalah alat pamarut (Gambar 2), kompor, ember/baskom, kain saring, dan saringan. Semua peralatan mudah dibersihkan dan tidak digunakan selain bahan pangan. Alat selalu dibersihkan sebelum dan setelah digunakan sehingga selalu bersih saat digunakan.

Suplai air atau sarana penyedia air

Suplai air yang digunakan adalah air sumur dengan pompa yang berada di belakang rumah. Air yang digunakan tidak berwarna dan tidak memiliki bau.

Fasilitas kegiatan higiene dan sanitasi

Sarana pebersihan telah tersedia untuk membersihkan ruang produksi. Air panas juga terkadang digunakan untuk membersihkan alat-alat produksi. Fasilitas untuk toilet tersedia bersih dan tidak jauh dari ruang produksi. Tempat cuci tangan tersedia, namun di



Gambar 1 Ruang produksi



Gambar 2 Peralatan produksi

tempat cuci tangan tidak terdapat sabun cuci tangan dan alat pengering tangan tersedia. Menurut Desiyanto dan Djannah (2013), jumlah angka kuman pada tangan yang tidak mencuci tangan berbeda nyata dengan jumlah kuman pada tangan yang dicuci menggunakan sabun ($32.5 \text{ CFU/cm}^2 > 3.5 \text{ CFU/cm}^2$). Pengurangan jumlah mikroba pada tangan ini sangat penting karena tangan pekerja masih sering bersentuhan langsung dengan pangan. Kegiatan pembersihan alat telah dilakukan secara rutin dengan menggunakan sabun atau sikat.

Kesehatan dan higiene karyawan

Karyawan yang melakukan produksi dalam keadaan sehat dan sedang tidak mengalami penyakit menular. Karyawan menggunakan pakaian yang bersih namun tidak menggunakan celemek, penutup kepala, atau masker. Menurut Quinlan (2013), penyakit-penyakit yang disebabkan oleh bakteri *Salmonella*, *Shigella*, dan *Campylobacter* adalah hasil dari penanganan pengolahan makanan yang tidak baik, seperti kebersihan karyawan dan penyimpanan produk yang tidak baik. Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa kesehatan dan kebiasaan karyawan dapat menjadi pemicu tertularnya penyakit. Karyawan juga mencuci tangan sebelum memulai kegiatan pengolahan pangan. Namun terkadang karyawan masih menggunakan aksesoris selama proses produksi, seperti: cincin atau gelang.

Penyimpanan

Penyimpanan bahan baku terpisah dari penyimpanan produk akhir tetapi penyimpanan bahan baku ada yang bersentuhan dengan lantai dan dinding (Gambar 3). Penyimpanan wadah dan pengemas masih di dalam satu ruangan namun letaknya tidak berdekatan dengan alat produksi. Peralatan produksi disimpan di dalam ruangan produksi dan dibersihkan sebelum dan setelah penggunaan alat.

Pengendalian proses

Spesifikasi bahan baku yang akan digunakan untuk produksi selalu dicek oleh pemilik sebelum digunakan agar kualitas produk terjamin. Formulasi bahan baku telah dibuat oleh pemilik IRTP namun belum ada pencatatan setiap produksinya. Pemilik masih menetapkan parameter proses yang tidak terukur, seperti: menggunakan api besar pada kompor, aduk sampai membentuk kristal, dan sangrai sampai kering seperti bubuk.



Gambar 3 Tempat penyimpanan salah satu bahan baku

Pelabelan pangan

IRTP Pak Haji Maksum belum menggunakan label pangan pada kemasan karena daerah penjualannya hanya di dalam dan di sekitar desa Mekarharja. Pemberian label pangan perlu dilakukan untuk memberi informasi produk kepada konsumen dan merupakan salah satu syarat dalam pengurusan izin PIRT.

Pengawasan oleh penanggung jawab dan pelatihan karyawan

Pemiliki IRTP sudah memiliki banyak pengalaman dalam pembuatan minuman tradisional namun pemilik belum memiliki sertifikat penyuluhan keamanan pangan. Karyawan IRTP tersebut juga belum mengikuti pelatihan keamanan pangan dari Dinas Kesehatan. Jadi diperlukan pengadaan pelatihan oleh Dinas Kesehatan untuk memulai pengurusan perizinan PIRT oleh IRTP tersebut. Pengawasan bahan dan proses dilakukan langsung oleh pemilik IRTP secara rutin sehingga kualitas produk dapat terjaga.

Penarikan produk

IRTP Pak Haji Maksum belum memiliki prosedur baku dalam penarikan produk karena belum pernah mendapat protes/keluhan terkait keamanan dari produk minuman tradisionalnya. Penjualan produk yang masih berada di sekitar Desa Mekarharja juga menjadi salah satu faktor tidak adanya prosedur penarikan produk yang baku.

Pencatatan dan dokumentasi

Dokumentasi terkait spesi- fikasi bahan dan proses belum dilakukan oleh pemilik IRTP karena sering kali bahan yang digunakan berasal dari 1 penjual sehingga pemilik selalu ingat bahan baku berasal dari mana dengan kualitas yang baik. Namun pencatatan jumlah produk akhir dilakukan untuk mengetahui jumlah pendapatan yang didapat dari produk.

Temuan ketidaksesuaian pada IRTP Pak Haji Maksum

Data yang didapat dari form tata cara pemeriksaan sarana produksi pangan industri rumah tangga adalah jumlah dari masing-masing temuan dan level IRTP (Tabel 1). Temuan minor yang ditemui adalah tidak terdapat dokumen produksi yang mutakhir yang disimpan oleh IRTP. Temuan serius yang ditemukan adalah sarana cuci tangan yang tidak memiliki sabun cuci tangan dan alat pengering, karyawan yang mengenakan perhiasan, dan tidak memiliki dokumen produksi. Temuan kritis yang ditemukan adalah karyawan dan pemilik belum mengikuti pelatihan keamanan pangan dan belum memiliki label pangan. Berdasarkan tabel 1, lebel IRTP tersebut adalah level IV dimana pemilik harus mengawasi proses produksi setiap kali melakukan proses produksi dan belum dapat mendapatkan izin PIRT. IRTP ini harus mengatasi semua temuan serius dan temuan kritisnya agar bisa mendapatkan izin PIRT.

Tabel 1 Jumlah ketidaksesuaian CPPB-IRT dan level IRTP

Temuan Ketidaksesuaian	Mi	Ma	Se	Kr
Jumlah	1	0	3	3
Level IRTP	IV			

Ket: Mi = Temuan minor, Ma = Temuan mayor, Se = Temuan serius, Kr = Temuan kritis

SIMPULAN

Masih ada beberapa temuan kritis dan temuan serius yang ditemukan dalam IRTP minuman tradisional Pak Haji Maksun. Temuan kritis yang ditemukan adalah penyimpanan salah satu bahan baku yang bersentuhan dengan lantai dan dinding sehingga sulit dibersihkan dan rentan dengan sarang hewan atau serangga. Temuan serius yang ditemukan umumnya berkaitan dengan sanitasi karyawan, fasilitas cuci tangan, dan bangunan. Pembuatan label pangan dan pelatihan karyawan juga perlu dipersiapkan sesegera mungkin agar pengurusan perizinan PIRT dapat secepatnya dimulai.

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2006. *HK.00.05. 52.4040 Kategori Pangan*. Jakarta(ID): BPOM
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. *HK.03.1. 23.04.12.2206 Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga*. Jakarta(ID): BPOM
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. *HK.03.1. 23.04.12.2207 Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produk-si Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta(ID): BPOM.
- Desiyanto FA, Djannah SN. 2013. Efektifitas mencuci tangan menggunakan cairan pembersih tangan antiseptik (*hand sanitizer*) terhadap jumlah angka kuman. *Kesehatan Masyarakat*. 7(2): 75-82.
- Quinlan JJ. 2013. Foodborn illness incidence rates and food safety risks for population of low socioeconomic status and minority race/ethnicity: A review of the literature. *International Journal of Environmental Research and Public Health*. 10: 3634-3652. doi: 10.3390/ijerph100 83634