

Original Article

Evaluasi CPPB IRT pada UMKM Cake Lapis Legit di Kota Bandar Lampung

Lita Lianti*, Yasmin Latifah, Ilham Marvie

Institut Teknologi Sumatera, Jl. Terusan Ryacudu, Way Huwi, Kec. Jati Agung, Kab. Lampung Selatan, Lampung, Indonesia 35365

* Corresponding email: lita.lianti@tp.itera.ac.id

Abstract: *The number of Small Medium Enterprise (SME) is increasing and occurs in almost all regions of Indonesia, one of them is in Bandar Lampung City. One of the Small Medium Enterprise (SME) in Bandar Lampung City which operates in the food production sector is the Small Medium Enterprise (SME) Lapis Legit Cake. To ensure the safety of products distributed by a Small Medium Enterprise (SME), it is necessary to evaluate Good Manufacturing Practices for Home Industry (GMP-HI) and then the results of the evaluation can be used by the Small Medium Enterprise (SME) to prepare for GMP-HI certification so that products can be distributed legally, more widely, and increase consumer trust. Data collection was carried out by a direct observation of the object being studied. Data analysis was carried out by comparing the conditions in the field with the GMP-HI form based on PERKA BPOM No HK.03.1.23.04.12.2207 of 2012. The evaluation results of the GMP-HI requirements showed that in the Small Medium Enterprise (SME) Lapis Legit Cake there was 1 major non-conformity, 5 serious non-conformity and 2 critical non-conformities. The results of the Home Food Industry License (HFIL) assessment showed that the Small Enterprise Lapis Legit Cake was at level IV, so the HFIL must carry out internal audits every day.*

Keywords: *GMP, Lapis Legit Cake, Small Enterprises*

Abstrak: Jumlah pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) meningkat dan terjadi hampir di seluruh wilayah Indonesia, salah satunya di Kota Bandar Lampung. Salah satu UMKM di Kota Bandar Lampung yang bergerak di bidang produksi makanan, yaitu UMKM Cake Lapis Legit. Untuk menjamin keamanan produk yang diedarkan oleh UMKM ini, perlu dilakukan evaluasi Cara Produksi Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga (CPPB IRT) yang kemudian hasil evaluasinya dapat digunakan oleh UMKM untuk persiapan sertifikasi memperoleh Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) sehingga produk dapat diedarkan secara legal, lebih luas dan mendapat tingkat kepercayaan konsumen yang lebih tinggi. Pengambilan data dilakukan dengan cara pengamatan langsung objek yang dikaji. Analisis data dilakukan dengan melihat perbandingan antara kondisi di lapangan dengan borang CPPB-IRT yang tertuang pada PERKA BPOM No HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012. Hasil evaluasi persyaratan CPPB-IRT menunjukkan bahwa di UMKM Cake Lapis Legit ini terdapat 1 ketidaksesuaian mayor, 5 ketidaksesuaian serius dan 2 ketidaksesuaian kritis. Hasil penilaian IRTP menunjukkan UMKM Cake Lapis Legit berada pada level IV sehingga IRTP harus melakukan audit internal dengan frekuensi setiap hari.

Kata Kunci: *Cake Lapis Legit, CPPB IRT, UMKM*

PENDAHULUAN

Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) merupakan salah satu motor penggerak pembangunan Indonesia. Jumlah UMKM di Indonesia mengalami peningkatan setiap tahunnya dari 62.9 pada tahun 2017 menjadi 65.9 juta pada tahun 2019 [1][2]. Kontribusi UMKM terhadap perekonomian nasional mencapai 61.1% dan 38.9% berasal dari pelaku usaha besar. Salah satu kota di Indonesia yang mengalami peningkatan jumlah UMKM adalah Bandar Lampung. UMKM Kota Bandar Lampung dapat berkembang dengan pesat karena kota ini memiliki potensi yang sangat besar. Dinas Perindustrian Kota Bandar Lampung tahun 2018 mencatat beberapa potensi unggulan provinsi lampung seperti pangan olahan ikan, aneka keripik, emping melinjo, kain tapis, sulam usus, batik, dan kaos Lampung. Potensi usaha di bidang pangan menyumbang angka UMKM terbanyak di provinsi Lampung [3].

UMKM *Cake* Lapis Legit merupakan salah satu UMKM yang berlokasi di daerah Way Halim, Bandar Lampung yang bergerak di bidang produksi berbagai macam aneka kue lapis legit. Kue lapis legit merupakan salah satu jenis kue yang dikenal karena memiliki lapisan yang banyak dan biasanya dijumpai pada saat perayaan hari raya [4]. UMKM *Cake* Lapis Legit ini memiliki kurang lebih 12 macam produk yang dijual, salah satunya yaitu lapis legit lampung. Lapis legit lampung ini menjadi produk utama yang dipasarkan. Lapis legit lampung berbeda dengan lapis legit pada umumnya. Lapis legit umumnya terbuat dari campuran telur, gula, dan tepung sehingga menghasilkan tekstur yang kering sedangkan lapis legit lampung hanya terbuat dengan bahan dasar telur dan gula saja sehingga dikenal dengan ciri khasnya yang basah [5]. Umumnya, lapis legit lampung hanya dapat dijumpai pada perayaan hari besar saja. Namun, di UMKM ini produk tersebut dapat diperoleh setiap hari. Agar produk yang dihasilkan bermutu, aman dan layak dikonsumsi, UMKM *Cake* Lapis Legit yang termasuk kedalam Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) harus menerapkan konsep CPPB-IRT, karena hal ini telah diatur dalam Peraturan Kepala BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga [6].

Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) adalah pedoman untuk memenuhi standar mutu dan keamanan pangan. Keamanan pangan adalah upaya pencegahan cemaran biologi, kimia, dan fisik yang dapat mengganggu dan membahayakan kesehatan konsumen [7]. Penerapan cara pengolahan pangan yang baik (CPPB) merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar kualitas atau persyaratan keamanan pangan yang telah ditetapkan [8]. Jika standar mutu keamanan pangan terpenuhi, kepercayaan konsumen akan meningkat dan UMKM akan terus berkembang menjadi lebih baik.

Setiap IRTP harus memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT), terkait perizinan usaha yang diberikan pemerintah daerah bagi IRTP yang sudah menerapkan CPPB-IRT [9]. Evaluasi dari CPPB menjadi tindakan preventif dalam menjamin keamanan pangan selama proses produksi, namun saat ini masih sedikit UMKM yang menerapkan CPPB [10]. Oleh karena itu, pada penelitian ini akan dilakukan evaluasi CPPB-IRT pada UMKM *Cake* Lapis Legit.

METODE PENELITIAN

Jenis dan Metode Penelitian

Penelitian dilaksanakan di salah satu UMKM yang terletak di Bandar Lampung. UMKM ini memproduksi produk lapis legit. Data diambil dengan kunjungan dan inspeksi secara langsung di lokasi produksi. Pelaksanaan penelitian berlangsung dari Maret hingga Juli

2023. Analisis dilakukan dengan pendekatan deskriptif kuantitatif dimana kejadian dideskripsikan sebagai langkah dalam menjelaskan dan menyelesaikan permasalahan yang menjadi objek penelitian, dengan tidak memberikan kesimpulan yang berlaku umum.

Teknik Pengumpulan Data

CPPB-IRT atau Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga adalah sebuah pedoman cara memproduksi makanan 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 konsumsi [11]. Pengambilan data CPPB-IRT dilakukan dengan cara pengamatan langsung objek yang dikaji dan membandingkan kondisi IRTP sesuai dengan kriteria CPPB yang telah ditetapkan Perka BPOM No. HK.03.1.23.04.12.2207 pada tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga [12]. CPPB-IRT memiliki 14 aspek persyaratan, 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.

Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan melihat perbandingan antara kondisi di lapangan dengan borang CPPB-IRT yang tertuang pada PERKA BPOM No HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012. Borang tersebut berisi cara penetapan ketidaksesuaian pada 14 aspek sarana produksi pangan IRT. Selanjutnya, hasil dari borang CPPB-IRT akan diklasifikasikan berdasarkan kriteria IRTP berdasarkan jumlah penyimpangan yang ada.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pemeriksaan 14 aspek CPPB-IRT di UMKM *Cake Lapis Legit* adalah sebagai berikut.

1. Lokasi dan Lingkungan Produksi

Lokasi dan lingkungan produksi merupakan salah satu aspek penting yang harus diperhatikan karena dapat berpotensi menjadi sumber kontaminasi [13]. Kondisi tempat industri masuk dalam kategori baik karena jauh dari lokasi pencemaran seperti tempat pembuangan sampah dan limbah, namun lokasi ini terletak tepat di pinggir jalan raya sehingga lokasi menjadi sedikit berdebu. Lokasi produksi juga tepat bersebelahan dengan tempat penjualan gipsum dan baja ringan sehingga sangat memungkinkan terjadinya kontaminasi ke dalam bahan pangan [13]. Oleh karena itu, terdapat ketidaksesuaian serius untuk kriteria lokasi dan lingkungan produksi pada UMKM *Cake Lapis Legit*. Hasil penilaian pada aspek ini dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Penilaian Aspek Lokasi dan Lingkungan Produksi

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN			
		MI	MA	SE	KR
1	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, kotor, dan berdebu			√	

Keterangan : MI (minor), MA (mayor), SE (serius), KR (kritis)

2. Bangunan dan Fasilitas

Bangunan dan fasilitas IRTP seharusnya menjamin bahwa pangan tidak tercemar oleh bahaya fisik, kimia, maupun biologis selama dalam proses produksi serta mudah dibersihkan dan disanitasi [6]. Bangunan IRTP UMKM ini memiliki struktur ruangan yang sudah cukup baik dan bersih. Lantai yang terbuat dari keramik berwarna putih sudah cukup kokoh, aman, tidak licin, dan mudah dibersihkan. Langit-langit terbuat dari bahan yang tahan lama, tidak mudah bocor, tidak mudah terkelupas, dan berwarna terang. Dinding pada tempat produksi sebenarnya sudah memenuhi aspek. Namun, terdapat satu sisi dinding sebagai pemisah ruangan antara ruang produksi dengan tempat penjualan baja ringan yang dapat memungkinkan terjadinya kontaminasi. Desain pintu juga dirancang membuka ke dalam, dimana seharusnya pintu ruangan produksi membuka ke luar / ke samping sehingga debu atau kotoran dari luar tidak terbawa masuk melalui udara ke dalam ruangan pengolahan. Ventilasi juga tidak dilapisi kawat kasa sehingga menimbulkan debu dapat masuk ke ruang produksi. Penilaian pada aspek ini dikategorikan sebagai ketidaksesuaian serius yang disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2 Penilaian Aspek Bangunan dan Fasilitas Produksi

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN			
		MI	MA	SE	KR
1	Ruangan produksi sempit, sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produksi selain pangan				
2	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, kotor, berdebu dan atau berlendir				
3	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat, kotor, dan berdebu			√	

Keterangan : MI (minor), MA (mayor), SE (serius), KR (kritis)

3. Peralatan Produksi

Tata letak peralatan produksi harus diperhatikan agar tidak terjadi kontaminasi silang. Peralatan produksi yang kontak langsung dengan pangan sebaiknya didesain dan diletakkan secara terpisah dari bahan-bahan pangan untuk menjamin mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan [14]. Tata letak peralatan produksi di UMKM *Cake Lapis Legit* masih belum teratur, dimana peralatan dengan bahan baku masih bercampur menjadi satu. Peralatan produksi yang digunakan beberapa terbuat dari besi dan aluminium seperti oven, *mixer*, pisau, timbangan, loyang, dan baskom *stainless steel*. Peralatan tersebut tahan lama, tidak berkarat, mudah dipindahkan, dan dibersihkan setelah pemakaian. Peralatan produksi lainnya seperti spatula dan nampan terbuat dari bahan plastik. Alat ukur seperti timbangan dan *stopwatch* juga tersedia, masih berfungsi dan dapat melakukan pengukuran secara akurat. Aspek peralatan produksi ini tidak ditemukan ketidaksesuaian karena kondisi dari peralatan tersebut telah memenuhi persyaratan CPPB-IRT.

4. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air

Sumber air yang digunakan untuk proses produksi sebaiknya cukup dan memenuhi persyaratan kualitas air bersih atau air minum. Sumber air yang digunakan oleh UMKM *Cake Lapis Legit* telah memenuhi aspek, dimana menggunakan sumber air dari sumur bor yang jumlahnya cukup untuk kegiatan produksi. Seluruh kegiatan produksi, sanitasi karyawan maupun pencucian peralatan produksi berasal dari sumber yang sama. UMKM ini memenuhi standar kualitas air bersih sesuai SNI 01-3553 2006 yaitu air yang digunakan tidak berwarna, tidak berbau dan tidak keruh secara kasat mata [15]. Oleh karena itu, tidak ditemukan ketidaksesuaian pada aspek suplai air.

5. Fasilitas Kegiatan Higiene dan Sanitasi

Fasilitas kegiatan higiene dan sanitasi diperlukan untuk menjamin agar bangunan dan peralatan selalu dalam keadaan bersih. UMKM *Cake Lapis Legit* menyediakan sarana

pembersihan/pencucian, tempat cuci tangan, dan toilet. Kegiatan higiene dan sanitasi berupa pembersihan peralatan produksi dilakukan setelah alat tersebut digunakan. Kondisi fasilitas dan kegiatan higiene ini sudah cukup baik, namun kegiatan proses produksi masih menjadi satu dengan kegiatan sehari-hari. Berdasarkan PERKA BPOM No HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012 fasilitas Kegiatan Higiene dan Sanitasi terdiri dari sarana pembersihan/pencucian, sarana higiene karyawan, dan sarana cuci tangan, sarana toilet, sarana pembuangan air dan limbah. Selain itu kegiatan higiene dan sanitasi juga harus diperhatikan untuk memenuhi aspek ini [6].

6. Kesehatan dan Higiene Karyawan

Kesehatan dan higiene karyawan yang baik dapat menjamin bahwa karyawan tidak menjadi sumber pencemaran. Pada aspek ini diharapkan karyawan dalam kondisi sehat, bersih, dan mempunyai kebiasaan tidak bicara, tidak makan dan minum, dan tidak memakai perhiasan selama proses produksi. Penilaian ketidaksesuaian aspek kesehatan dan higiene karyawan dapat dilihat pada Tabel 3. Sebelum memulai kegiatan produksi, para karyawan mencuci tangan terlebih dahulu, memakai sarung tangan dan tidak memakai perhiasan saat produksi berlangsung. Meskipun menggunakan sarung tangan, karyawan seringkali tidak mengenakan masker, dan juga terkadang sering lupa mencuci tangan kembali sebelum melakukan proses selanjutnya. Penyakit-penyakit yang disebabkan oleh bakteri *Salmonella*, *Shigella*, dan *Campylobacter* adalah hasil dari penanganan pengolahan makanan yang tidak baik, salah satu penyebabnya dari kebersihan karyawan. Pernyataan tersebut menunjukkan bahwa kesehatan dan kebiasaan karyawan dapat menjadi pemicu tertularnya penyakit [16].

Tabel 3 Penilaian Aspek Kesehatan dan Higiene Karyawan

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN			
		MI	MA	SE	KR
1	Karyawan di bagian produksi pangan ada yang tidak merawat kebersihan badannya dan atau ada yang sakit				
2	Karyawan di bagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja dan/atau mengenakan perhiasan			√	
3	Karyawan tidak mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan/ alat yang kotor, dan sesudah ke luar dari toilet / jamban.				√
4	Karyawan bekerja dengan perilaku yang tidak baik (seperti makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan				
5	Tidak ada penanggung jawab higiene karyawan		√		

Keterangan : MI (minor), MA (mayor), SE (serius), KR (kritis)

7. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

Pada aspek ketujuh meliputi pemeliharaan dan pembersihan, prosedur pembersihan dan sanitasi, program higiene dan sanitasi, program pengendalian hama, pencegahan masuknya hama, pemberantasan hama, dan penanganan sampah. Program higiene dan sanitasi sudah cukup baik namun prosesnya belum dilakukan secara berkala karena belum adanya jadwal piket karyawan. Oleh karena itu, sesuai pada Tabel 4, pada aspek ini dikategorikan sebagai ketidaksesuaian serius. Selama proses produksi, tidak terdapat hewan peliharaan atau hewan-hewan lain yang berkeliaran disekitar ruang produksi. Pembuangan sampah juga dilakukan secara rutin setiap selesai kegiatan produksi.

Tabel 4 Penilaian Aspek Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN			
		MI	MA	SE	KR
1	Bahan kimia pencuci tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur, disimpan didalam wadah tanpa label			√	

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN			
		MI	MA	SE	KR
2	Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala			√	
3	Hewan peliharaan terlihat berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan				
4	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang				

Keterangan : MI (minor), MA (mayor), SE (serius), KR (kritis)

Tabel 5 Penilaian Aspek Penyimpanan

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN			
		MI	MA	SE	KR
1	Bahan pangan, bahan pengemas disimpan bersama-sama dengan produk akhir dalam satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembab dan gelap dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding.				√
2	Peralatan yang bersih disimpan di tempat yang kotor				

Keterangan : MI (minor), MA (mayor), SE (serius), KR (kritis)

8. Penyimpanan

Pada aspek penyimpanan, bahan yang digunakan dan produk akhir harus dilakukan dengan baik sehingga tidak mengakibatkan penurunan mutu produk dan keamanan pangan. UMKM *Cake Lapis Legit* sudah menerapkan sistem *First In First Out* (FIFO) pada penyimpanan bahan baku, dimana stok barang yang pertama kali masuk ke penyimpanan adalah stok yang harus pertama kali dikeluarkan untuk kegiatan produksi. Penyimpanan bahan yang mudah menyerap air seperti gula sudah disimpan dalam tempat kering. Layout lokasi yang belum teratur mengakibatkan penyimpanan bahan maupun peralatan masih tercampur. Hal ini dapat berpengaruh terhadap keamanan produk secara langsung karena terjadinya kontaminasi silang [13]. Oleh karena itu, sesuai pada Tabel 5, pada aspek ini dikategorikan sebagai ketidaksesuaian kritis. Namun demikian, penyimpanan produk akhir sudah memenuhi syarat karena disimpan di lemari pendingin atau *showcase* sehingga dapat meminimalisir terjadinya kontaminasi pada produk akhir.

9. Pengendalian Proses

Pada aspek pengendalian proses produksi dapat dilakukan dengan cara penetapan spesifikasi bahan, penetapan komposisi dan formulasi bahan, penetapan cara produksi yang baku, penetapan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan, keterangan lengkap tentang produk yang akan dihasilkan. UMKM *Cake Lapis Legit* tidak melakukan pencatatan terkait bahan (bahan baku dan bahan tambahan pangan), akan tetapi telah memenuhi semua persyaratan pada aspek ini. Bahan baku yang digunakan untuk produksi lapis legit memiliki kondisi yang tidak rusak, tidak busuk, dan tidak merugikan. Prosedur produksi memiliki formulasi dasar, bahan tambahan pangan (BTP) yang digunakan menggunakan takaran bukan hanya perkiraan saja, dan produk akhir menggunakan kemasan plastik PP (polipropilena) yang aman digunakan untuk pangan.

10. Pelabelan Pangan

Pada aspek pelabelan, label pangan harus mencantumkan nama produk, komposisi bahan, berat bersih, nama dan alamat produsen, tanggal kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT. Pada aspek ini, UMKM *Cake Lapis Legit* telah memenuhi semua syarat label pangan yang tercantum dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan atau perubahannya yang sekurang-kurangnya memuat nama produk, daftar bahan atau komposisi yang digunakan, berat bersih, nama dan alamat IRTP, waktu kedaluwarsa, kode

produksi, dan nomor P-IRT sehingga tidak ditemukan ketidaksesuaian pada aspek pelabelan pangan.

11. Pengawasan Oleh Penanggung Jawab

Aspek pengawasan oleh penanggung jawab berkaitan dengan bagaimana pengawasan yang dilakukan selama proses produksi. Pengawasan karyawan di UMKM *Cake Lapis Legit* dilakukan langsung oleh pemilik. Pemilik telah mengikuti pelatihan keamanan pangan pada tahun 2021 dengan dibuktikan kepemilikan Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP). Selama proses produksi, pemilik secara rutin memantau masing-masing bagian proses produksi lapis legit. Hal ini sesuai dengan pedoman CPPB, dimana penanggungjawab seharusnya melakukan pengawasan secara rutin, mulai dari pengawasan bahan hingga pengawasan proses.

12. Penarikan Produk

Pada aspek penarikan produk, dilakukan tindakan penghentian peredaran pangan karena diduga sebagai penyebab timbulnya penyakit karena tidak memenuhi persyaratan/peraturan di bidang pangan. Pada aspek ini, UMKM *Cake Lapis Legit* selalu melakukan penarikan terhadap produk yang bermasalah. Hal ini dilakukan untuk produk yang terdapat di gerai-gerai penitipan produk yang tidak memiliki lemari pendingin atau *showcase*, tidak terjual selama 4 hari. Standar prosedur ini dijadikan penilaian bahwa UMKM ini telah melakukan prosedur penarikan produk yang sudah sesuai.

13. Pencatatan dan Dokumentasi

Pencatatan dan dokumentasi bertujuan untuk memudahkan penelusuran masalah yang berkaitan dengan proses produksi dan distribusi, mencegah produk melampaui batas kadaluwarsa serta meningkatkan keefektifan sistem pengawasan pangan. Pemilik UMKM *Cake Lapis Legit* belum melakukan pencatatan terhadap kegiatan produksi yang dilakukan, pembelian bahan baku, pencatatan penggunaan BTP, hingga pencatatan pendapatan. Pemilik UMKM hanya mengandalkan ingatan dan hanya mengumpulkan bukti pembelian maupun penjualannya dalam bentuk nota/struk. Akibat terlalu banyak struk yang dikumpulkan, tidak jarang pemilik lupa untuk menyimpannya sehingga menyebabkan struk tersebut banyak yang hilang. Pada aspek ini persyaratan masih belum sesuai dengan pedoman CPPB, dimana pemilik seharusnya mencatat dan mendokumentasikan penerimaan bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), dan bahan penolong sekurang-kurangnya memuat nama bahan, jumlah, tanggal pembelian, nama dan alamat pemasok. Selain itu, pemilik juga seharusnya mencatat dan mendokumentasikan produk akhir yang memuat nama jenis produk, tanggal produksi, kode produksi, jumlah produksi, dan tempat penjualannya. Oleh karena itu, sesuai pada Tabel 6, pada aspek ini dikategorikan sebagai ketidaksesuaian serius.

Tabel 6 Penilaian Aspek Pencatatan dan Dokumentasi

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKSESUAIAN			
		MI	MA	SE	KR
1	IRTP tidak memiliki dokumen produksi			√	
2	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi				

Keterangan : MI (minor), MA (mayor), SE (serius), KR (kritis)

14. Pelatihan Karyawan

Pimpinan dan karyawan IRTP harus mempunyai pengetahuan dasar mengenai prinsip-prinsip, praktik higiene dan sanitasi pangan, serta proses pengolahan pangan. Hal ini bertujuan agar dapat mengetahui resiko yang kemungkinan akan terjadi dan memperbaikinya, serta dapat memproduksi pangan yang bermutu dan aman. Pada UMKM *Cake Lapis Legit*, pemilik telah mengikuti penyuluhan CPPB-IRT. Oleh karena itu, pemilik UMKM telah memberikan pengetahuan dasar mengenai prinsip-prinsip produksi pangan yang baik dan benar kepada

karyawan sesuai dengan materi yang pernah didapatkan ketika penyuluhan, dengan adanya hal ini diharapkan lapis legit yang dihasilkan lebih aman dan bermutu.

Hasil Evaluasi CCPB-IRT

Hasil evaluasi penilaian ke-14 aspek CPPB yang telah dilakukan, ditemukan 1 ketidaksesuaian mayor, 5 ketidaksesuaian serius, dan 2 ketidaksesuaian kritis. Dikarenakan aspek kritis yang ditemukan lebih dari 1, UMKM *Cake Lapis Legit* ini termasuk kedalam level IV. Cara penentuan Level IRTP berdasarkan Perka Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 dapat dilihat pada Tabel 7. Hasil ini menunjukkan bahwa UMKM *Cake Lapis Legit* harus melakukan audit internal setiap hari. Hasil ini menunjukkan bahwa UMKM belum dapat memiliki Sertifikat Produksi Pangan pada Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Syarat IRT dapat memiliki SPP IRT jika telah memenuhi Level 1 dan 2 pada CPPB-IRT [6]. Penelitian terdahulu pada evaluasi CPPB-IRT di UMKM Tempe A-Zaki Bandar Lampung berada pada level IRTP 4 [17]. CPPB-IRT di UMKM Kopi Robusta Tangamus juga berada di level IRTP 4 [18].

Tabel 7 Penentuan Level IRTP

Level IRTP	Frekuensi Audit Internal	Jumlah Penyimpangan (maksimal)			
		Minor	Mayor	Serius	Kritis
Level I	Setiap dua bulan	1	1	0	0
Level II	Setiap bulan	1	2	0	0
Level III	Setiap dua minggu	NA*	≥4	1	0
Level IV	Setiap hari	NA*	NA	≥5	≥1

Keterangan : NA = tidak relevan

Berikut merupakan kelompok ketidaksesuaian aspek CPPB yang terdapat di UMKM *Cake Lapis Legit*. Analisis kelompok penyimpangan aspek CPPB-IRT dapat dilihat pada Tabel 8. Saran perbaikan yang direkomendasikan untuk UMKM *Cake Lapis Legit* untuk memenuhi persyaratan CPPB-IRT yaitu menunjuk penanggung jawab higiene karyawan, menjaga kebersihan lingkungan produksi dan rutin menyiram air ke jalan, membuat SOP untuk kegiatan higiene karyawan, melakukan pengawasan dan membuat jadwal piket, membuat catatan dan dokumentasi informasi produk, melakukan perawatan rutin terhadap fasilitas ruang produksi, menyediakan Alat Pelindung Diri (APD) lengkap untuk karyawan berupa masker, dan melakukan pembenahan *layout* ruang produksi.

Tabel 8 Analisis Kelompok Penyimpangan Aspek CPPB-IRT

No	Aspek	Elemen Ketidaksesuaian	Penilaian	Kondisi Aktual
1	Lokasi dan lingkungan produksi	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, kotor dan berdebu	Serius	Lokasi sedikit berdebu, karena letaknya yang sangat dekat dengan jalan dan bangunan terbuka
2	Bangunan dan fasilitas	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat, kotor, dan berdebu	Serius	Pintu sedikit berdebu dan dirancang membuka ke dalam, ventilasi tidak dilapisi kawat kasa sehingga menimbulkan debu dapat masuk ke ruang produksi, dinding pembatas ruangan produksi dan ruang penjualan gypsum tidak ada sekat
3	Kesehatan dan higiene karyawan	Karyawan di bagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja dan/atau mengenakan perhiasan	Serius	Karyawan belum menggunakan APD dengan lengkap, yaitu masker.
4		Karyawan tidak mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan,	Kritis	Kegiatan mencuci tangan belum dilakukan dengan konsisten, hanya ketika akan memulai produksi saja

No	Aspek	Elemen Ketidaksesuaian	Penilaian	Kondisi Aktual
		sesudah menangani bahan mentah, atau bahan/alat yang kotor, dan sesudah ke luar dari toilet/jamban.		
5		Tidak ada penanggung jawab higiene karyawan	Mayor	Belum ada penanggungjawab higiene karyawan yang mengontrol kegiatan higiene.
6	Pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi	Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala	Serius	Tidak ada kesadaran dan jadwal piket karyawan produksi sehingga banyak kelalaian dalam dalam aspek higiene dan sanitasi.
7	Penyimpanan	Bahan pangan, bahan pengemas disimpan bersama-sama dengan produk akhir dalam satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembab dan gelap dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding.	Kritis	Penyimpanan bahan baku dan peralatan masih tercampur karena layout yang belum teratur.
8	Pencatatan dan dokumentasi	IRTP tidak memiliki dokumentasi produksi	Serius	Pemilik tidak mempunyai catatan pembelian dan dokumentasi mengenai informasi produk.

KESIMPULAN

Hasil evaluasi persyaratan CPPB-IRT menunjukkan bahwa di UMKM *Cake Lapis Legit* terdapat 1 ketidaksesuaian mayor, 5 ketidaksesuaian serius dan 2 ketidaksesuaian kritis. Hasil penilaian IRTP menunjukkan UMKM *Cake Lapis Legit* berada pada level IV, sehingga IRTP harus melakukan audit internal dengan frekuensi setiap hari.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan untuk pemilik dan tim UMKM *Cake Lapis Legit* di Way Halim, Bandar Lampung serta pihak APINDO (Asosiasi Pengusaha Indonesia) yang telah membantu menyelenggarakan program Magang Mahasiswa dalam Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM), sehingga evaluasi pada penelitian ini di UMKM *Cake Lapis Legit* dapat terlaksana.

KONFLIK KEPENTINGAN

Penulis menyatakan bahwa penelitian ini tidak mempunyai konflik kepentingan apapun.

REFERENSI

- [1] Badan Pusat Statistik, "Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) dan Usaha Besar (UB) Tahun 2016-2017," 2018.

- [2] Kementerian, *Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) dan Usaha Besar (UB) Tahun 2018-2019*. (2019). [Online]. Tersedia: https://www.kemenkopukm.go.id/uploads/laporan/1617162002_SANDINGAN_DATA_UMKM_2018-2019.pdf
- [3] Apriwiyanti, "Pengaruh Pinjaman Modal dan Teknologi terhadap Perkembangan UMKM menurut Perspektif Ekonomi Islam di Kota Bandar Lampung," *Skripsi Ekonomi Syariah UIN Raden Intan Lampung*, 2019.
- [4] Saputra. H. D, "Desain Alat Pemisah Kuning Telur Dengan Pendekatan Antropometri Pada Pembuatan Kue Lapis," *Jurnal TIN Universitas Tanjungpura*, vol. 2(2), 2018.
- [5] Permatasari. W. D, "Variasi Campuran Bekatul pada Pembuatan Lapis Legit Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik dan Kadar Serat," *Jurnal Nutrisia*, vol. 17(2), pp. 82-86, 2015.
- [6] [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan, "Perka BPOM 2012 HK.03.1.23.04.12.2206 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)," *Jakarta, Indonesia*, 2012.
- [7] Fithriyani, D., Pangastuti, H. A., Wahyuningtyas, A., Permana, L., Budiman, A., "Evaluasi Pemenuhan Elemen Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) pada UKM Pempek," *CARADDE: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, vol. Vol 4 No 3, pp. 385-392, 2022.
- [8] Komala, "Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Perusahaan Tahu Putih "SL" Kabupaten Semarang Tahun 2017," *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, vol. 5(4), 2017.
- [9] Shalihina. V, "Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga di PT XYZ Kota Jambi," *Skripsi*, pp. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jambi, Jambi, 2019.
- [10] Herlambang, A., Asmawati, E., Haryono, Y., "Implmentasi Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga Kerupuk di Sidoarjo," *Agro Kreat*, pp. 31-37, 2018.
- [11] Putra. S, "Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Pada UMKM Mentari Bulan Malang," *Jurnal Ilmiah Mahasiswa IPB*, vol. 8(2), 2020.
- [12] [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan, "HK.03.1. 23.04.12.2207 Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produk-si Pangan Industri Rumah Tangga," vol. Jakarta(ID):. BPOM, 2012.
- [13] Mulkiyah. A.W, "Analisis Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Keripik Singkong UM.Maharani di Tajurhalang, Kab.Bogor," *Skripsi*, pp. Program Studi Agribisnis, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta, 2021.
- [14] Pulki. A.M, "Analisis Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Pada UMKM Evia Parung Panjang, Kabupaten Bogor," *Skripsi*, pp. Program Studi Agribisnis, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta, 2023.
- [15] [SNI] Standar Nasional Indonesia 01-3553 2006 Tentang Kriteria Kualitas Air Bersih, 2006.

- [16] Quinlan. J.J, "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*, vol. 10, pp. 3634-3652, 2013.
- [17] Ulfa. M.N., Wahyuningtyas. A., Marvie. I., Pangastuti. H.A., "Evaluasi CPPB IIRT dan Penyusunan rekomendasi HACCP pada UMKM tempe A-zaki di Bandar Lampung" , *Communication in Food Science and Technology*, vol 1(1), pp 9-17, 2022
- [18] Talitha. Z.A., Nurdiani. K., Pangastuti. H.A., Marvie. I., Fithriyani. D., Nasution. S. "Evaluation Of Gmp And Recommendation Of Haccp At Sme Robusta Coffee In Tanggamus, Lampung", *AGRITEPA: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, vol 8 (1), pp 72-85, 2021.