

CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAHAN YANG BAIK (CPPOB)

Good Manufacturing Practices

Miftakhur Rohmah



Disampaikan pada
Webinar Jurusan THP Faperta
Unmul, 19 Agustus 2020

□Pendahuluan

□Definisi CPPOB

□Tujuan CPPOB

□Ruang Lingkup CPPOB

□Kesimpulan

**CARA PRODUKSI PANGAN
OLAHAN YANG BAIK (CPPOB)**



PENDAHULUAN



AMAN



BERMUTU



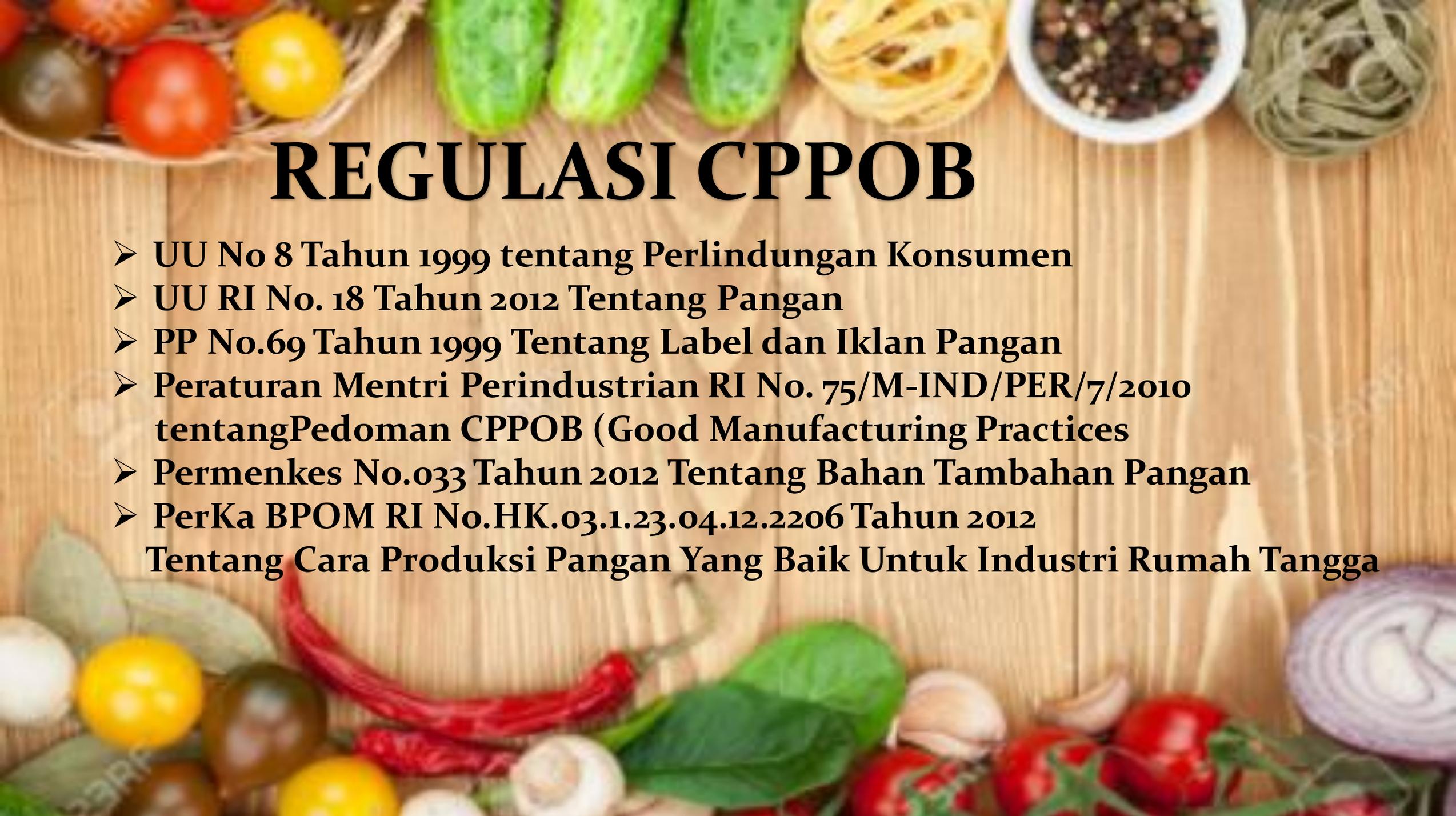
BERGIZI



LAYAK DIKONSUMSI



Bahan Baku Sampai Produk Akhir



REGULASI CPPOB

- UU No 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen
- UU RI No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan
- PP No.69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan
- Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman CPPOB (Good Manufacturing Practices)
- Permenkes No.033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan
- PerKa BPOM RI No.HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga

UU RI NO. 18 TAHUN 2012 TENTANG PANGAN

Pasal 71

- (1) Setiap Orang yang terlibat dalam rantai Pangan wajib mengendalikan risiko bahaya pada Pangan, baik yang berasal dari bahan, peralatan, sarana produksi, maupun dari perseorangan sehingga Keamanan Pangan terjamin.

- (2) Setiap Orang yang menyelenggarakan kegiatan atau proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan/atau peredaran Pangan wajib:
 - a. memenuhi Persyaratan **Sanitasi**; dan
 - b. menjamin **Keamanan Pangan** dan/atau **keselamatan manusia**.

**PERATURAN
KEPALA BADAN
PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA**

**NOMOR: HK.03.1.23.04.12.2206
TAHUN 2012**

**TANGGAL 5 APRIL 2012
TENTANG CARA PRODUKSI
PANGAN YANG BAIK UNTUK
INDUSTRI RUMAH TANGGA
(CPPB-IRT)**

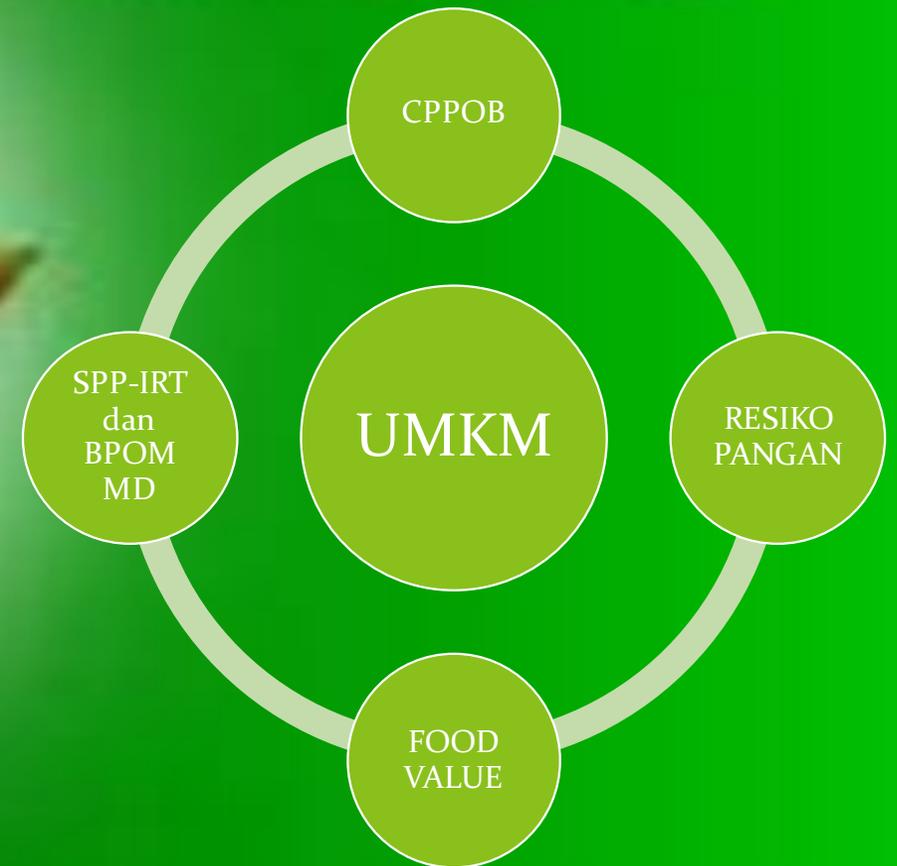


**PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA
NOMOR HK.03.1.23.04.12.2206 TAHUN 2012
TENTANG
CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA
DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA
KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN
REPUBLIK INDONESIA,**

Memangkat : bahwa untuk melaksanakan ketentuan Peraturan Pemerintah 43 April 2012 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan perlu menetapkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga;

- Meningat :**
1. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3656);
 2. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3821);
 3. Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2009 Nomor 144, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 5083);
 4. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 3847);
 5. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan

cycle



THE POWER OF UMKM

Jumlah
UMKM di
Indonesia

64.194.057
(2019)

60,3 %

Sumbangan
Pendapatan
PDB terbesar

97 % Total Tenaga Kerja

Menyerap
tenaga kerja
yang banyak

99 % Total lapangan Kerja

Produk yang
memiliki daya
saing



Definisi

Keamanan Pangan : Kondisi dan Upaya yang diperlukan untuk Mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan fisik Yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia

Produksi Pangan : Kegiatan atau proses menghasilkan, Menyiapkan, mengolah, membuat, dan mengubah bentuk pangan

Pangan Olahan : Makanan atau Minuman hasil proses dengan cara Atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan

Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) : Suatu Pedoman yang Menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar Bermutu dan layak untuk di konsumsi.



FOOD VALUE

$$\text{FOOD VALUE} = A \times B \left(\frac{X}{Y} \right)$$

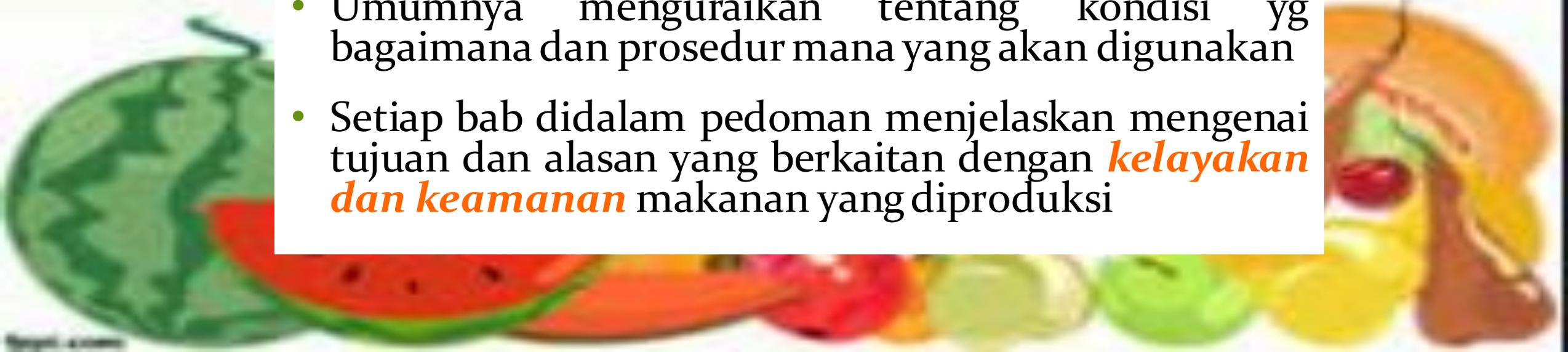
Kusnandar (2018)

$$\text{FOOD VALUE} = \underline{\text{SAFE X HALAL}^*} \left(\begin{array}{l} \text{Taste, Nutrition, Environmental Friendliness,} \\ \text{Functionality, Sensory, Variety/Convenience, Price} \end{array} \right)$$



CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK

- Pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi makanan agar aman, bermutu dan layak dikonsumsi
- Berisi penjelasan mengenai persyaratan minimum yg harus dipenuhi pada seluruh mata rantai makanan, mulai bahan baku sampai produk akhir.
- Umumnya menguraikan tentang kondisi yg bagaimana dan prosedur mana yang akan digunakan
- Setiap bab didalam pedoman menjelaskan mengenai tujuan dan alasan yang berkaitan dengan **kelayakan dan keamanan** makanan yang diproduksi



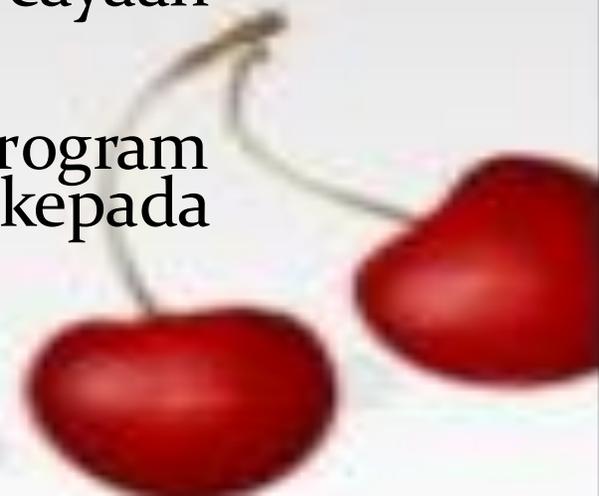
TUJUAN PENERAPAN CPPOB

Penerapan CPPOB ditujukan untuk: menghasilkan pangan olahan yang bermutu, aman untuk dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen; mendorong industri pengolahan pangan agar bertanggung jawab terhadap mutu dan keamanan produk yang dihasilkan; meningkatkan daya saing industri pengolahan pangan; dan meningkatkan produktivitas dan efisiensi industri pengolahan pangan.

Kegunaan penerapan CPPOB

Bagi pemerintah :

- Melindungi konsumen dari penyakit atau kerugian yg diakibatkan oleh makanan yg tidak memenuhi persyaratan.
- Memberikan jaminan kepada konsumen bahwa makanan yang dikonsumsi merupakan makanan yg layak.
- Mempertahankan atau meningkatkan kepercayaan terhadap makanan yg diperjualbelikan
- Memberikan bahan acuan dalam program pendidikan kesehatan dibidang makanan kepada industri dan konsumen.



Kegunaan penerapan CPPOB

Bagi UMKM:

- Memproduksi dan menyediakan makanan yg aman dan layak bagi konsumen.
- Memberikan informasi yg jelas dan mudah dimengerti kepada masyarakat untuk melindungi makanan terhadap kontaminasi dan kerusakan
- Mempertahankan atau meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap makanan yg diproduksi.

Untuk menghasilkan produk yg bermutu baik, CPPOB menetapkan

1. Kriteria

(istilah umum, persyaratan bangunan dan fasilitas lain)

2. Standar

(spesifikasi bahan baku dan produk, komposisi produk)

3. Kondisi

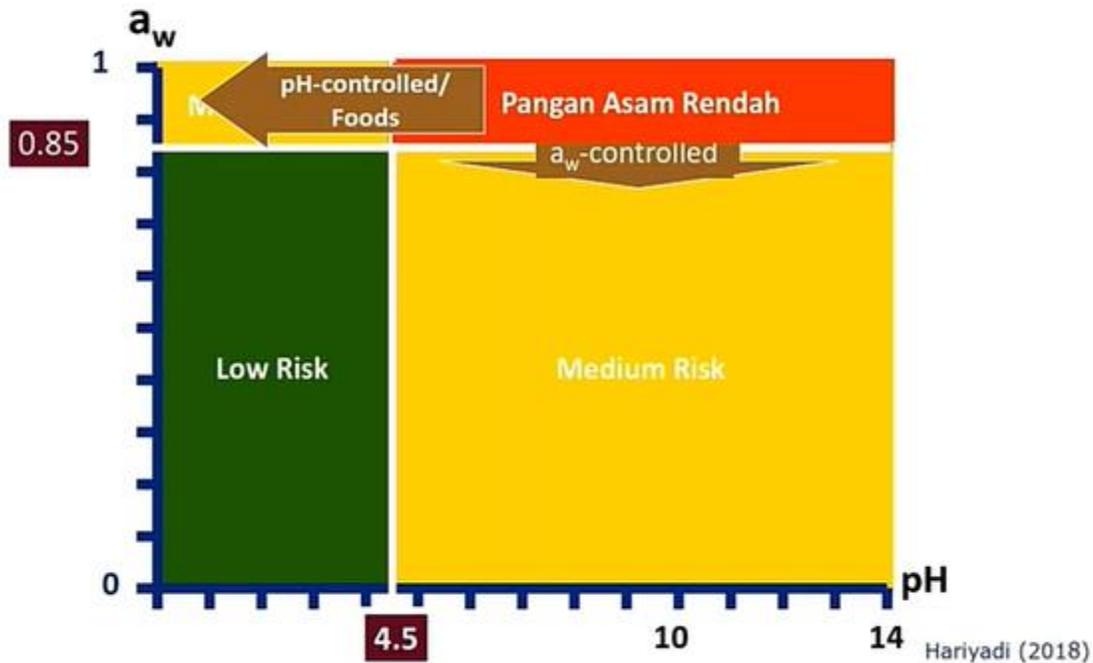
(parameter proses pengolahan)



Penerapan cara produksi pangan olahan baik Untuk UMKM



KATEGORI RISIKO PANGAN



Penerapan CPPOB untuk UMKM Rev.00
© Copyright R&D Food and Management Consulting 2020

Hariyadi (2018)

Kelompok Pangan	Kriteria	Tingkat Risiko	Contoh
Pangan Berasam Rendah (low acid food)	pH > 4.5 $a_w > 0.85$	High	Bahan: Daging, ikan, susu, sayuran Produk: Mie basah, bakso, tahu, corned beef, susu UHT, sosis
Pangan Asam (acid food)	pH < 4.5 $a_w > 0.85$	Medium	Bahan: Jeruk, manga, tomat Produk: Orange juice, sauce tomat
Pangan Diasamkan (acidified food)	pH < 4.5 $a_w > 0.85$	Medium	Produk: Asinan buah, nata de coco dalam larutan gula
Pangan kering	$a_w < 0.85$	Low	Bahan: Kedelai, beras, rempah-rempah
Pangan dikeringkan (a_w -controlled food/dried food)	$a_w < 0.85$	Low	Produk: Manisan buah, kripik, produk snack, susu bubuk, kopi instan, dendeng

Kusnandar (2018)



SPP-IRT dan BPOM MD



SPP-IRT

PerKa BPOM No. 22 tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian **Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)**

- Hasil produksi IRTP di wilayah Indonesia
- Produk pangan risiko rendah dan sedang
- Pangan hasil pengemasan kembali terhadap produk pangan yang telah memiliki SPP-IRT dalam ukuran besar (bulk)
- Masa berlaku 5 tahun
- Dilakukan oleh Dinas Kesehatan setempat

Contoh produk :

- Hasil olahan daging, ikan dan unggas kering
- Hasil olahan sayur
- Hasil olahan kelapa
- Tepung dan hasil olahannya
- Minyak dan lemak
- Selai, Jeli dan sejenisnya
- Gula, kembang gula dan madu
- Kopi dan the kering
- Bumbu
- Rempah-rempah
- Minuman serbuk
- Hasil olahan buah
- Hasil olahan biji-bijian, kacang-kacangan dan umbi



BPOM-MD

PerKa BPOM No. 27 tahun 2017 tentang Pendaftaran Pangan Olahan

- Setiap pangan olahan yang diproduksi di wilayah Indonesia
- Produk hasil IRTP risiko tinggi dan sedang
- Tidak berlaku untuk pangan olahan :
 - Dengan masa simpan dibawah 7 hari
 - Dikemas dalam jumlah besar dan tidak dijual langsung kepada konsumen akhir
 - Dikemas langsung di hadapan pembeli dalam jumlah kecil
 - Siap saji
 - Pangan yang hanya mengalami pengolahan minimal (pasca-panen) seperti pencucian, pengupasan, pengeringan, dsb.
- Berlaku paling lama 5 tahun

Contoh produk IRTP dengan izin edar BPOM-MD
(PerKa BPOM No. 22 tahun 2018):

- Pangan yang diproses dengan sterilisasi komersial atau pasteurisasi (susu pasteurisasi, sosis siap makan, kornet dalam kaleng)
- Pangan yang diproses dengan pembekuan yang penyimpanannya memerlukan lemari pembeku
- Pangan olahan asal hewan yang disimpan dingin/beku (chicken nugget, bakso, sosis)
- Pangan diet khusus dan keperluan medis khusus (MPASI, susu formula bayi, susu formula lanjutan, pangan untuk penderita diabetes)

PERBEDAAN RUANG LINGKUP CPPOB

SPP-IRT

Berdasarkan PerKa BPOM No.
HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang
Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan
Industri Rumah Tangga

- 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 dan Program Higiene Sanitasi

- Penyimpanan
- Pengendalian Proses
- Pelabelan Pangan
- Pengawasan oleh Penanggungjawab
- Penarikan Produk
- Pencatatan dan Dokumentasi
- Pelatihan Karyawan

Total Aspek Penilaian : **14**

Total Pertanyaan : **37**

PERBEDAAN RUANG LINGKUP CPPOB

BPOM MD

- Gudang beku/dingin (apabila digunakan) – kontrol sanitasi, pencegahan serangga, tikus dan binatang lain, kontrol suhu
- Gudang kemasan produk - kontrol sanitasi, pencegahan serangga, tikus dan binatang lain, ventilasi
- Tindakan pengawasan - bahan baku/mentah
- Bahan mentah dan produk akhir – kontaminasi
- Hasil uji – pengujian bahan baku dan produk akhir, hasil uji tidak memenuhi persyaratan
- Tindakan pengawasan – jaminan mutu, prosedur pelacakan dan penarikan

- Sarana pengolahan/pengawetan – Pendinginan, pembekuan, pengalengan, pengeringan dan pengolahan lainnya
- Penggunaan bahan kimia – insektisida/rodentisida/peptisida, bahan kimia/sanitizer/deterjen,dll
- Bahan, penanganan dan pengolahan – bahan baku, bahan tambahan, penanganan bahan baku, pengolahan, **pewadahan dan atau pengemasan**, penyimpanan, penyimpanan bahan berbahaya, pengangkutan dan distribusi

Total Aspek Penilaian : **23**

Total Pertanyaan : **166**

CPPB-IRT

(Cara Produksi Pangan Baik –
Industri Rumah Tangga)



CPPB-IRT

1. Lingkungan Produksi

- Lokasi IRTP harus terawat, bersih dan tidak berdebu



Lokasi yang sehat



Selokan tertutup

2. Bangunan dan Fasilitas IRT

- Ruangan produksi sebaiknya lapang, mudah dibersihkan dan tidak digunakan untuk memproduksi produk selain pangan
- Lantai, dinding dan langit-langit, terawat, bersih, tidak berdebu atau berlendir
- Ventilasi, pintu dan jendela terawat, bersih dan tidak berdebu



Tempat sampah tertutup

Jalan Masuk



TEMPAT PENCUKJIAN BAHAN PANGAN



TEMPAT PENYIMPANAN BAHAN PANGAN ANTARA

TEMPAT PENERIMAAN BAHAN PANGAN



TEMPAT PERACIKAN DAN PENGOLAHAN



PERSIAPAN UNTUK DIBAWA KELUAR



TEMPAT PENYIMPANAN PERALATAN



TEMPAT PEWADAHAN



CPPB-IRT

3. Peralatan Produksi

- Permukaan yang kontak langsung dengan pangan bersih dan tidak berkarat
- Peralatan harus dipelihara, bersih dan menjamin efektifnya sanitasi
- Alat ukur/timbangan untuk mengukur/menimbang berat bersih/isi bersih tersedia dan presisi

Tidak berbau



Tidak Berwarna

4. Suplai Air

Tidak Berasa

- Air bersih tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi
- Air harus berasal dari suplai air yang bersih



5. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

- Sarana untuk pembersihan/pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tersedia dan terawat dengan baik
- Tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan
- Sarana toilet/jamban bersih terawat dan tertutup ke ruang produksi
- Tersedia tempat pembuangan sampah tertutup

6. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

- Bahan kimia pencuci ditangani dan digunakan sesuai prosedur, disimpan di dalam wadah dan dilabeli
- Program higiene dan sanitasi harus dilakukan secara berkala
- Hewan peliharaan tidak boleh berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan
- Sampah di lingkungan dan di ruang produksi harus segera dibuang

Penerapan CPPOB untuk UMKM Rev.00

Copyright BBO Food and Management Consulting 2010

Pastikan Program sanitasi dan Higiene
Dilakukan secara berkala



CPPB-IRT



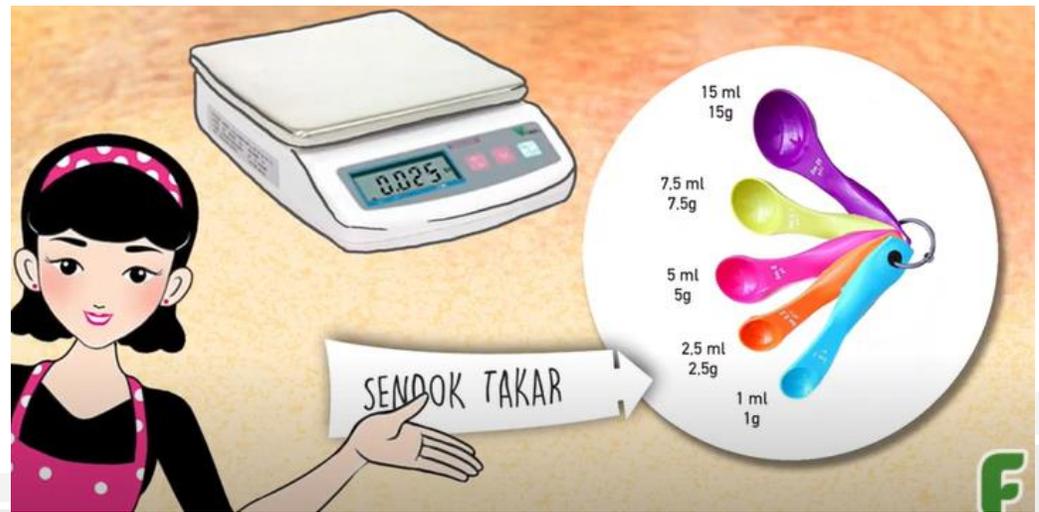
7. Kesehatan dan Higiene Karyawan

- Karyawan di bagian produksi merawat kebersihan badannya dan dalam keadaan sehat
- Karyawan di bagian produksi pangan mengenakan pakaian kerja dan atau tidak menggunakan perhiasan
- Karyawan harus mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, sesudah menangani bahan mentah, atau bahan/alat yang kotor, dan sesudah keluar dari toilet
- Karyawan harus bekerja dengan perilaku yang baik seperti tidak makan dan minum di ruang produksi yang dapat mencemarkan produk pangan
- Harus ada penanggung jawab higiene karyawan

8. Pengendalian Proses

- IRTP memiliki catatan dan tidak menggunakan bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya, dan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan persyaratan penggunaannya
- IRTP mempunyai atau mengikuti bagan alir produksi pangan
- IRTP menggunakan bahan kemasan khusus untuk pangan
- BTP harus diberi penandaan dengan benar
- Alat ukur/timbangan untuk mengukur/menimbang BTP harus tersedia dan presisi

- ## 27 GOLONGAN BTP
- 1 ANTIBUIH (ANTIFOAMING AGENT).
 - 2 ANTIKEMPAL (ANTICAKING AGENT).
 - 3 ANTIOKSIDAN (ANTIOXIDANT).
 - 4 BAHAN PENGKARBONASI (CARBONATING AGENT).
 - 5 GARAM PENGEMULSI (EMULSIFYING SALT).
 - 6 GAS UNTUK KEMASAN (PACKAGING GAS).
 - 7 HUMEKTAN (HUMECTANT).
 - 8 PELAPIS (GLAZING AGENT).
 - 9 PEMANIS (SWEETENER).
 - 10 PEMBAWA (CARRIER).
 - 11 PEMBENTUK GEL (GELLING AGENT).
 - 12 PEMBUIH (FOAMING AGENT).
 - 13 PENGATUR KEASAMAN (ACIDITY REGULATOR).
 - 14 PENGAWET (PRESERVATIVE).
 - 15 PENGEMBAANG (RAISING AGENT).
 - 16 PENGEMULSI (EMULSIFIER).
 - 17 PENGENTAL (THICKENER).
 - PENGERAS (FIRMING AGENT).
 - PENGUAT RASA (FLAVOUR ENHANCER).
 - PENINGKAT VOLUME (BULKING AGENT).
 - PENSTABIL (STABILIZER).
 - PERETENSI WARNA (COLOUR



CPPB-IRT



9. Label Pangan

- Label pangan harus mencantumkan
 - Nama Produk
 - Daftar bahan yang digunakan
 - Berat bersih/isi bersih
 - Nama dan alamat IRTP
 - Masa kedaluwarsa
 - Kode produksi
 - Nomer P-IRT
- Label tidak boleh mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi



10. Penyimpanan

- Bahan pangan, bahan pengemas tidak boleh disimpan bersama-sama dengan produk akhir dalam satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembab dan gelap dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding
- Peralatan yang bersih harus disimpan di tempat yang bersih



CPPB-IRT



11. Penanggung Jawab

- IRTP mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)
- IRTP harus melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi

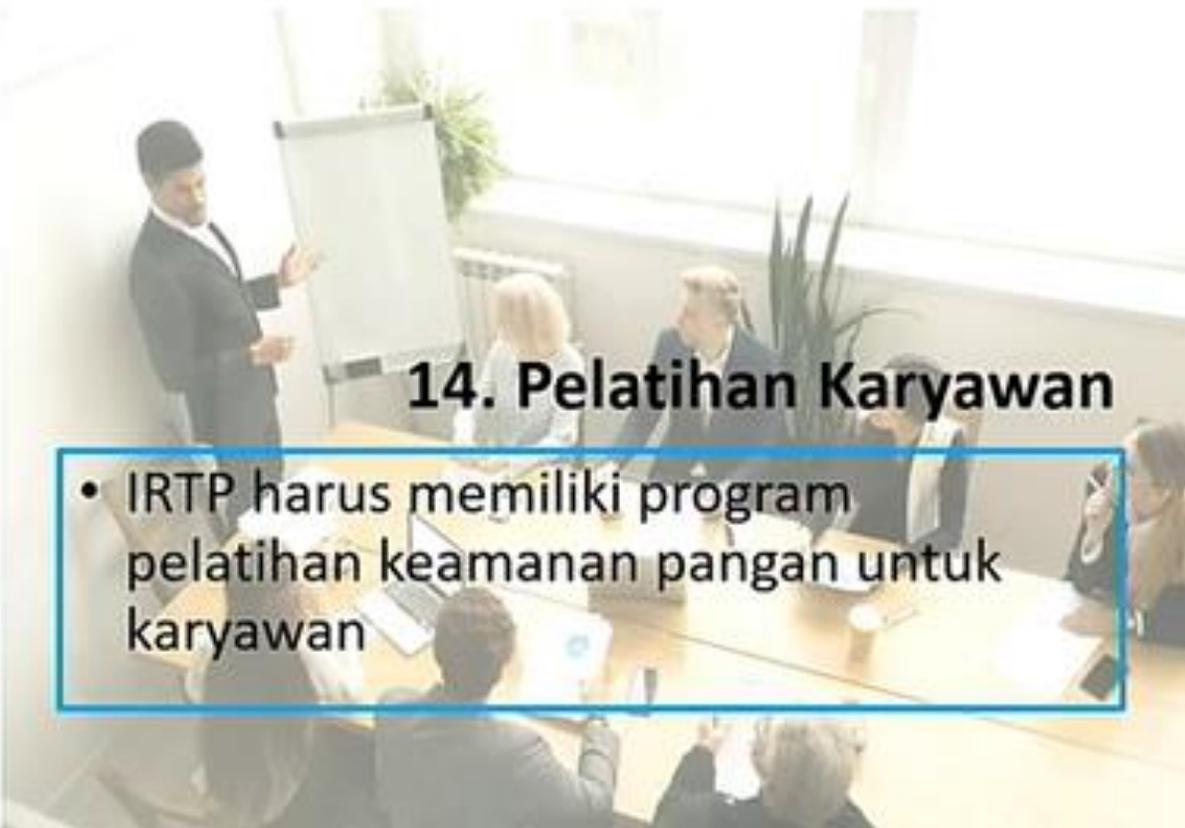
12. Penarikan Produk

- Pemilik IRTP harus melakukan penarikan produk pangan yang tidak aman



13. Pencatatan dan Dokumentasi

- IRTP harus memiliki dokumen produksi
- Dokumen produksi harus mutakhir (terbaru), akurat, tertelusur dan disimpan selama 2 kali umur simpan produk pangan yang diproduksi



14. Pelatihan Karyawan

- IRTP harus memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan

HASIL AUDIT

Jadwal Frekuensi Sistem Audit Internal					
Level IRTP	Frekuensi Audit Internal	Jumlah Penyimpangan (maksimal)			
		Minor	Mayor	Serius	Kritis
Level I	Setiap 2 bulan	1	1	0	0
Level II	Setiap bulan	1	2-3	0	0
Level III	Setiap 2 minggu	NA*	≥ 4	1-4	0
Level IV	Setiap hari	NA	NA	≥ 5	≥ 1

*NA = Tidak Relevan

Catatan :

SPP-IRT diberikan apabila IRTP masuk level I-II



**CPMB untuk BPOM MD
(Cara Produksi Makanan Baik)**

CPMB – Cara Pengolahan Makanan Baik

Bahan, Penanganan dan Pengolahan

- Bahan baku tidak sesuai standar sehingga dapat membahayakan kesehatan
- Produk akhir tidak diberi label yang memuat : jenis produk, nama perusahaan pembuat, ukuran, tipe, grade, tanggal kedaluwarsa, berat bersih, nama bahan tambahan pangan, kode produksi, persyaratan lain
- Produk akhir disimpan dalam gudang yang bercampur dengan barang lain.



CPMB – Cara Pengolahan Makanan Baik

Pasokan air

- Air harus aman dari kontaminasi (hubungan silang dengan air kotor/sanitasi lingkungan)
- Air baku harus dilakukan pengujian berkala
- Es (apabila digunakan) harus terbuat dari air yang memenuhi persyaratan

Sanitasi dan Higiene Karyawan

- Pakaian kerja harus bersih dan dipakai dengan benar
- Harus ada pengawasan sanitasi pencucian tangan dan kaki sebelum masuk ruang pengolahan dan setelah keluar dari toilet
- Karyawan harus bebas dari penyakit kulit dan penyakit menular lainnya

CPMB – Cara Pengolahan Makanan Baik

Hasil Uji

- Tidak dilakukan pengujian bahan baku dan produk akhir
- Memiliki laboratorium yang setidaknya dilengkapi peralatan dan media untuk pengujian organoleptik dan mikrobiologi

Tindakan Pengawasan

- Bahan Tambahan Pangan harus sesuai dengan peraturan
- Penyimpanan bahan baku dan produk akhir harus dipisahkan
- Sistem jaminan mutu pada keseluruhan proses harus diterapkan

PENGENDALIAN PROSES PRODUKSI



HASIL PENILAIAN

Penentuan Nilai				
Tingkat (Rating)	Jumlah Penyimpangan (maksimal)			
	Minor	Mayor	Serius	Kritis
A (Baik Sekali)	0-6	0-5	0	0
B (Baik)	≥ 7	6-10	1-2	0
atau	tb	≥ 11	0	0
C (Kurang)	tb	≥ 11	3-4	0
D (Jelek)	tb	tb	≥ 5	≥ 1

*tb = tidak berlaku

Catatan :

Proses pengurusan BPOM MD akan dilanjutkan apabila sarana mendapatkan nilai minimum B



Kesimpulan

- CPPOB Sangat Penting Untuk menjaga Mutu Pangan Anda Aman dan Layak Konsumsi
- CPPOB Berperan penting dalam memperoleh Ijin Edar (PIRT/BPOM MD)
- Ijin Edar berpotensi meningkatkan produk anda memiliki daya saing yang tinggi
- Persiapkan lokasi Produksi Anda sesuai dengan persyaratan CPPOB
- Sesuaikan produk Anda dengan kemampuan Anda memenuhi Prasyarat CPPOB

