

EVALUASI PEMENUHAN KRITERIA CPPB-IRT DAN SERTIFIKASI HALAL PADA UKM PELANGI RASA

¹Rr. Asri Ismaya Putri, ²Yati Rohayati, ³Atya Nur Aisha

^{1,2,3}Program Studi Teknik Industri, Fakultas Rekayasa Industri, Telkom University

¹roroasri@gmail.com, ²yati.rohayati.itelkom@gmail.com, ³atyanuraisha@gmail.com

Abstrak—Usaha Kecil Menengah Pelangi Rasa merupakan salah satu UKM yang bergerak dalam bidang pengolahan pangan hasil perkebunan, seperti pisang, bayam, dan lain-lain. Salah satu produk andalan UKM Pelangi Rasa adalah keripik pisang sambal kampung. Potensi UKM ini cukup besar jika dilihat dari penjualannya yang terus meningkat setiap bulan. Hal tersebut membuat pemilik ingin memperluas pasarnya ke pasar modern. Namun, untuk masuk ke jaringan supermarket, terdapat beberapa syarat yang belum dapat dipenuhi oleh UKM, diantaranya Surat Perizinan Pengelolaan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) dan Sertifikat Halal. Untuk mendapatkan SPP-IRT dan Sertifikat Halal, suatu UKM harus menerapkan kriteria CPPB-IRT (Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga) untuk SPP-IRT dan kriteria SJH (Sistem Jaminan Halal) untuk Sertifikasi Halal. Dari hasil analisis gap antara kondisi saat ini dengan kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal, diperoleh bahwa kondisi penerapan kriteria CPPB-IRT saat ini pada UKM Pelangi Rasa masih berada pada level 4 (empat). Penilaian tersebut didasarkan pada jumlah ketidaksesuaian kritis sebanyak 6 elemen dan jumlah ketidaksesuaian serius sebanyak 9 elemen. Sementara kondisi untuk kriteria Sertifikasi Halal (SJH) terdapat 41 elemen yang belum dipenuhi dari 72 elemen kriteria SJH. Hasil penelitian menunjukkan daftar *requirement* kriteria yang perlu dipenuhi dalam proses bisnis di UKM Pelangi Rasa.

Kata Kunci: Analisis Gap, CPPB-IRT, Sertifikat Halal, UKM, SPP-IRT

I. PENDAHULUAN

Tingkat pertumbuhan Usaha Kecil Menengah (UKM) di Indonesia mengalami peningkatan yang positif dari tahun ke tahun. Hal ini dapat terlihat dari rata-rata jumlah industri kecil meningkat sebesar 31,10% dari tahun 2012 sampai 2013 [1]. UKM Pelangi Rasa merupakan salah satu kelompok usaha kecil menengah yang memproduksi olahan pertanian, seperti pisang, bayam, dan lain-lain. UKM ini didirikan oleh Ibu Khayati selaku pemilik pada tahun 2011 yang berlokasi di Cileunyi, Kabupaten Bandung, Jawa Barat. Salah satu produk andalannya adalah keripik pisang sambal kampung. Berdasarkan hasil wawancara dengan Pemilik UKM, permintaan keripik pisang sambal kampung mencapai 150-225 bungkus per minggu.

Seiring dengan peningkatan penjualan dan jumlah permintaan yang sudah dapat terpenuhi tersebut, produk ini sangat berpeluang untuk masuk ke pasar modern. Namun, produk keripik pisang sambal kampung masih belum dapat masuk ke pasar modern, karena terdapat beberapa persyaratan penting sebagai pemasok supermarket (pasar modern) yang belum dapat dipenuhi. Hasil identifikasi pemenuhan persyaratan pemasok Indomaret [2] dengan kondisi saat ini, berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Khayati selaku pemilik, dapat dilihat pada Tabel I.

TABEL I
IDENTIFIKASI PEMENUHAN KRITERIA PEMASOK INDOMARET PADA UKM PELANGI RASA

Kriteria Pemasok Indomaret	Sudah Terpenuhi	Belum Terpenuhi	Keterangan
Kualitas produk baik		V	Belum terdapat standar kualitas bahan baku dalam pembelian dan pemilihan bahan baku
Harga kompetitif	V		Harga sekitar Rp 8.000 (250gr) dan Rp 13.000 (500gr)
Tertera identitas produsen dan distributor	V		Sudah tertera produsen dan distributor
Tertera ukuran	V		Sudah tertera label ukuran di kemasan, yaitu 250gr dan 500gr
Registrasi dari Departemen Kesehatan/terkait		V	Belum mendapatkan SPP-IRT
Tanggal kadaluarsa		V	Belum mencantumkan tanggal kadaluarsa
Halal		V	Belum mendapatkan sertifikat halal
Barcode		V	Belum memiliki barcode karena belum pernah memasuki supermarket

Sumber: Indomaret (2014) dan hasil pengolahan

Dari beberapa kriteria pemasok tersebut, kriteria yang paling kritis adalah terkait SPP-IRT dan Sertifikat Halal. Untuk mendapatkan SPP-IRT, UKM harus menerapkan kriteria CPPB-IRT (Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga) yang tercantum pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga [3]. CPPB-IRT dinilai sangat penting karena dapat melindungi masyarakat dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan^[3]. Sedangkan untuk mendapatkan Sertifikat Halal, UKM harus menerapkan kriteria SJH (Sertifikat Jaminan Halal) yang tercantum pada aturan HAS 23000:1 Persyaratan Serifikasi Halal: Kriteria Sistem Jaminan Halal [4]. Disamping itu, penduduk Indonesia mayoritas muslim dan semakin meningkatnya sikap kritis dari konsumen dan komunitas halal sehingga mendorong suatu produk makanan dan minuman harus bersertifikasi halal [5].

Oleh karena itu, dalam penelitian ini akan dilakukan evaluasi terhadap pemenuhan kriteria CPPB-IRT dan kriteria SJH. Untuk dapat melakukan evaluasi terhadap pemenuhan kriteria perlu dilakukan identifikasi terhadap proses bisnis yang saat ini berjalan di UKM Pelangi Rasa. Selanjutnya, dilakukan analisis terhadap gap pemenuhan seluruh kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal pada UKM Pelangi Rasa. Hasil evaluasi akan menunjukkan *requirement* kriteria CPPB-IRT dan SJH yang perlu dipenuhi oleh UKM Pelangi Rasa dalam perbaikan proses bisnis selanjutnya.

II. TINJAUAN PUSTAKA

A. CPPB-IRT (Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga)

Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) merupakan kumpulan kriteria untuk memenuhi standar mutu. Persyaratan CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan karena dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, kepercayaan masyarakat akan meningkat dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang pesat^[3]. Ruang lingkup CPPB-IRT yang tercantum dalam Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga, antara lain^[3]:

1. Lokasi dan lingkungan produksi
2. Bangunan dan fasilitas
3. Peralatan produksi
4. Suplai air atau sarana penyediaan air
5. Fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi
6. Kesehatan dan higiene karyawan
7. Pemeliharaan dan program higiene sanitasi karyawan
8. Penyimpanan
9. Pengendalian proses
10. Pelabelan pangan
11. Pengawasan oleh penanggung jawab
12. Penarikan produk
13. Pencatatan dan dokumentasi

Penetapan ketidaksesuaian terhadap kriteria CPPB-IRT dikelompokkan menjadi empat, diantaranya [3]:

- a. Ketidaksesuaian Minor adalah penyimpangan yang mempunyai potensi mempengaruhi mutu produk pangan IRTP.
- b. Ketidaksesuaian Mayor adalah penyimpangan yang mempunyai potensi mempengaruhi efisiensi pengendalian keamanan produk pangan IRTP.
- c. Ketidaksesuaian Serious adalah penyimpangan yang mempunyai potensi mempengaruhi keamanan produk pangan IRTP.
- d. Ketidaksesuaian Kritis adalah penyimpangan yang akan mempengaruhi keamanan produk pangan IRTP secara langsung dan/atau merupakan persyaratan yang wajib dipenuhi.

Dari penetapan kriteria ketidaksesuaian tersebut, maka dapat dilakukan rekapitulasi jumlah penyimpangan kriteria CPPB-IRT pada masing-masing kriteria ketidaksesuaian dan dapat teridentifikasi level IRTP yang sesuai dengan jumlah penyimpangan pada masing-masing kriteria ketidaksesuaian. Kriteria level IRTP dapat dilihat pada Tabel II.

TABEL II
KRITERIA LEVEL DARI JUMLAH PENETAPAN KETIDAKSESUAIAN CPPB-IRT

Level IRTP	Jumlah Penyimpangan (maksimal)			
	Minor	Mayor	Serius	Kritis
Level I	1	1	0	0
Level II	1	2-3	0	0
Level III	NA*	≥ 4	1-4	0
Level IV	NA*	NA*	≥ 5	≥ 1

NA* : Tidak relevan.

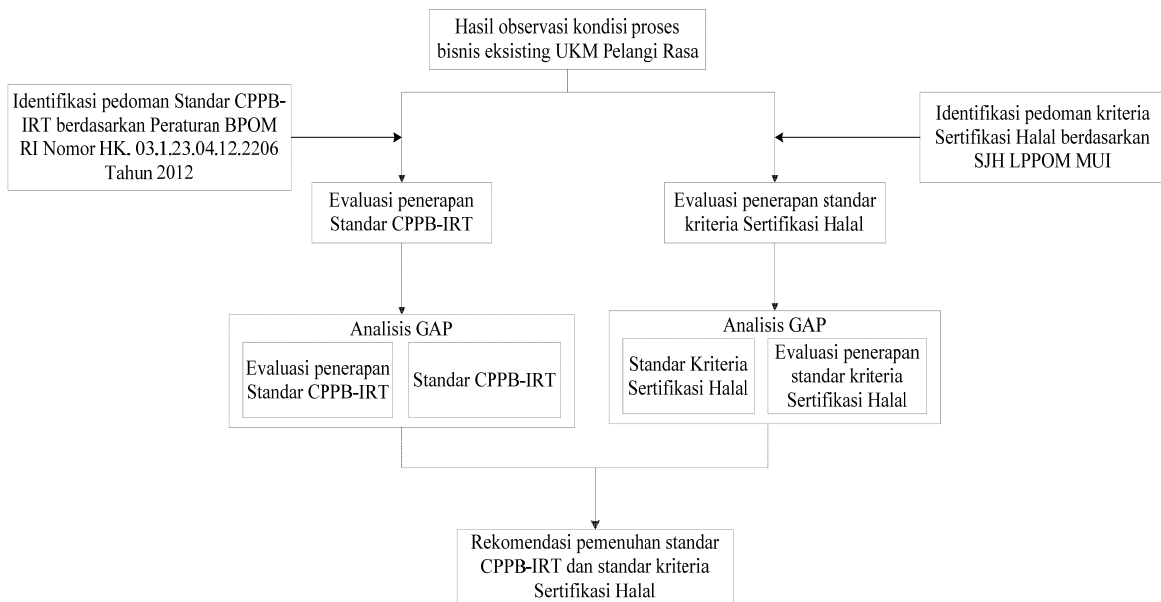
B. Sertifikasi Halal

Sertifikat Halal adalah fatwa tertulis MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam. Sertifikat Halal merupakan syarat untuk mencantumkan label halal dan sebagai syarat menjadi produk pemasok di supermarket/minimarket^[6]. Menurut LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat, dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia), kriteria produk halal mengacu pada kriteria SJH (Sistem Jaminan Halal) yang tercantum dalam dokumen HAS 23000:1 Persyaratan Sertifikasi Halal: Kriteria Sistem Jaminan Halal. Berikut ini kriteria SJH dalam HAS 23000^[4]:

1. Pelatihan karyawan
2. Tim Manajemen Halal
3. Pelatihan dan Edukasi
4. Bahan
5. Produk
6. Fasilitas Produksi
7. Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis
8. Penanganan Produk untuk yang Tidak Memenuhi Kriteria
9. Mampu Telusur
10. Internal Audit
11. Kaji Ulang Manajemen

III. METODE PENELITIAN

Pola pikir dalam memandang permasalahan yang ada dapat digambarkan dari model konseptual. Model konseptual yang digunakan dalam penelitian ini, diperlihatkan pada Gambar 1.



Gambar 1 Model konseptual

Penelitian ini diawali dengan melakukan observasi pada UKM Pelangi Rasa untuk memetakan kondisi proses bisnis saat ini. Dari proses bisnis tersebut, akan dilakukan evaluasi penerapan standar CPPB-IRT dan kriteria Sertifikasi Halal pada UKM Pelangi Rasa. Sebelum dilakukan evaluasi penerapan standar CPPB-IRT dan kriteria Sertifikasi Halal, dilakukan identifikasi standar CPPB-IRT dan kriteria Sertifikasi Halal terlebih dahulu. Kriteria CPPB-IRT menggunakan standar CPPB-IRT berdasarkan Peraturan BPOM RI Nomor HK 03.1.23.04.12.2206. Sementara standar kriteria Sertifikasi Halal mengacu pada pedoman SJH LPPOM MUI.

Setelah memperoleh standar kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal, selanjutnya akan dievaluasi beberapa kegiatan yang sudah memenuhi standar CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal yang mengacu pada hasil identifikasi pedoman standar CPPB-IRT dan kriteria Sertifikasi Halal. Dari kedua evaluasi tersebut, dapat dilakukan analisis gap antara standar CPPB-IRT dengan evaluasi penerapan standar CPPB-IRT serta analisis gap antara Standar Kriteria Sertifikasi Halal dengan evaluasi penerapan standar kriteria Sertifikasi Halal. Pada tahap ini, akan dianalisis beberapa kriteria yang harus dipenuhi oleh UKM Pelangi Rasa terkait CPPB-IRT dan kriteria Sertifikasi Halal untuk mendapatkan P-IRT dan Logo Halal.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Identifikasi Proses Bisnis Saat Ini

Identifikasi proses bisnis saat ini didasarkan pada alur proses kerja di UKM Pelangi Rasa. Pada penelitian ini didapatkan 36 alur proses bisnis. Alur proses bisnis dimulai dari penerimaan pesanan hingga pengiriman produk keripik pisang sambal kampung. Proses bisnis ini terdiri dari empat proses besar, diantaranya pengadaan bahan baku yang dilakukan dengan cara membeli bahan-bahan yang dibutuhkan untuk memproduksi keripik pisang sambal kampung,

proses produksi dari bahan baku menjadi produk jadi keripik pisang sambal kampung, pengemasan dan pencantuman label, serta pengiriman atau pemasaran produk yang dilakukan dengan cara mengirim produk ke pelanggan atau mendistribusikan produk ke toko penjual makanan ringan.

B. Identifikasi Gap Kriteria CPPB-IRT Saat Ini pada UKM Pelangi Rasa

Pada tahap ini dilakukan pengidentifikasian gap antara kondisi penerapan kriteria CPPB-IRT saat ini dengan kriteria CPPB-IRT. Seluruh kondisi saat ini pada UKM Pelangi Rasa dibandingkan dengan kriteria CPPB-IRT. Apabila terdapat kriteria CPPB-IRT yang sudah dipenuhi oleh UKM Pelangi Rasa, maka akan dilakukan pencatatan daftar aktivitas yang sudah sesuai. Namun, jika belum memenuhi kriteria CPPB-IRT, maka akan dilakukan pelengkapan dan penambahan aktivitas berdasarkan CPPB-IRT.

Hasil dari pengidentifikasian gap ini adalah UKM memenuhi 17 elemen ketidaksesuaian kriteria CPPB-IRT dari 37 elemen ketidaksesuaian. Penjelasan lebih lanjut dapat dilihat pada **Lampiran A**. Disamping itu, berdasarkan penilaian ketidaksesuaian kriteria CPPB-IRT yang didasarkan dengan Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK. 03.1.23.04.12.2207 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga^[3], didapatkan:

1. Jumlah Ketidaksesuaian KRITIS: 6 elemen.
2. Jumlah Ketidaksesuaian SERIUS: 9 elemen.
3. Jumlah Ketidaksesuaian MAYOR: 1 elemen.
4. Jumlah Ketidaksesuaian MINOR: 1 elemen.

Dari hasil tersebut, dapat ditarik kesimpulan bahwa UKM Pelangi Rasa berada pada IRTP level IV karena memiliki jumlah Ketidaksesuaian Kritis lebih dari satu elemen. Level tersebut menunjukkan level ketidaksesuaian tertinggi sehingga sangat perlu dilakukan perbaikan terhadap beberapa elemen yang belum sesuai. Disamping itu, SPP-IRT diberikan apabila UKM masuk level I-II.

Berdasarkan hasil penilaian ketidaksesuaian kriteria CPPB-IRT, elemen yang diprioritaskan untuk diperbaiki adalah elemen yang masuk ke kriteria ketidaksesuaian kritis dan serius. Hal ini untuk meningkatkan nilai level IRTP menjadi level I dengan tidak ada elemen yang masuk ke ketidaksesuaian kritis dan serius, satu elemen yang masuk ke kriteria ketidaksesuaian mayor, dan satu elemen yang masuk ke kriteria ketidaksesuaian minor. Elemen yang diperbaiki terlebih dahulu dapat dilihat pada Tabel III yang telah disesuaikan dengan hasil identifikasi ketidaksesuaian (Lampiran A).

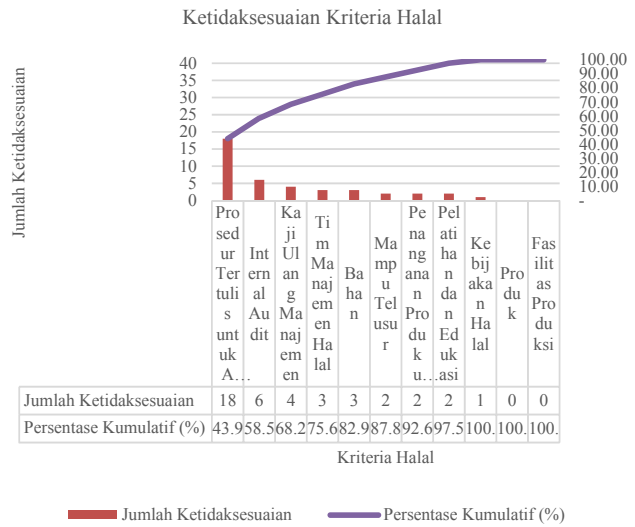
TABEL III
ELEMEN KETIDAKSUSAUAN CPPB-IRT

No	Elemen Ketidaksesuaian	Kriteria Ketidaksesuaian
1	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, kotor dan berdebu	SERIOUS
2	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, kotor, berdebu dan atau berlendir	SERIOUS
3	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat, kotor, dan berdebu	SERIOUS
4	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan kotor, dan tidak menjamin efektifnya sanitasi	SERIOUS
5	Tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup	KRITIS
6	Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala	SERIOUS
7	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang	SERIOUS
8	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
9	IRTP tidak mempunyai atau tidak mengikuti bagan alir produksi pangan	SERIOUS
10	BTP tidak diberi penandaan dengan benar	SERIOUS
11	Label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT	KRITIS
12	Label tidak mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi	KRITIS
13	IRTP tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)	KRITIS
14	IRTP tidak melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk <i>monitoring</i> dan tindakan koreksi	SERIOUS
15	IRTP tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan	KRITIS

C. Identifikasi Gap Kriteria Sertifikasi Halal Saat Ini pada UKM Pelangi Rasa

Pada tahap ini dilakukan pengidentifikasian gap antara kondisi penerapan kriteria Sertifikasi Halal saat ini dengan kriteria SJH. Seluruh kondisi saat ini pada UKM Pelangi Rasa dibandingkan dengan kriteria SJH. Apabila terdapat kriteria SJH yang sudah dipenuhi oleh UKM Pelangi Rasa, maka akan dilakukan pencatatan daftar aktivitas yang sudah sesuai. Namun, jika belum memenuhi kriteria SJH, maka akan dilakukan pelengkapan dan penambahan

aktivitas berdasarkan kriteria SJH. Hasil dari pengidentifikasian gap tersebut dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2 Diagram pareto ketidaksesuaian kriteria halal

Dilihat dari Gambar 2, kriteria yang dipilih untuk diperbaiki terlebih dahulu adalah Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis, Internal Audit, Kaji Ulang Manajemen, Tim Manajemen Halal, dan Bahan. Hal tersebut dikarenakan persentase kumulatif ketidaksesuaian kriteria ini di atas 80% yang sesuai dengan prinsip pareto, yaitu dengan memperbaiki 82,93% dari persentase ketidaksesuaian kriteria SJH, dapat memberikan manfaat pada 17,07% kriteria ketidaksesuaian lainnya.

D. Rekomendasi Pemenuhan Kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal pada UKM Pelangi Rasa

Dari hasil analisis gap antara kondisi penerapan kriteria CPPB-IRT saat ini dengan kriteria CPPB-IRT didapatkan beberapa elemen ketidaksesuaian kriteria CPPB-IRT. Sedangkan, dari hasil analisis gap antara kondisi penerapan kriteria Sertifikasi Halal saat ini dengan kriteria Sertifikasi Halal didapatkan beberapa elemen ketidaksesuaian kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal tersebut akan dilakukan perbaikan sehingga menghasilkan rekomendasi pemenuhan kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal. Rekomendasi ini diharapkan dapat diimplementasikan oleh Pemilik dan Pegawai UKM Pelangi Rasa agar proses bisnis yang dijalankan dapat sesuai dengan kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal sehingga UKM dapat memperoleh SPP-IRT dan Sertifikat Halal. Disamping itu, UKM dapat memasuki pasar modern karena sudah dapat memenuhi kedua kriteria yang diajukan oleh beberapa *retail*, yaitu sudah memiliki SPP-IRT dan Sertifikat Halal. Rekomendasi untuk elemen kriteria CPPB-IRT dan Sertifikat Halal pada UKM Pelangi Rasa dapat dilihat pada Tabel IV.

TABEL IV
REKOMENDASI PEMENUHAN KRITERIA CPPB-IRT DAN SERTIFIKASI HALAL

Rekomendasi pemenuhan kriteria CPPB-IRT	Rekomendasi pemenuhan kriteria Sertifikasi Halal
Menyediakan tempat pembuangan tertutup	Mengkomunikasikan prosedur tertulis kepada seluruh pihak yang terlibat pada aktivitas kritis dan mengevaluasi sedikitnya sekali setahun
Menyimpan bahan pangan, bahan pengemas bersama-sama dengan produk akhir dalam satu ruangan penyimpanan yang bersih, kering dan terang dan tidak diletakkan di lantai atau tidak menempel ke dinding	Memberikan hasil evaluasi kepada semua pihak yang bertanggung jawab pada tiap aktivitas kritis
Mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT pada label pangan	Menjalankan tindakan koreksi tidak dengan batas waktu yang jelas
Mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi pada label	UKM memiliki prosedur tertulis untuk pemilihan bahan baru
Menunjuk penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)	Memelihara bukti persetujuan bahan baru
Memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan pada IRTP	UKM memiliki prosedur tertulis dari pembelian bahan
Merawat lingkungan IRTP sampai bersih dan terhindar dari debu	Memelihara bukti pembelian bahan
Merawat dinding, dan langit-langit sampai bersih, terhindar dari debu atau lendir	UKM memiliki prosedur tertulis untuk formulasi produk
Merawat ventilasi, pintu, jendela sampai bersih dan terhindar dari debu	UKM memiliki formula standar yang tertulis
Memelihara peralatan dan menjamin efektifnya sanitasi	UKM memiliki prosedur tertulis untuk mengecek bahan yang datang
Melakukan program higiene dan sanitasi secara berkala	Untuk bahan dengan sertifikasi halal per pengapalan, pengecekan sudah meyakinkan kesesuaian informasi yang dinyatakan di sertifikat dengan di label
Segera membuang sampah di lingkungan dan di ruang produksi	Memelihara bukti pengecekan tidak
Mempunyai dan mengikuti bagan alir produksi pangan pada IRTP	Memiliki prosedur tertulis pencucian fasilitas dan alat produksi
Memberikan penandaan dengan benar pada BTP	Memelihara bukti pembersihan
Melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk <i>monitoring</i> dan tindakan koreksi pada IRTP	Memiliki prosedur tertulis penyimpanan bahan dan produk
	Memelihara bukti penyimpanan bahan dan produk

V. KESIMPULAN

Dari hasil penelitian di Usaha Kecil Menengah Pelangi Rasa yang telah dilaksanakan, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Proses bisnis saat ini pada UKM Pelangi rasa memiliki empat proses besar, yaitu pengadaan bahan, proses produksi, pengemasan, pemasaran atau pengiriman. Dalam hal ini, UKM Pelangi Rasa memiliki 36 alur proses.
2. Kondisi penerapan kriteria CPPB-IRT saat ini pada UKM Pelangi Rasa masih berada pada level 4 (empat).

Penilaian tersebut didasarkan pada jumlah ketidaksesuaian serius sebanyak 9 elemen, diantaranya lokasi lingkungan IRTP yang tidak terawat, kotor, dan berdebu; lantai, dinding, dan jendela tidak terawat, berdebu, dan berlendir; ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat, kotor, dan berdebu; peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan kotor, dan tidak menjamin efektifnya sanitasi; program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala; sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang; IRTP tidak mempunyai atau tidak mengikuti bagan alir produksi pangan; BTP tidak diberi penandaan dengan benar; IRTP tidak melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk *monitoring* dan tindakan koreksi. Jumlah ketidaksesuaian kritis sebanyak 6 elemen, diantaranya tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup; bahan pangan dan 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; label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi, dan nomor P-IRT; label tidak mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi; IRTP tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP); IRTP tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan. Disamping itu, UKM memenuhi 17 elemen ketidaksesuaian kriteria CPPB-IRT dari 37 elemen ketidaksesuaian. Hal ini dikarenakan masih kurangnya kesadaran dan pengetahuan Pemilik UKM dalam mengimplementasikan CPPB-IRT.

3. Kondisi penerapan kriteria Sertifikasi Halal (SJH) saat ini pada UKM Pelangi Rasa masih belum diterapkan secara keseluruhan. Hal ini dapat terlihat dari hasil penilaian jumlah ketidaksesuaian dengan kriteria SJH adalah sebesar 41 elemen dari 72 elemen ketidaksesuaian kriteria SJH. Kondisi ketidaksesuaian tersebut dikarenakan masih kurangnya kesadaran dan pengetahuan Pemilik UKM dalam mengimplementasikan kriteria SJH.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] <http://bps.go.id/linkTabelStatistik/view/id/1786>, diakses Oktober 2014.
- [2] <http://www.indomaret.co.id/mitra/info-pemasok/syarat-pemasok/>, diakses Desember 2014.
- [3] http://www.pom.go.id/index.php/home/hukum_perundangan/, diakses Desember 2014.
- [4] http://www.halalmui.org/newMUI/index.php/main/go_to_section/39/1328/page/1/, diakses Desember 2014.
- [5] <http://www.republika.co.id/berita/nasional/umum/14/11/17/nf60ac-jumlah-produk-yang-memperoleh-sertifikasi-halal-mui-meningkat>, diakses Desember 2014.
- [6] Adisasmito, Wiku., *Analisis Kebijakan Nasional MUI dan BPOM dalam Labeling Obat dan Makanan*. Tesis, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia, 2008

LAMPIRAN A - PENGELOMPOKAN KETIDAKSESUAIAN
KRITERIA CPPB-IRT PADA UKM PELANGI RASA

TABEL V
PENGELOMPOKAN KETIDAKSESUAIAN KRITERIA CPPB-IRT PADA UKM
PELANGI RASA

No	Elemen Ketidaksesuaian	Pemenuhan Elemen Ketidaksesuaian	Kriteria Ketidaksesuaian			
			MI	MA	SE	KR
A	LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI		MI	MA	SE	KR
1	Lokasi dan lingkungan IRTP tidak terawat, kotor, dan berdebu	Memenuhi			V	
B	BANGUNAN DAN FASILITAS		MI	MA	SE	KR
2	Ruang produksi sempit, sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan	Memenuhi		V		
3	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, kotor, berdebu dan berlendir	Memenuhi			V	
4	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat, kotor, dan berdebu	Memenuhi			V	
C	PERALATAN PRODUKSI		MI	MA	SE	KR
5	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan berkarat dan kotor	Tidak Memenuhi				
6	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan kotor, dan tidak menjamin efektifnya sanitasi	Memenuhi			V	
7	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang berat bersih / isi bersih tidak tersedia atau tidak teliti	Tidak Memenuhi				
D	SUPLAI AIR ATAU SARANA PENYEDIAAN AIR		MI	MA	SE	KR
8	Air bersih tidak tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi	Tidak Memenuhi				
9	Air berasal dari suplai yang tidak bersih	Tidak Memenuhi				

TABEL V
PENGELOMPOKAN KETIDAKSESUAIAN KRITERIA CPPB-IRT PADA UKM
PELANGI RASA (LANJUTAN)

No	Elemen Ketidaksesuaian	Pemenuhan Elemen Ketidaksesuaian	Kriteria Ketidaksesuaian			
			MI	MA	SE	KR
E	FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE DAN SANTASI		MI	MA	SE	KR
10	Sarana untuk pembersihan / pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan tidak tersedia dan tidak terawat dengan baik	Tidak Memenuhi				
11	Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan	Tidak Memenuhi				
12	Sarana toilet/jamban kotor tidak terawat dan terbuka ke ruang produksi	Tidak Memenuhi				
13	Tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup	Memenuhi				V
F	KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN		MI	MA	SE	KR
14	Karyawan di bagian produksi pangan ada yang tidak merawat kebersihannya dan atau ada yang sakit	Tidak Memenuhi				
15	Karyawan di bagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja dan / atau mengenakan perhiasan	Tidak Memenuhi				
16	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	Tidak Memenuhi				
17	Karyawan bekerja dengan perilaku yang tidak baik (seperti makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan	Tidak Memenuhi				
18	Tidak ada Penanggungjawab higiene karyawan	Tidak Memenuhi				

TABEL V
 PENGELOMPOKKAN KETIDAKSESUAIAN KRITERIA CPPB-IRT
 PADA UKM PELANGI RASA (LANJUTAN)

No	Elemen Ketidaksesuaian	Pemenuhan Elemen Ketidaksesuaian	Kriteria Ketidaksesuaian			
			MI	MA	SE	KR
G	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI					
19	Bahan kimia pencuci tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur, disimpan di dalam wadah tanpa label	Tidak Memenuhi				
20	Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala	Memenuhi			V	
21	Hewan peliharaan terlihat berkeliaran di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan	Tidak Memenuhi				
22	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang	Memenuhi			V	
H	PENYIMPANAN		MI	MA	SE	KR
23	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	Memenuhi				V
24	Peralatan yang bersih disimpan di tempat yang kotor	Tidak Memenuhi				
I	PENGENDALIAN PROSES		MI	MA	SE	KR
25	IRTP tidak menggunakan bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya, dan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan persyaratan penggunaannya	Tidak Memenuhi				
26	IRTP tidak mempunyai atau tidak mengikuti bagan alir produksi pangan	Memenuhi			V	
27	IRTP tidak menggunakan bahan kemasan khusus untuk pangan	Tidak Memenuhi				

TABEL V
 PENGELOMPOKKAN KETIDAKSESUAIAN KRITERIA CPPB-IRT
 PADA UKM PELANGI RASA (LANJUTAN)

No	Elemen Ketidaksesuaian	Pemenuhan Elemen Ketidaksesuaian	Kriteria Ketidaksesuaian			
			MI	MA	SE	KR
I	PENGENDALIAN PROSES		MI	MA	SE	KR
28	BTP tidak diberi penandaan dengan benar	Memenuhi			V	
29	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang BTP tidak tersedia atau tidak teliti	Tidak Memenuhi				
J	PELABELAN PANGAN		MI	MA	SE	KR
30	Label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT	Memenuhi				V
31	Label tidak mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi	Memenuhi				V
K	PENGAWASAN OLEH PENANGGUNG JAWAB		MI	MA	SE	KR
32	IRTP tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)	Memenuhi				V
33	IRTP tidak melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk <i>monitoring</i> dan tindakan koreksi	Memenuhi			V	
L	PENARIKAN PRODUK		MI	MA	SE	KR
34	Pemilik IRTP tidak melakukan penarikan produk pangan yang tidak aman	Tidak Memenuhi				
M	PENCATATAN DAN DOKUMENTASI		MI	MA	SE	KR
35	IRTP tidak memiliki dokumen produksi	Tidak Memenuhi				

TABEL V
 PENGELOMPOKAN KETIDAKSESUAIAN KRITERIA CPPB-IRT PADA UKM
 PELANGI RASA (LANJUTAN)

No	Elemen Ketidaksesuaian	Pemenuhan Elemen Ketidaksesuaian	Kriteria Ketidaksesuaian			
			MI	MA	SE	KR
M	PENCATATAN DAN DOKUMENTASI					
36	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan tidak disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi	Memenuhi	V			
N	PELATIHAN KARYAWAN					
37	IRTP tidak memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan	Memenuhi				V
	Jumlah Kesesuaian	20				
	Jumlah Ketidaksesuaian	17				
	Jumlah Ketidaksesuaian KRITIS					6
	Jumlah Ketidaksesuaian SERIUS				9	
	Jumlah Ketidaksesuaian MAYOR			1		
	Jumlah Ketidaksesuaian MINOR		1			
	Level IRTP:		4			