

## EVALUASI SISTEM KERJA SESUAI DENGAN STANDAR CPPB-IRT-IRT, HALAL LPOM MUI DAN WISE PADA TSABITA HALAL BOGA SUKOHARJO

Puty Mairawati<sup>1</sup>, Bambang Suhardi<sup>2</sup>, dan Rahmaniayah Dwi Astuti<sup>3</sup>  
<sup>1,2,3</sup>) Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret  
Jl.Ir.Sutami 36A Surakarta 57126 Indonesia  
E-mail: puty.maira@gmail.com

### Abstrak

Tsabita Halal Boga adalah persahaan *cake and bakery* yang telah memiliki lima toko yang ada di Solo dan sekitarnya. Perusahaan ingin meningkatkan pemasaran produk dengan meningkatkan kualitas produk dan berkomitmen terhadap kehalalan produk. Penelitian ini bertujuan untuk melakukan perbaikan sistem kerja dengan mengevaluasi kesesuaian kondisi Tsabita Halal Boga dengan standar CPPB-IRT-IRT, Sistem Jaminan Halal dan WISE. Evaluasi sistem kerja menggunakan daftar periksa CPPB-IRT-IRT, SJH dan WISE. Kemudian digunakan metode Borda untuk pengambilan keputusan. Hasil evaluasi CPPB-IRT-IRT menunjukkan terdapat 6 ketidaksesuaian, menurut SJH 7 ketidaksesuaian dan WISE 8 ketidaksesuaian. Dengan menggunakan metode Borda didapatkan pengambilan keputusan untuk perbaikan sistem kerja yaitu kriteria organisasi pekerja. Kemudian dilakukan usulan perbaikan sistem kerja berdasarkan kriteria organisasi pekerja dan manajemen.

**Kata kunci:** Sistem Kerja, CPPB-IRT-IRT, SJH, WISE, Borda.

### Abstract

*Tsabita Halal Boga is a cake and bakery company that has five shops in Solo and its surroundings. The company wants to improve marketing product by improving product quality and is committed to product halal. This study aiming to repair work system by evaluating the suitability condition of Tsabita Halal Boga with the standard CPPB-IRT-IRT, Halal Guarantee System and WISE. The method used CPPB-IRT-IRT, Halal Guarantee System and WISE checklist. Then borda method is used for decision making. The results of the CPPB-IRT-IRT evaluation show there are 6 nonconformities, according to Halal Guarantee System 7 non-conformities and WISE 8 non-conformities. By using the Borda method, it is found that decision making for work system improvement is the criteria for workers' organizations and management. Then the proposed work system improvement is based on the criteria of workers' organizations and management*

**Keyword:** Work System, CPPB-IRT-IRT, SJH, WISE, Borda.

### PENDAHULUAN

Perusahaan pengolahan pangan harus memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Konsumen yang semakin kritis dalam memilih produk menjadi faktor yang berpengaruh dalam pemasaran produk. Sertifikasi halal produk yang ditetapkan oleh LPOM MUI juga menjadi hal yang penting dalam pemasaran produk, mengingat mayoritas masyarakat Indonesia yang beragama Islam. Pemerintah berkomitmen untuk memberikan kesadaran kepada pelaku UKM untuk menerapkan K3. Dengan menggunakan

ILO *Work Improvement in Small Enterprises* (WISE), menjadi motivasi bagi UKM untuk menerapkan K3. *Work Improvement in Small Enterprises* (WISE) adalah suatu program yang dikembangkan oleh ILO bekerjasama dengan Dinas Ketenagakerjaan Republik Indonesia untuk memberikan pelatihan dan membantu UKM memperbaiki sistem kerja dan produktivitas menggunakan cara yang sederhana, efektif dan terjangkau yang menyediakan manfaat bagi pengusaha dan pekerja.

Tsabita Halal Boga telah memiliki 140 karyawan, termasuk karyawan toko. Komitmen dari perusahaan untuk menyediakan makanan yang halal telah diperkuat dengan visi perusahaan sebagai rujukan terpercaya sebagai perusahaan olahan pangan halal bagi seluruh konsumen. Namun pada saat ini, perusahaan memiliki kendala untuk memperluas pemasaran. Salah satu syarat untuk masuk ke pasar ritel adalah produk harus memiliki label klaim gizi dan kesehatan, namun Tsabita Halal Boga memiliki kendala untuk mendapatkan syarat tersebut. Selain itu, pihak Tsabita Halal Boga ingin meningkatkan level nilai SJH dari B ke A. Perusahaan menyadari bahwa, pengetahuan tentang K3 dapat meminimalisasi resiko kecelakaan, terutama kepala bagian yang bertanggungjawab terhadap keselamatan bagian masing-masing. Kendala perusahaan untuk menerapkan K3 adalah dari segi kedisiplinan karyawan

Pengambilan keputusan dari hasil evaluasi menggunakan metode Borda. Metode Borda merupakan metode *voting* dalam pengambilan keputusan kelompok. Borda menentukan pemenang dengan memberikan kriteria-kriteria terpilih. Selanjutnya pengambilan keputusan ditentukan dengan banyaknya jumlah poin yang dikumpulkan responden. Pada penelitian ini dilakukan perbaikan sistem kerja dengan usulan perbaikan sistem kerja berdasarkan kriteria organisasi pekerja dan manajemen. Berdasarkan uraian tersebut, maka perlu dilakukan analisis dan perbaikan sistem kerja di Tsabita Halal Boga.

## **TINJAUAN PUSTAKA**

CPPB-IRT (Cara Produksi Pangan yang Baik) adalah salah satu faktor penunjang untuk memenuhi standar mutu dan kualitas bagi kelangsungan hidup industri pangan terutama untuk industri kecil dan menengah. Melalui CPPB-IRT ini, industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi dan aman bagi kesehatan. Dengan berkembangnya industri pangan yang menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan.

Sertifikasi halal adalah suatu tanda/penanda jaminan kehalalan suatu produk yang dibutuhkan terutama untuk muslim. Sertifikasi halal ini dibuktikan dengan pencantuman logo halal pada kemasan produk. Sertifikasi halal sangat berpengaruh terhadap pemasaran produk dan daya beli masyarakat. Menurut LPOM MUI, sertifikasi halal adalah suatu proses untuk memperoleh sertifikat halal melalui beberapa tahap untuk membuktikan bahwa bahan, proses produksi dan Sistem Jaminan Halal (SJH) memenuhi standar LPOM MUI.

Tujuan dari penerapan WISE adalah menyediakan basis melalui pelatihan menggunakan metodologi WISE yang menawarkan praktik dan saran yang bermanfaat untuk pemilik atau manajer UKM. Dengan WISE ini, bisnis dapat menerapkan perubahan yang sederhana dan hemat biaya untuk memperbaiki kondisi kerja mereka. Peningkatan ini, dirancang untuk produktivitas, kualitas dan manfaat bagi perusahaan dan para pekerjanya di jangka pendek dan jangka panjang.

Metode Borda yang dikemukakan oleh penemunya Jean Charles de Borda pada abad ke-18 merupakan salah satu metode yang digunakan untuk menentukan alternatif terbaik dari beberapa alternatif yang dipilih. Setiap alternatif pilihan pengambil keputusan akan dinilai

dari bobotnya berdasarkan rankingnya. Bobot yang terbesar merupakan alternatif yang terbaik, pilihan dari para pengambil keputusan. (Amin, Ciptomulyo & Achmadi, 2016).

Dalam menyelesaikan persoalan dengan Borda berikut langkah-langkah untuk menyelesaikannya :

1. Penentuan nilai peringkat pada suatu urutan alternatif pilihan dengan urutan teratas diberi nilai n, dimana n adalah total jumlah pilihan dikurangi 1. Posisi pada jumlah urutan ke 2 diberi nilai n-1 dan seterusnya sampai urutan terakhir diberi nilai 0.
2. Nilai n digunakan sebagai pengali dari suara yang diperoleh pada posisi yang bersangkutan.

Pada penjelasan tentang penilaian kepentingan kriteria dijelaskan pada persamaan berikut :

$$R_1 = \sum_{j=1}^n Rij \quad (1)$$

dimana :  $R_1$  = Penjumlahan rangking terbobot untuk semua kriteria 1  
 $R_{ij}$  = Rangking yang dievaluasi oleh j untuk kriteria 1

3. Berdasarkan perhitungan nilai fungsi borda dari alternatif pilihan tersebut, maka pilihan dengan nilai tertinggi merupakan pilihan yang disukai oleh responden.

Untuk bobot diperoleh sebagai berikut :

$$W = \frac{R_1}{\sum_{j=1}^n R_1} \quad (2)$$

dimana :  $W_1$  = bobot kriteria 1 untuk responden n

## **METODE PENELITIAN**

### **Evaluasi Kondisi Perusahaan Sesuai Standar CPPB-IRT-IRT, SJH dan WISE**

Pada daftar periksa CPPB-IRT-IRT terdapat 37 point daftar periksa dengan cakupan elemen yang diperiksa meliputi: lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyedia air, fasilitas dan kegiatan *higiene* dan sanitasi, kesehatan dan *higiene* karyawan, pemeliharaan dan program *higiene* dan sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggungjawab, penarikan produk, dan pencatatan dan dokumentasi. Pada daftar periksa SJH terdapat 75 point daftar periksa dengan cakupan elemen yang diperiksa meliputi: kebijakan halal, tim manajemen halal, pelatihan dan edukasi, bahan, fasilitas produksi, kemampuan telusur (*traceability*), produk, prosedur tertulis untuk aktivitas kritis, penanganan produk yang tidak memenuhi kriteria, audit internal, dan kaji ulang manajemen. Pada daftar periksa WISE terdapat 58 *point* daftar periksa dengan cakupan elemen: penyimpanan dan penanganan material, desain tempat kerja, keamanan mesin produksi, lingkungan fisik, proteksi bahaya listrik, penanggulangan bahaya kebakaran, fasilitas kesejahteraan, organisasi pekerja dan kondisi lain yang ditemukan.

### **Penyusunan Kriteria dan Subkriteria Daftar Periksa CPPB-IRT-IRT, SJH, WISE**

Pada tahap ini dilakukan penyusunan kriteria dan subkriteria daftar periksa CPPB-IRT, SJH, WISE. Penentuan kriteria dan subkriteria didasarkan pada tinjauan pustaka yang dapat dijadikan alternatif penilaian sistem kerja tersebut. Sumber alternatif diperoleh dari

daftar periksa CPPB-IRT-IRT dari BPOM (2012), daftar periksa SJH dari LPOM MUI (2008) dan daftar periksa WISE dari ILO (2015).

### **Pengambilan Keputusan dengan Metode Borda**

Setelah didapatkan kriteria dalam daftar periksa CPPB-IRT, SJH, WISE, tahap berikutnya adalah melakukan penentuan bobot untuk tiap kriteria yang digunakan. Penentuan pembobotan dilakukan dengan menggunakan metode Borda. Tahap penentuan bobot kriteria tersebut terdiri dari beberapa tahap, yaitu :

- a. Penyusunan kriteria  
Penyusunan kriteria digunakan untuk memilih kriteria-kriteria yang digunakan untuk menentukan prioritas perbaikan sistem kerja pada Tsabita Halal Boga.
- b. Penyebaran kuisioner terhadap 7 responden yaitu kepala bagian HRD, kepala bagian RnD, penanggungjawab produksi, kepala bagian PPIC dan 3 staff produksi. Penilaian pada kuisioner menggunakan peringkat sebanyak n kriteria yang digunakan mewakili penilaian responden terhadap kriteria yang ada.
- c. Penyusunan hasil penilaian kuisioner menjadi rangking dengan cara merekap peringkat dari masing-masing kriteria kemudian setiap jumlah dari setiap peringkat dikalikan dengan masing-masing bobot pada setiap peringkat.
- d. Menghitung bobot masing-masing kriteria dengan cara membagi hasil rangking kriteria dengan total jumlah rangking semua kriteria

### **Perbaikan Sistem Kerja**

Penentuan perbaikan sistem kerja didasarkan dari hasil pebobotan dengan metode Borda. Hasil pembobotan metode Borda adalah dilakukan perbaikan pada kriteria organisasi pekerja. Perbaikan sistem kerja yang diusulkan adalah pelatihan K3 untuk karyawan, pelatihan P3K, pembuatan SOP penggunaan pakaian kerja, pembuatan label klaim gizi dan klaim kesehatan, melakukan evaluasi untuk training internal sistem jaminan halal, pelaporan secara berkala kepada pihak yang bertanggungjawab terhadap audit internal sertifikasi halal dan melakukan kaji ulang manajemen sekurang-kurangnya setahun dalam sekali.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Penyusunan Daftar Periksa**

Penentuan kriteria dan subkriteria didasarkan pada tinjauan pustaka yang dapat dijadikan alternatif penilaian sistem kerja produksi roti. Sumber alternatif kriteria dan subkriteria diperoleh dari daftar periksa CPPB-IRT-IRT, daftar periksa SJH dan daftar periksa WISE. Penentuan kriteria dan subkriteria disesuaikan dengan kondisi Tsabita Halal Boga. Daftar priksa CPPB-IRT-IRT, SJH dan WISE untuk penilaian sistem kerja Tsabita Halal Boga dapat dilihat pada Tabel 1.

**Tabel 1.** Daftar Periksa CPPB-IRT, SJH, WISE Penilaian Sistem Kerja

No	Kriteria	Subkriteria
1.	Pengendalian proses produksi	Penetapan komposisi bahan
		Penetapan cara produksi baku
		Pencatatan dan dokumentasi produksi
		Penanggulangan bahaya kebakaran
2.	Desain tempat kerja	Keadaan lingkungan sekitar
		Kondisi bangunan dan kelengkapannya
		Lingkungan kerja

**Tabel 1.** Daftar Periksa CPPB-IRT, SJH, WISE Penilaian Sistem Kerja (Lanjutan)

No	Kriteria	Subkriteria
3.	Penyimpanan dan penanganan material	Kebersihan penanganan material
		Penyimpanan bahan non pangan
		Pemeriksaan peralatan produksi
		Kebersihan peralatan produksi
		Pengawasan dan penyimpanan material
		Peralatan penanganan material
4.	Program higiene dan sanitasi	Pengadaan fasilitas produksi
		Higiene karyawan
		Pengawasan program <i>higiene</i>
		Program pencegahan dan pengendalian hama
5.	Organisasi pekerja dan manajemen	Pelatihan karyawan
		Perlengkapan perlindungan karyawan
		Program perlindungan karyawan
		Manajemen

**Pembobotan Kriteria Menggunakan Metode Borda**

a. Tahap penyusunan kriteria

Dalam proses pengambilan keputusan dengan menggunakan metode Borda dibutuhkan tahap penyusunan kriteria yang digunakan untuk pengambilan keputusan. Tujuan dilakukannya tahap ini adalah untuk menentukan kriteria atau hal-hal yang diperlukan dalam pengambilan keputusan pada penilaian sistem kerja Tsabita Halal Boga. Kriteria yang digunakan pada pengambilan keputusan seperti pada Gambar 1.

**Gambar 1.** Penentuan kriteria pengambilan keputusan di Tsabita Halal Boga



Setelah dilakukan tahap penentuan kriteria, maka dilakukan penyusunan kuisisioner. Tujuan penyusunan kuisisioner adalah untuk menentukan besarnya bobot penilaian untuk masing-masing kriteria. Pada kuisisioner ini digunakan metode Borda, yaitu dengan menggunakan peringkat dari masing-masing kriteria. Penerapannya masing-masing responden memberikan peringkat berdasarkan kriteria pilihan yang ada.

b. Rekapitulasi hasil penilaian kuisisioner

Setelah dilakukan tahap penentuan kriteria, maka dilakukan penyusunan kuisisioner. Tujuan penyusunan kuisisioner adalah untuk menentukan besarnya bobot penilaian untuk masing-masing kriteria. Hasil dari pembobotan tersebut akan diketahui kriteria yang menjadi dasar perbaikan yang kemudian akan diberikan usulan perbaikan.

Pada kuisisioner ini digunakan metode Borda, yaitu dengan menggunakan peringkat dari masing-masing kriteria. Penerapannya masing-masing responden memberikan peringkat berdasarkan kriteria pilihan yang ada. Misal terdapat n kriteria pilihan, kriteria

pertama diberikan *n point* oleh responden. Kriteria kedua diberikan poin *n-1* dan seterusnya. Pada tabel 2 ditampilkan rekapitulasi hasil peringkat kriteria penilaian sistem kerja Tsabita Halal Boga dengan 7 responden.

**Tabel 2.** Rekapitulasi Hasil Peringkat Kriteria Penilaian Sistem Kerja Tsabita Halal Boga

Responden	Kriteria				
	1	2	3	4	5
1	5	3	4	2	1
2	3	2	4	5	1
3	2	1	4	5	3
4	3	5	4	1	2
5	1	5	2	3	4
6	2	4	5	3	1
7	1	3	4	2	5

Keterangan :

- Kriteria 1 = pengendalian proses produksi
- Kriteria 2 = desain tempat kerja
- Kriteria 3 = penyimpanan dan penanganan materia dan peralatan
- Kriteria 4 = program *higiene* dan sanitasi
- Kriteria 5 = organisasi pekerja

c. Perhitungan bobot hasil penilaian kuisioner responden

Setelah melakukan tahap rekapitulasi hasil penilaian ketujuh responden terhadap kuesioner, selanjutnya adalah melakukan agregasi hasil penilaian tersebut. Kriteria dengan nilai tertinggi merupakan bahan pertimbangan yang akan dipilih. Pada tabel 3. menunjukkan hasil perhitungan bobot untuk kriteria utama penilaian sistem kerja Tsabita Halal Boga Sukoharjo.

**Tabel 3.** Perhitungan Bobot Kriteria Penilaian Sistem Kerja Tsabita Halal Boga Sukoharjo

Kriteria	Peringkat					Rangking	Bobot
	1	2	3	4	5		
Penanganan proses produksi	2	2	2	0	1	18	0,247
Desain tempat kerja	1	1	2	1	2	12	0,164
Penyimpanan dan penanganan material dan peralatan	0	1	0	5	1	8	0,110
Program <i>higiene</i> dan sanitasi	1	2	2	0	2	14	0,192
Organisasi pekerja	3	2	1	1	0	21	0,288
<b>Bobot</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>73</b>	<b>1</b>

d. Rekapitulasi pembobotan kriteria penilaian daftar periksa CPPB-IRT,SJH,WISE

Setelah dilakukan perhitungan rangking masing-masing kriteria, maka dapat diketahui bobot dari setiap kriteria pada daftar periksa CPPB-IRT,SJH,WISE. Berdasarkan nilai dari bobot tersebut akan diketahui kriteria yang menjadi dasar perbaikan pada proses produksi Tsabita Halal Boga Sukoharjo. Hasil pembobotan kriteria dan subkriteria dapat dilihat pada Tabel 4.

**Tabel 4.** Rekapitulasi Bobot Prioritas Kriteria Penilaian Sistem Kerja Tsabita Halal Boga

No	Kriteria	Bobot	Prosentase
1	Penanganan Proses Produksi	0,247	25%
2	Desain Tempat Kerja	0,164	16%
3	Penyimpanan dan Penanganan Material dan Peralatan	0,110	11%
4	Program <i>Higiene</i> dan Sanitasi	0,192	19%
5	Organisasi Pekerja	0,288	29%

**Usulan Perbaikan Sistem Kerja Tsabita Halal Boga**

Berdasarkan hasil penilaian sistem kerja Tsabita Halal Boga Sukoharjo, maka dasar perbaikan dilakukan pada kriteria yang memiliki nilai presentase yang paling tinggi, yaitu organisasi pekerja. Kriteria organisasi pekerja dan manajemen memiliki 4 subkriteria untuk dilakukan perbaikan yaitu pelatihan karyawan, perlengkapan perlindungan karyawan, program perlindungan karyawan, manajemen dari uraian permasalahan di atas, usulan perbaikan yang akan dilakukan dapat dijelaskan dalam Tabel 5.

**Tabel 5.** Usulan Perbaikan Sistem Kerja Tsabita Halal Boga

Ketidaksesuaian Perusahaan pada Kriteria Organisasi Pekerja dan Manajemen	Usulan Perbaikan
Belum adanya pelatihan bagi petugas P3K. sehingga penanganan untuk pertolongan pertama pada kecelakaan masih kurang terpercaya.	Melakukan program pelatihan bagi karyawan untuk P3K.
Perusahaan belum menyediakan pelatihan K3 yang memadai bagi semua pekerja.	Mengadakan program pelatihan bagi karyawan mengenai K3. Training ahli K3 umum (sertifikasi kemenaker RI) adalah program Kementerian Ketenagakerjaan (KEMNAKER) untuk mempersiapkan ahli K3 di perusahaan yang dapat membantu mengembangkan K3 di perusahaan.
Karyawan di bagian produksi pangan tidak mengenakan pakaian kerja dan/atau mengenakan perhiasan. Karyawan produksi belum mengenakan penutup kepala dan masker, dan sarung tangan kemudian ada sebagian karyawan mengenakan perhiasan.	Menyediakan pakaian karyawan yang sesuai dengan standar, memberikan SOP dan pengawasan terhadap keberjalanan SOP serta memberikan sistem <i>reward and punishment</i> .
Belum adanya fasilitas area makan dan minum sehingga karyawan masih melakukannya di area produksi.	Menyediakan fasilitas ruang makan dan minum di area kerja
Produk belum memiliki klaim kesehatan dan klaim gizi yang sesuai dengan aturan pemerintah.	Melakukan pelabelan pangan sesuai dengan peraturan pemerintah BPOM No. 13 Tahun 2016 tentang Klaim Gizi dan Kesehatan
Training internal belum diadakan evaluasi kelulusan untuk peserta. Tsabita telah melakukan training internal untuk karyawan secara terjadwal, namun belum adanya sistem evaluasi untuk mengetahui pengetahuan <i>trainee</i>	Melakukan sistem evaluasi kelulusan bagi peserta training internal yang diadakan untuk karyawan.
Perusahaan belum melakukan pelaporan secara berkala ketika melakukan audit internal. Laporan tersebut seharusnya disampaikan kepada pihak yang bertanggungjawab yaitu LPOM MUI.	Melakukan pelaporan secara berkala terhadap pihak LPOM MUI secara berkala setelah melakukan audit internal.
Perusahaan belum melakukan kaji ulang manajemen. Kaji ulang seharusnya dilakukan sekurang-kurangnya setahun sekali dalam setahun dan terdapat prosedur tertulis pelaksanaan kaji ulang manajemen.	Melakukan kaji ulang manajemen sekurang-kurangnya setahun sekali.

## **PENUTUP**

### **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil analisis dari pembahasan yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa, terdapat 6 ketidaksesuaian dari standar daftar periksa CPPB-IRT-IRT, 7 ketidaksesuaian dari standar daftar periksa sistem jaminan halal LPOM MUI dan 8 ketidaksesuaian dari standar daftar periksa WISE. Kemudian setelah dilakukan pembobotan dengan menggunakan metode Borda maka didapatkan bobot pada kriteria pengendalian proses produksi sebanyak 25%, desain tempat kerja 16%, penyimpanan dan penanganan material dan peralatan 11%, program *higiene* dan sanitasi 19% dan organisasi pekerja dan manajemen 29%. Usulan perbaikan dilakukan pada kriteria dengan bobot tertinggi yaitu organisasi pekerja dan manajemen. Perbaikan sistem kerja yang diusulkan adalah pelatihan K3 untuk karyawan, pelatihan P3K, pembuatan SOP penggunaan pakaian kerja, pembuatan label klaim gizi dan klaim kesehatan, melakukan evaluasi untuk training internal manajemen halal, pelaporan secara berkala kepada pihak yang bertanggungjawab terhadap audit internal sertifikasi halal dan melakukan kaji ulang manajemen sekurang-kurangnya setahun dalam sekali.

### **Saran**

Saran untuk penelitian selanjutnya berdasarkan penelitian yang dilakukan di Tsabita Halal Boga adalah melakukan implementasi dari perbaikan sistem kerja yang telah diusulkan dan melakukan perhitungan produktivitas dari hasil tersebut. Selain itu dapat dilakukan perbaikan sistem kerja pada ketidaksesuaian yang lain dengan kriteria pengendalian produksi, desain tempat kerja, penanganan material dan peralatan, dan program *higiene* dan sanitasi.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Antara, P. M, Musa, R., dan Hassan, F. 2016. Bridging islam financial literacy and halal literacy: the way forward in halal ecosystem. *Procedia Economics and Finance*, 37, 196-202.
- BPOM. 2012. *Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- BPOM. 2012. *Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*. Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Damarasri, D.R., Partiwi, S.G., Gunawan, J. 2014. *Penerapan Good Manufacturing Practice dan Work Improvement In Small Enterprise pada Usaha Kecil dan Menengah untuk Pemenuhan Standar Kesehatan (Studi Kasus : UKM Tempe Tenggilis Mejoyo Surabaya)*. Institut Teknologi Sepuluh November (ITS).
- Kadita, M., Suhardi, B., Laksono, P.W. 2018. Perbaikan Proses Produksi dengan Standar Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB-IRT) dan Work Improvement in Small Enterprise (WISE) pada Industri Kerupuk SALA. *Jurnal SIMETRIS*, Vol. 9(1).
- Kementrian Ketenagakerjaan Republik Indonesia dan ILO. 2016. *Daftar Periksa Pembinaan Peningkatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja pada Usaha Kecil dan Menengah dengan Metoda Pelatihan Partisipasi Aktif*. Jakarta: Kementrian Ketenagakerjaan Republik Indonesia dan International Labour Organization.
- Kementrian Ketenagakerjaan Republik Indonesia dan ILO. 2016. *Paket Pelatihan Penilaian dan Pengelolaan Risiko di Tempat Kerja bagi Usaha Kecil dan Menengah*. Jakarta: Kementrian Ketenagakerjaan Republik Indonesia dan International Labour Organization.

- LPOM-MUI. 2008. *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal LPPOM-MUI*. Jakarta: Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia
- Putri R. A.I., Rohayati Y., Aisha A.N. 2015. Evaluasi Pemenuhan Kriteria CPPB-IRT-IRT dan Sertifikasi Halal pada UKM Pelangi Rasa. *Jurnal Rekayasa Sistem & Industri*, Vol. 2(3).
- Sari, R.P., Santoso, A.J., Ernawati. 2014. Perancangan sistem pendukung keputusan kelompok metode topsis dan borda untuk evaluasi kegiatan penanganan infrastruktur jalan. *Seminar Nasional Teknologi Informasi dan Komunikasi 2014*.
- Septina, D.A., Rohayati, Y., Aisha, A.N. 2015. Perbaikan proses bisnis UKM kerupuk kentang Ibu Risty untuk memenuhi kriteria CPPB-IRT-IRT dan sertifikasi halal menggunakan metode BPI. *E-Proceeding of Engineering*, Vol. (2), 4960.
- Yusuf, A. H., Shukor, A. A, dan Bustamam, U. S. A. 2016. *Halal Certification vs Business Growth of Food Industry in Malaysia*. Jo