

**TESIS**

**ANALISIS STATUS PRODUKSI PANGAN OLAHAN COKELAT  
SKALA UMKM MENUJU STANDARISASI DI MAKASSAR**

**STATUS ANALYSIS OF PRODUCTION OF COCOA BASED FOOD  
PRODUCTS ON MSME SCALE TOWARD STANDARDIZATION IN  
MAKASSAR**

**NUR KHAIRUN NISA JUNUDA**



**PROGRAM STUDI TEKNIK AGROINDUSTRI  
SEKOLAH PASCASARJANA  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
MAKASSAR  
2021**

**TESIS**

**ANALISIS STATUS PRODUKSI PANGAN OLAHAN COKELAT  
SKALA UMKM MENUJU STANDARISASI DI MAKASSAR**

**STATUS ANALYSIS OF PRODUCTION OF COCOA BASED FOOD  
PRODUCTS ON MSME SCALE TOWARD STANDARDIZATION IN  
MAKASSAR**

Sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Magister  
disusun dan diajukan oleh

**NUR KHAIRUN NISA JUNUDA  
G052172001**



**PROGRAM STUDI TEKNIK AGROINDUSTRI  
SEKOLAH PASCASARJANA  
UNIVERSITAS HASANUDDIN  
MAKASSAR  
2021**

**LEMBAR PENGESAHAN TESIS**

**ANALISIS STATUS PRODUKSI PANGAN OLAHAN COKELAT  
SKALA UMKM MENUJU STANDARISASI DI MAKASSAR**

Disusun dan diajukan Oleh

**NUR KHAIRUN NISA JUNUDA**  
**Nomor Pokok G052172001**

Telah dipertahankan di hadapan panitia ujian yang dibentuk dalam rangka penyelesaian studi Program Magister Program Studi Teknik Agroindustri Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin  
Pada tanggal 24 Agustus 2021  
Dan dinyatakan telah memenuhi syarat kelulusan

Menyetujui

Pembimbing Utama

Pembimbing Pendamping

**Dr. Ir. Rindam Latief, M.S**  
NIP. 19640302 198903 1 003

**Andi Dirpan, S.TP., M.Si., Ph.D**  
NIP. 19820208 200604 1 003

Ketua Program Studi  
Teknik Agroindustri

Dekan Fakultas Pertanian  
Universitas Hasanuddin

**Dr. Ir. Rindam Latief, M.S**  
NIP. 19640302 198903 1 003



**Prof. Dr. Sc. Agr. Ir. Baharuddin**  
NIP. 19601224 198601 1 001

## PERNYATAAN KEASLIAN TESIS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Nur Khairun Nisa Junuda  
Nomor Pokok : G052172001  
Program Studi : Teknik Agroindustri

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa tesis yang saya tulis ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri, bukan merupakan pengambilalihan tulisan atau pemikiran orang lain. Apabila dikemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan tesis ini hasil karya orang lain, maka saya bersedia menerima sanksi atas perbuatan tersebut.

Makassar, September 2021

Yang menyatakan,



METERAI TEMPEL  
10000  
3EBB3AJX487632271

**Nur Khairun Nisa Junuda**

## PRAKATA

*Alhamdulillahirobbil'alamin*, puja dan puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan tesis ini yang berjudul “**Analisis Status Produksi Pangan Olahan Cokelat Skala UMKM Menuju Standarisasi Di Makassar**”, yang merupakan salah syarat untuk menyelesaikan program gelar Magister di Fakultas Pertanian Universitas Hasanuddin.

Dalam penyusunan tesis ini, penulis banyak mendapatkan dukungan, bantuan, bimbingan, motivasi, serta masukan-masukan yang berharga dari berbagai pihak mulai dari pelaksanaan hingga penyelesaian. Oleh karena, itu pada kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada orang-orang yang penulis cintai dan hormati. Terutama kepada kedua orang tua tercinta yang merupakan anugerah terbesar dalam hidup penulis, Ummi Rahmatia, S.Pd dan Abi dr. Junuda RAF, M.Kes., Sp.KJ yang selalu memberikan kasih sayangnya, mendoakan, dan dukungan baik moril maupun materil. Serta suami tercinta Mulkan Arsyuddin, S.Pi yang telah sabar mendampingi dan memberikan semangat kepada penulis dalam menyelesaikan pendidikan yang ditempuh.

Tidak lupa pula penulis sampaikan rasa hormat dan terima kasih yang setulus-tulusnya kepada:

1. Dr. Ir. Rindam Latief, M.S selaku Ketua Penasehat dan Andi Dirpan, STP., M.Si., Ph.D selaku Anggota Penasehat atas segala bimbingan, arahan, serta saran kepada penulis dalam penyelesaian tesis ini.
2. Prof. Dr. Ir. H. Jalil Genisa, M.S, Dr. Ir. Mahmud Achmad, M.P, Dr. Ir. Sitti Nur Faridah, M.Si selaku tim penguji atas berbagai masukan, kritik, dan sarannya dalam membantu perbaikan tesis ini.
3. Teman-teman seperjuangan di program Magister Fakultas Pertanian yang telah berbagi semangat dan bantuan dalam penyelesaian tesis ini.
4. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu-persatu yang telah membantu penulis baik langsung maupun tidak langsung dalam penyelesaian tesis ini.

Akhir kata, penulis menyadari masih terdapat banyak kekurangan dalam penulisan tesis ini, oleh sebab itu penulis berharap adanya saran dan kritikan yang sifatnya membangun dari pembaca. Namun demikian, penulis berharap semoga tesis ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

Makassar, September 2021

Nur Khairun Nisa Junuda

## ABSTRAK

**Nur Khairun Nisa Junuda.** *Analisis Status Produksi Pangan Olahan Cokelat Skala UMKM Menuju Standarisasi Di Makassar* (dibimbing oleh Rindam Latief dan Andi Dirpan)

Secara umum, produk UMKM di Indonesia belum memiliki status produksi yang menuju standardisasi dan sertifikasi produk. Upaya menjawab permasalahan ini, standarisasi produk pada UMKM berbasis pertanian pangan dapat ditingkatkan melalui penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). CPPB merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu yang ditetapkan untuk pangan.

Penelitian ini bertujuan untuk menilai dan mengkaji status penerapan CPPB atau *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada industri pengolahan cokelat skala mikro dan kecil terhadap kesesuaian dokumen mutu yang digunakan oleh industri mikro dan kecil serta untuk menguji mutu produk yang dihasilkan oleh UMKM.

Penelitian dilakukan pada tiga UMKM pengolahan cokelat yang berada di Kota Makassar. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif dengan teknik penumpukan data menggunakan kuesioner dan pengujian laboratorium. Kuesioner yang digunakan mengacu kepada peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia dan peraturan PerKB POM. Sedangkan pengujian laboratorium dilakukan di Laboratorium Pengujian Balai Besar Industri Hasil Perkebunan (BBIHP) Makassar untuk mengetahui mutu produk olahan cokelat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa status pelaksanaan GMP berdasarkan peraturan Menperin dan peraturan PerKB POM. Ketiga UMKM yang diteliti belum menerapkan GMP atau CPPB IRT dengan baik karena dua dari tiga perusahaan memperoleh status D dan satu status C. Dari dua yang berstatus D, satu ditemukan memiliki enam kekurangan dan satu lagi memiliki lima kekurangan. Adapun kesesuaian dokumen mutu ketiga UMKM tersebut belum memenuhi persyaratan dalam sistem manajemen mutu, karena hanya memiliki izin PIRT dan tidak memiliki dokumen lain yang dipersyaratkan. Persyaratan mutu berdasarkan analisis kimia menunjukkan bahwa cokelat yang dihasilkan oleh UMKM tidak memenuhi standar mutu SNI untuk produk cokelat olahan.

Kata Kunci: Produksi, Standarisasi, UMKM, CPPB, Cokelat

## ABSTRACT

**Nur Khairun Nisa Junuda.** Status Analysis of Production of Cocoa Based Food Products on MSMEs Scale Toward Standardization In Makassar (supervised by Rindam Latief and Andi Dirpan)

Products produced by MSMEs in Indonesia, in general, have not reached the production status that can lead to overcome this problem, standardization of food products produced by MSMEs can be facilitated through the application of Good Food Production Methods (CPPB). CPPB is one of the important factors that must be applied to meet the quality standards set for food products.

This study aims to examine and assess the status of the application of CPPB or Good Manufacturing Practices (GMP) in micro and small scales cocoa based food processing industries to test the suitability of the quality document used by micro and small scale chocolate processing industries and to test the quality of products produced by the MSMEs.

The study was conducted at three chocolate processing MSMEs located in Makassar. This research uses quantitative descriptive methods with data collection techniques using questionnaires and laboratory testing. The questionnaire used refers to the regulations of the Minister of Industry of the Republic of Indonesia and the PerKB POM regulations. Meanwhile, laboratory testing was carried out at the Testing Laboratory of the Makassar BBIHP to determine the quality of processed chocolate products.

The results showed that the status of the implementation of GMP based on regulation from the the Minister of Industry of the Republic of Indonesia and PerKB POM regulations. The three MSMEs studied have not implemented GMP or CPPB IRT properly because two of the three companies obtained D status and one C status. Of the two with D status, one was found to have six deficiencies and the other one had five deficiencies. As for the suitability of the quality documents of the three MSMEs, the three MSMEs have not met the requirements in the quality management system, because they only have PIRT permit and they did not have other document that are required. The quality requirements based on chemical analysis indicated that chocolate produced by the MSMEs did not meet the SNI quality standards for processed chocolate products.

Keywords: Production, Standardization, UMKM, CPPB, Chocolate



## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN TESIS.....	iv
PRAKATA.....	v
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT .....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian .....	5
D. Manfaat Penelitian.....	5
E. Ruang Lingkup Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	7
A. Sistem Standarisasi Produk .....	7
a. Standarisasi Mutu Produk .....	7
b. Cakupan Standarisasi Mutu Pangan .....	8
c. Kebijakan Standarisasi Mutu .....	9
d. Konsep Mutu Bidang Pangan.....	9
B. Cara Produksi Pangan yang Baik.....	11
a. Pengertian.....	11
b. Kriteria.....	12
c. Perilaku dalam Penerapan.....	25

C. Kriteria UMKM.....	29
D. Kerangka Berpikir.....	31
BAB III METODE PENELITIAN.....	33
A. Waktu dan Lokasi Penelitian .....	33
B. Jenis Penelitian .....	35
C. Populasi dan Sampel .....	36
D. Sumber dan Pengumpulan Data .....	37
E. Teknik Pengumpulan Data .....	38
F. Kisi-kisi Instrumen.....	38
G. Analisis Data .....	42
H. Diagram Alir Penelitian.....	51
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	52
A. Status Penerapan CPPB.....	52
B. Kesesuaian Dokumen Mutu .....	66
C. Pengujian Mutu Produk Olahan Cokelat .....	69
BAB V PENUTUP.....	76
A. Kesimpulan .....	76
B. Saran .....	76
DAFTAR PUSTAKA.....	77
LAMPIRAN .....	80

## DAFTAR TABEL

No	Teks	Halaman
1	Kisi-Kisi Instrumen Penelitian .....	38
2	Penentuan Faktor Permenperin dan PerKB POM .....	39
3	Acuan Penilaian Penerapan CPPB-IRT .....	43
4	Kuesioner Penilaian CPPB .....	44
5	Status Penerapan CPPB .....	59
6	Ketidaksesuaian Serius di UMKM MC .....	61
7	Ketidaksesuaian Serius di UMKM KC .....	64
8	Ketidaksesuaian Serius di UMKM CL .....	67
9	Pengujian Analisis Kimia .....	69

## DAFTAR GAMBAR

No	Teks	Halaman
1	Kerangka Berpikir Penelitian .....	32
2	Lokasi UMKM .....	34
3	Diagram Alir Penelitian .....	51

## DAFTAR LAMPIRAN

No	Teks	Halaman
1	Kuesioner Penelitian CPPB UMKM MC .....	82
2	Kuesioner Penelitian CPPB UMKM KC .....	88
3	Kuesioner Penelitian CPPB UMKM CL .....	94
4	Dokumentasi Penelitian UMKM MC .....	100
5	Dokumentasi Penelitian UMKM KC .....	103
6	Dokumentasi Penelitian UMKM CL .....	103

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Catatan pertumbuhan ekonomi Indonesia, masa krisis ekonomi yang melanda pada tahun 1997 adalah masa yang tidak akan pernah terlupakan bagi bangsa Indonesia. Pada masa itu, keadaan perekonomian Indonesia sangat terpuruk. Keterpurukan tersebut ditandai dengan tumbangya perusahaan-perusahaan besar, sehingga mengakibatkan Pemutusan Hubungan Kerja (PHK) secara besar-besaran. Chopsoh (2011) mengatakan krisis ekonomi yang dialami oleh bangsa Indonesia sejak tahun 1997 merupakan krisis terparah sepanjang orde baru.

Berasal permasalahan yang dihadapi Indonesia pada masa krisis ekonomi, Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) mampu bertahan dan menjadi penyelamat bagi pemulihan perekonomian di Indonesia. Ketika terjadi krisis ekonomi 1997, hanya sektor UMKM yang bertahan, sedangkan sektor yang lebih besar justru tumbang. Darmono (2006) juga mengatakan bahwa UMKM merupakan kekuatan ekonomi yang menjadi penyelamat perekonomian Indonesia pada masa krisis dan berhasil mempertahankan laju aktivitas ekonomi yang hampir lumpuh akibat ketidakmampuan korporasi besar dalam mempertahankan kegiatan perekonomiannya.

Sejak UMKM membuktikan bahwa UMKM mampu bertahan pada masa krisis ekonomi, UMKM mulai dikenal dan semakin diminati. Sehingga, dari tahun ke tahun jumlah UMKM semakin meningkat. Namun, berdasarkan prakteknya UMKM menghadapi berbagai masalah seperti kesulitan akses terhadap permodalan, kemampuan manajerial dan pasar yang masih rendah, keterbatasan teknologi dan informasi, masalah rendahnya kualitas SDM pelaku UMKM, masalah iklim usaha yang belum sepenuhnya berpihak kepada UMKM, birokrasi yang cenderung mempersulit dalam urusan administrasi, dan persaingan di pasar global dalam hal ini standarisasi produk.

Beberapa waktu belakangan sebelum memasuki pasar baik itu lokal maupun global, barang-barang yang dihasilkan harus memiliki standarisasi sesuai dengan aturan. Namun dalam kenyataannya masih banyak produk industri di Indonesia termasuk produk UMKM belum memiliki standarisasi dan sertifikasi produk sebagai mana mestinya.

Hal ini mengindikasikan bahwa produk hasil UMKM di Indonesia belum siap memasuki pasar global. Pada saat ini dan mendatang, standarisasi dan sertifikasi sudah menjadi kebutuhan penting pada UMKM di Indonesia. Jika tidak dilakukan standarisasi dan sertifikasi, maka produk hasil industri kreatif di Indonesia akan mudah ditiru dan kalah bersaing dengan produk impor. Karena itu, pemerintah pusat dan daerah harus mendorong dapat tercapainya standarisasi dan sertifikasi produk hasil UMKM di Indonesia. Di Perancis; standarisasi mampu menyumbang 25% pertumbuhan GDP (2009). Selama

tahun 2007 Kanada juga memberikan pernyataan bahwa standarisasi pada produk-produk olahan UMKM mampu memberikan peningkatan pada GDP secara signifikan.

Upaya menjawab permasalahan yang dihadapi UMKM, terdapat beberapa program kegiatan pemberdayaan yang dapat dilakukan, seperti memperbaiki akses terhadap permodalan, teknologi, informasi, dan pasar serta mengembangkan potensi sumber daya lokal. Selain itu, untuk memajukan berbagai produk berskala UMKM perlu adanya peningkatan daya saing melalui berbagai proses dan sistem salah satunya adalah standarisasi dan sertifikasi produk olahan coklat skala UMKM.

Pada pengembangan UMKM berbasis pertanian pangan, pemerintah masih menghadapi berbagai permasalahan baik internal maupun eksternal, dari hulu hingga hilir yang meliputi penyediaan bahan baku, proses produksi dan teknologi, keuangan, mutu, pemasaran, sumber daya manusia dan upaya penciptaan nilai tambah (Hubeis *et al.* 2015). Kemudian standarisasi produk pertanian olahan UMKM juga dapat ditingkatkan melalui Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB).

Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) merupakan salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk pangan. CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Melalui CPPB ini, industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak



dikonsumsi dan aman bagi kesehatan. Hasil pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, kepercayaan masyarakat niscaya akan meningkat, dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang pesat. Jika perkembangan industri pangan menghasilkan pangan yang bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan (BPOM, 2003). Guna mencapai tujuan tersebut para pengelola dan pekerja harus menerapkan CPPB pada pelaksanaan proses produksi yang dilaksanakan.

### **B. Rumusan Masalah**

Banyaknya ketersediaan cokelat khas daerah mendorong pemerintah mengeluarkan kebijakan dalam pengembangan produk olahan cokelat melalui berbagai strategi contohnya standarisasi produk olahan. Pengembangan UMKM cokelat dianggap penting karena produknya sangat disukai oleh konsumen.

Namun demikian, masih memerlukan syarat-syarat misalnya penerapan CPPB, PSO, memiliki kelengkapan dokumen pendukung lain. Oleh karena itu, perlu diketahui faktor pendukung dan penghambat agar UMKM dapat meningkatkan daya saingnya baik dalam segi produk itu sendiri maupun dalam segi pemasarannya. Berangkat dari adanya berbagai masalah yang diuraikan sebelumnya, rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana status penerapan CPPB skala IRT UMKM pengolahan cokelat di Kota Makassar?
2. Bagaimana kesesuaian dokumen mutu produk UMKM pengolahan cokelat di Kota Makassar?
3. Bagaimana mutu produk UMKM pengolahan cokelat di Kota Makassar?

### **C. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan penelitian, untuk:

1. Menilai dan mengkaji status penerapan CPPB skala Industri Rumah Tangga (IRT) UMKM pengolahan cokelat di Kota Makassar.
2. Menilai kesesuaian dokumen mutu produk UMKM pengolahan cokelat di Kota Makassar.
3. Menguji mutu produk UMKM pengolahan cokelat di Kota Makassar.

### **D. Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menjadi masukan kepada UMKM mengenai pentingnya penerapan CPPB.
2. Masukan kepada pemerhati masalah pangan terutama dinas kesehatan yang bersangkutan mengenai gambaran tentang CPPB pada proses produksi cokelat sehingga dapat dilakukan penyuluhan dan pengawasan.

### **E. Ruang Lingkup Penelitian**

Ruang lingkup penelitian digunakan untuk membatasi bahasan penelitian agar mencapai derajat kefokusannya. Adapun ruang lingkup penelitian ini meliputi:

1. Peningkatan kesiapan produk olahan coklat skala UMKM hanya sebatas mengamati pada bagian pengembangan dan standarisasi produk.
2. Penelitian ini dilakukan di sentra produksi coklat skala UMKM di Kota Makassar.

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Sistem Standarisasi Produk**

##### **a. Standarisasi Mutu Produk**

Pasal 1 angka 22 Peraturan Pemerintah (PP) No 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan menjelaskan bahwa: “Standar adalah spesifikasi atau persyaratan teknis yang dibakukan, termasuk tata cara dan metode yang disusun berdasarkan konsensus semua pihak yang terkait dengan memperhatikan syarat-syarat keselamatan, keamanan, kesehatan, lingkungan hidup, perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, serta pengalaman perkembangan masa kini dan masa yang akan datang untuk memperoleh manfaat yang sebesar-besarnya”.

PP No 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan memberikan definisi mengenai mutu pangan yaitu pada pasal 1 angka 21 yang menentukan bahwa “mutu pangan adalah nilai yang ditentukan atas dasar kriteria keamanan pangan, kandungan gizi dan standar perdagangan terhadap bahan makanan, makanan dan minuman”.

Standarisasi mutu merupakan suatu spesifikasi teknis tentang mutu suatu komoditas atau produk yang dapat digunakan untuk umum, yang dibuat dengan cara kerjasama dan konsensus dari pihak-pihak yang berkepentingan berdasarkan pada hasil konsultasi ilmu pengetahuan, teknologi dan

pengalaman (Kadarisman, 1995). Sedangkan sertifikasi mutu produk merupakan suatu pernyataan tertulis dari suatu lembaga yang kompeten dan berwenang yang berisi kebenaran mutu, fakta hasil pemeriksaan atau hasil pengujian berdasarkan metode yang sah, sehingga sertifikasi berisi pernyataan yang kebenarannya ditanggung oleh lembaga yang menerbitkan sertifikasi tersebut.

Standarisasi mutu nasional adalah standarisasi yang dibuat oleh pemerintah pusat dan dilaksanakan secara sektoral atau oleh departemen-departemen. Untuk produk pangan yang melakukan standarisasi mutu nasional adalah Departemen Pertanian, Departemen Perindustrian dan Perdagangan serta Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) yang dikoordinasi oleh Badan Standarisasi Nasional.

#### **b. Cakupan Standarisasi Mutu Pangan**

Cakupan Standarisasi mutu pangan adalah sebagai berikut (Soekarto, 1990).

- 1) Nama produk baku.
- 2) Klasifikasi mutu harus didukung dengan kriteria dan istilah yang diuraikan secara jelas dan pasti.
- 3) Jaminan keamanan biologis (hayati), kimia, fisis, dan kehalalan.
- 4) Metode sampling untuk pengujian atribut mutu.
- 5) Metode pengujian atau analisa.

6) Bahan dan cara mengemas.

7) Labeling.

### **c. Kebijakan Standarisasi Mutu**

Sistem standarisasi mutu memuat kebijakan mutu, standarisasi mutu oleh instansi, cara pengendalian mutu, cara analisa dan jaminan mutu. Secara umum standarisasi mutu memiliki tujuan sebagai berikut (Soekarto, 1990):

- 1) Mencapai kepastian mutu
- 2) Mencapai keseragaman atau konsistensi mutu
- 3) Memperlancar transaksi dalam perdagangan
- 4) Memberi pedoman mutu kepada semua pihak yang terlibat dengan komoditi
- 5) Bahan pembinaan mutu
- 6) Melindungi konsumen.

### **d. Konsep Mutu Bidang Pangan**

Penerapan konsep mutu di bidang pangan dalam arti luas menggunakan penafsiran yang beragam. Menurut Kramer dan Twigg, Mutu merupakan gabungan atribut produk yang dinilai secara organoleptik (warna, tekstur, rasa dan bau). Hal ini digunakan konsumen untuk memilih produk secara total (Almatsier, 2000):

- 1) Karakteristik fisik/tampak, meliputi penampilan yaitu warna, ukuran, bentuk dan cacat fisik; kinestika yaitu tekstur, kekentalan dan konsistensi; *flavor* yaitu sensasi dari kombinasi bau dan cicip.

- 2) Karakteristik tersembunyi, yaitu nilai gizi dan keamanan mikrobiologis. Nilai gizi sangat menentukan mutu pangan, karena dengan mengukur nilai gizi suatu pangan, konsumen dapat mengetahui kandungan apa saja yang terdapat dalam pangan tersebut dan berapa jumlah makanan atau minuman yang harus dikonsumsi untuk memenuhi kecukupan gizi seseorang.

Ruang lingkup pengawasan mutu pangan mencakup pengertian yang luas, meliputi aspek kebijaksanaan, standardisasi, pengendalian, jaminan mutu, pembinaan mutu dan perundang-undangan. Hubeis menyatakan bahwa pengendalian mutu pangan ditujukan untuk mengurangi kerusakan atau cacat pada hasil produksi berdasarkan penyebab kerusakan tersebut (Hubeis, 1994). Hal ini dilakukan melalui perbaikan proses produksi (menyusun batas dan derajat toleransi) yang dimulai dari tahap pengembangan, perencanaan, produksi, pemasaran dan pelayanan hasil produksi dan jasa pada tingkat biaya yang efektif dan optimum untuk memuaskan konsumen (persyaratan mutu) dengan menerapkan standardisasi perusahaan atau industri yang baku. Pengawasan mutu pangan juga berkaitan erat dengan kehidupan masyarakat dalam melayani kebutuhan konsumen, memberi penerangan dan pendidikan konsumen. Pengawasan mutu pangan juga melindungi konsumen terhadap penyimpangan mutu, pemalsuan dan menjaga keamanan konsumen terhadap kemungkinan mengkonsumsi produk-produk pangan yang berbahaya, beracun dan mengandung penyakit.

## **B. Cara Produksi Pangan yang Baik**

### **a. Pengertian**

Cara Produksi Pangan yang Baik merupakan salah satu faktor yang penting untuk mengetahui standar mutu dan persyaratan yang ditetapkan untuk pangan. CPPB sangat bermanfaat untuk industri pangan berskala kecil dan besar untuk menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Menurut BPOM, CPPB adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi makanan agar bermutu, aman, dan layak untuk dikonsumsi (BPOM, 2002). Masih menurut BPOM, tujuan dari penerapan CPPB adalah menghasilkan pangan bermutu, aman dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen baik domestik maupun internasional dengan cara memberikan prinsip-prinsip dasar dalam pengolahan makanan.

Menurut Fardiaz (1996), CPPB atau *Good Manufacturing Practice* (GMP) adalah suatu pedoman cara berproduksi makanan yang bertujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu dan sesuai dengan tuntutan konsumen. Melalui penerapan CPPB diharapkan produsen pangan dapat menghasilkan produk makanan bermutu, aman dikonsumsi, dan sesuai dengan tuntutan konsumen bukan hanya konsumen lokal tetapi juga konsumen global.



## **b. Kriteria**

B POM (2002) menetapkan berbagai persyaratan yang harus dipenuhi oleh industri pangan untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi. Persyaratan tersebut diantaranya adalah lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan *higiene* dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan *higiene* karyawan, pengendalian proses, label pangan, penyimpanan, penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi dan pelatihan karyawan.

### 1) Lingkungan produksi

Lingkungan produksi merupakan daerah di sekitar lokasi produksi. Sebelum menetapkan lokasi industri maka perlu mempertimbangkan keadaan dan kondisi lingkungan yang mungkin dapat merupakan sumber pencemaran, selain itu harus dipertimbangkan juga berbagai tindakan pencegahan yang mungkin dapat dilakukan untuk melindungi pangan yang diproduksi. Persyaratan lokasi produksi yang sesuai dengan pedoman CPPB adalah:

- a) Industri harus berada di tempat yang bebas pencemaran, semak belukar dan genangan air
- b) Industri harus berada di tempat yang bebas dari serangan hama
- c) Industri tidak berada di sekitar tempat yang kotor atau kumuh seperti tempat penumpukan sampah dan pembuangan limbah lingkungan sekitar lokasi produksi harus dipertahankan dalam keadaan bersih dengan cara

memperhatikan pengelolaan sampah yang benar, sampah tidak boleh menumpuk, dan tempat penampungan sampah harus selalu dalam keadaan tertutup. Selokan tempat pembuangan limbah cair harus selalu dipelihara agar dapat berfungsi dengan baik, jalan di sekitar lokasi produksi harus selalu dijaga kebersihannya agar tidak berdebu.

## 2) Bangunan dan fasilitas

Ruang lingkup bangunan dan fasilitas mencakup ruang produksi, kelengkapan ruang produksi dan tempat penyimpanan. Bangunan dan fasilitas harus menjamin bahwa pangan selama dalam proses produksi tidak tercemar oleh bahaya fisik, biologis, dan kimia serta mudah dibersihkan dan disanitasi.

### a) Ruang produksi

Ruang produksi atau dapur pengolahan makanan sangat berperan penting dalam upaya menciptakan makanan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Ruang produksi yang bersih dan dipelihara dengan baik akan merupakan tempat yang higienis dan menyenangkan sebagai tempat kerja. Menurut Purnawijayanti (2001) dan BPOM (2002) hal yang menentukan dalam menciptakan ruang produksi yang saniter yaitu desain dan tata letak serta konstruksi bangunan ruang produksi. Desain ruang produksi cukup luas dan memungkinkan kegiatan pembersihan dapat dilakukan dengan mudah. Tata letak ruang produksi disesuaikan dengan alur pekerjaan sehingga akan lebih runtut dan efisien dalam bekerja.

Konstruksi bangunan ruang produksi meliputi lantai, dinding, langit-langit dan ventilasi.

- (1) Lantai: lantai ruang produksi harus dibuat dengan konstruksi yang kuat dan kokoh, tidak mudah bergerak dan tidak mudah pecah, dilapisi dengan bahan kedap air, halus dan tidak licin, mudah dibersihkan.
- (2) Dinding: kokoh dan kedap air, rata, mudah dibersihkan dan berwarna cerah.
- (3) Langit-langit: rata dan datar tidak banyak alur atau *ornament* yang dapat dihuni oleh debu, kuat dan tidak ada bagian yang retak, warna cerah, cerobong asap dibuat dari bahan yang mudah dibersihkan dan dicuci dengan air.
- (4) Ventilasi: ventilasi yang baik didisain untuk dapat mengeluarkan asap, uap dan kelebihan panas dari ruangan. Asap yang dihasilkan dari proses pemasakan seperti pembakaran harus dapat segera dikeluarkan dari ruangan dapur agar tidak mengganggu pekerja, dengan demikian dapur memerlukan alat penghisap (*exhaust fan*) yang dilengkapi dengan cerobong.

b) Kelengkapan ruang produksi

Kelengkapan fasilitas yang terdapat pada ruang produksi sangat mendukung terlaksananya proses produksi dengan baik. Kelengkapan pada ruang produksi meliputi:

- (1) Pencahayaan: sebaiknya cukup terang sehingga karyawan tidak terganggu penglihatannya saat bekerja, penerangan cukup sampai ke sudut-sudut ruangan, selain sehat bagi mata juga memudahkan menjaga kebersihan area kerja.
- (2) Tempat cuci tangan: dalam keadaan bersih, dilengkapi dengan sabun dan lap pengering.
- (3) Perlengkapan Pertolongan Pertama pada Kecelakaan (P3K).

c) Tempat penyimpanan

Persyaratan tempat penyimpanan yang baik diantaranya adalah:

- (1) Tempat penyimpanan bahan termasuk bumbu dan bahan tambahan pangan harus terpisah dengan produk akhir.
- (2) Harus tersedia tempat penyimpanan khusus untuk menyimpan bahan-bahan bukan pangan seperti bahan pencuci, *sanitizer*, pelumas, dan lain-lain.
- (3) Tempat penyimpanan harus bebas dari hama seperti serangga dan binatang pengerat serta memiliki sirkulasi udara yang lancar.

3) Peralatan produksi

Tata letak peralatan produksi harus diatur untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang produk makanan dari bahan mentah, peralatan kotor, dan limbah pengolahan. Peralatan merupakan komponen penting dalam penanganan bahan makanan. Untuk mencegah kontaminasi atau pencemaran maka perlu tindakan pengawasan terhadap peralatan selama proses

memasak diantaranya peralatan harus selalu terjaga kebersihannya, peralatan disesuaikan dengan kebutuhan dalam memasak, bahan dasar peralatan jangan mudah berkarat atau bersenyawa dengan bahan makanan agar tidak terjadi keracunan, desain alat memasak diusahakan yang sederhana agar mudah membersihkannya (Fadiati, 1988). Menurut BPOM (2002) syarat peralatan produksi diantaranya adalah:

- a) Peralatan produksi terbuat dari bahan yang kuat, tidak berkarat, mudah dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan
  - b) Permukaan peralatan yang kontak langsung dengan pangan halus, tidak bercelah, tidak mengelupas, dan tidak menyerap air
  - c) Peralatan produksi harus diletakkan sesuai dengan urutan prosesnya sehingga memudahkan dalam bekerja dan mudah untuk dibersihkan.
- 4) Suplai air

Air yang digunakan selama proses produksi harus cukup, memenuhi persyaratan kualitas air bersih dan syarat air yang dapat diminum (Purnawijayanti, 2001). Menurut BPOM (2002) persyaratan air yang digunakan untuk proses produksi diantaranya adalah:

- a) Air yang digunakan harus bersih dan dalam jumlah cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan proses produksi
- b) Sumber dan pipa air untuk keperluan selain pengolahan pangan harusnya terpisah dan diberi warna yang berbeda

c) Air yang kontak langsung dengan pangan sebelum diproses harus memenuhi persyaratan air bersih.

5) Fasilitas kegiatan *higiene* dan sanitasi

Fasilitas dan kegiatan *higiene* dan sanitasi diperlukan untuk menjamin agar bangunan dan peralatan selalu dalam keadaan bersih dan mencegah terjadinya kontaminasi silang dari karyawan. Pengertian sanitasi menurut WHO dalam Bagus Putu Sudiara dan I Nyoman Sukana Sabudi (1996) adalah suatu usaha untuk mengawasi berbagai faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan, dan kelangsungan hidup. Sedangkan pengertian *higiene* menurut Purnawijayanti (2001) adalah ilmu yang berhubungan dengan masalah kesehatan serta berbagai usaha untuk mempertahankan atau untuk memperbaiki kesehatan.

a) Alat cuci atau pembersih

Alat cuci atau pembersih harus tersedia dan terawat dengan baik diantaranya adalah sikat, pel, deterjen dan bahan sanitasi.

b) Fasilitas *higiene* karyawan

Fasilitas *higiene* karyawan meliputi tempat cuci tangan dan toilet atau jamban harus selalu terjaga kebersihannya

c) Kegiatan *higiene* dan sanitasi

Kegiatan pembersihan ruang produksi dan peralatan dilakukan secara rutin dengan menggunakan alat pembersih dan sanitiser. Dalam kegiatan

pembersihan, pencucian dan penyuci hama harus ada karyawan yang bertanggung jawab.

6) Pengendalian hama

Hama seperti tikus, serangga, dan lainnya merupakan pembawa cemaran biologis yang dapat menurunkan mutu dan keamanan pangan. Kegiatan pengendalian hama dilakukan untuk mengurangi kemungkinan masuknya hama ke ruang produksi yang akan mencemari pangan. Menurut BPOM (2002) kegiatan pengendalian hama meliputi pencegahan masuknya hama dan pemberantasan hama.

a) Mencegah masuknya hama

- (1) Lubang-lubang dan selokan yang memungkinkan masuknya hama harus selalu dalam keadaan tertutup
- (2) Hewan peliharaan tidak boleh berkeliaran di pekarangan tempat produksi apalagi di dalam ruang produksi
- (3) Bahan pangan yang tercecer harus segera dibersihkan karena dapat mengundang masuknya hama
- (4) Industri harus memeriksa lingkungan dari kemungkinan timbulnya sarang hama.

b) Pemberantasan hama

- (1) Pemberantasan hama dilakukan dengan cara yang tidak mempengaruhi mutu dan keamanan pangan

- (2) Pemberantasan hama dapat dilakukan secara fisik maupun secara kimia
- (3) Pemberantasan hama dengan bahan kimia harus dilakukan dengan pertimbangan tidak mencemari pangan.

7) Kesehatan dan *higiene* karyawan

*Higiene* karyawan yang terlibat dalam pengolahan makanan perlu diperhatikan untuk menjamin keamanan makanan, disamping untuk mencegah terjadinya penyebaran penyakit melalui makanan. Kesehatan dan *higiene* karyawan yang baik dapat menjamin bahwa pekerja yang kontak langsung maupun tidak langsung dengan pangan tidak menjadi sumber pencemaran. Menurut BPOM (2002) kesehatan dan *higiene* karyawan meliputi kesehatan karyawan, kebersihan karyawan dan kebiasaan karyawan.

a) Kesehatan karyawan

Karyawan yang bekerja di ruang produksi harus dalam keadaan sehat, karyawan yang menunjukkan gejala atau sakit seperti sakit kuning, diare, muntah, sakit tenggorokan, sakit kulit, keluar cairan dari telinga (congek), sakit mata (belekan), atau pilek tidak diperkenankan untuk mengolah makanan.

b) Kebersihan karyawan

Karyawan harus menjaga kebersihan badannya, pada saat bekerja karyawan harus mengenakan pakaian kerja lengkap dengan celemek dan penutup kepala, sarung tangan, dan sepatu kerja. Ketika sedang terluka



karyawan harus menutupnya dengan perban dan sebelum mulai kegiatan pengolahan makanan, setelah menangani bahan mentah atau bahan kotor dan setelah keluar dari toilet karyawan harus mencuci tangannya terlebih dahulu.

c) Kebiasaan karyawan

Pada saat bekerja di ruang produksi karyawan tidak diperbolehkan sambil mengunyah, makan dan minum, merokok, meludah, bersin atau batuk ke arah makanan dan mengenakan perhiasan berlebih.

8) Pengendalian proses

Poses produksi harus dikendalikan dengan benar untuk menghasilkan produk yang bermutu dan aman. Menurut BPOM pengendalian proses produksi industri rumah tangga dapat dilakukan dengan cara penetapan spesifikasi bahan baku, penetapan komposisi dan formulasi bahan, penetapan cara produksi yang baku, penetapan jenis, ukuran dan spesifikasi kemasan, dan penetapan keterangan lengkap tentang produk yang dihasilkan.

a) Penetapan spesifikasi bahan baku

Harus menentukan jenis, jumlah, dan spesifikasi bahan baku, serta bahan penolong untuk memproduksi pangan yang akan dihasilkan bahan pangan dalam keadaan rusak tidak boleh diterima, bahan tambahan pangan digunakan berdasarkan izin dan sesuai batas maksimum penggunaannya.

b) Penetapan komposisi dan formulasi bahan

Komposisi bahan dan komposisi formula harus ditentukan untuk memproduksi jenis pangan yang dihasilkan. Komposisi yang telah ditentukan secara baku harus dicatat dan digunakan setiap saat proses produksi secara konsisten.

c) Penetapan cara produksi yang baku

Harus menentukan proses produksi pangan yang baku, bagan alir proses pembuatan harus dibuat secara jelas, kondisi baku dari setiap proses produksi harus ditentukan seperti berapa lama pengadukan, berapa suhu pemanasan dan berapa lama dipanaskan, dan berapa kecepatan putaran pengadukan. Bagan alir produksi pangan yang sudah baku harus digunakan sebagai acuan dalam setiap kegiatan produksi.

d) Penetapan jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan

Kemasan pangan adalah bahan yang digunakan untuk mewadahi dan atau membungkus pangan, baik yang bersentuhan langsung dengan pangan maupun tidak (PP No. 69, 1999). Jenis, ukuran, dan spesifikasi kemasan yang digunakan harus ditentukan. Bahan kemasan yang digunakan harus sesuai untuk pangan.

e) Penetapan keterangan lengkap tentang produk yang dihasilkan

Keterangan yang ditetapkan tentang produk yang dihasilkan meliputi nama dan karakteristik produk, tanggal kadaluwarsa, dan pencatatan tanggal produksi.

#### 9) Label pangan

Label pangan adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan (PP No 69, 1999). Label pangan yang tertera harus jelas dan informatif untuk memudahkan konsumen dalam menyimpan, mengolah, dan mengonsumsi pangan. Menurut BPOM keterangan pada label sekurang-kurangnya harus memuat tentang nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat pihak yang memproduksi, tanggal, bulan, dan tahun kadaluarsa, serta nomor Sertifikasi Produksi.

#### 10) Penyimpanan

Penyimpanan yang baik dapat menjamin mutu dan keamanan bahan serta produk pangan yang diolah. Pedoman penyimpanan yang baik menurut BPOM (2002) diantaranya adalah sebagai berikut:

##### a) Penyimpanan bahan dan produk

- (1) Penyimpanan bahan dan produk dilakukan pada tempat yang bersih dan sesuai suhu penyimpanan
- (2) Bahan-bahan yang mudah menyerap air harus disimpan pada tempat yang kering seperti garam, gula, dan rempah-rempah bubuk
- (3) Bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, dan produk akhir diberi tanda mana yang memenuhi syarat dengan yang tidak memenuhi syarat

- (4) Bahan yang lebih dulu masuk harus digunakan lebih dulu
- (5) Produk akhir yang lebih dulu diproduksi harus diedarkan terlebih dahulu.

b) Penyimpanan bahan berbahaya

Bahan kimia berbahaya seperti pemberantas serangga, tikus, kecoa dan bahan berbahaya lainnya harus disimpan pada ruangan terpisah dan harus diawasi penggunaannya.

c) Penyimpanan label dan kemasan

Label dan kemasan disimpan pada tempat yang bersih dan jauh dari pencemaran, disimpan secara rapi dan teratur untuk menghindari terjadinya kesalahan dalam penggunaannya.

d) Penyimpanan peralatan

Peralatan yang sudah bersih dan disanitasi harus disimpan pada tempat yang bersih dengan permukaan peralatan menghadap ke bawah agar terlindung dari debu, kotoran, dan pencemaran lainnya.

11) Penanggung jawab

Menurut BPOM (2002) seorang penanggung jawab diperlukan untuk mengawasi seluruh tahap proses produksi serta pengendaliannya untuk menjamin dihasilkannya produk pangan yang bermutu dan aman. Persyaratan seorang penanggung jawab adalah minimal dia harus mempunyai pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan praktek *higiene* sanitasi pangan serta

produksi pangan yang ditanganinya. Kegiatan pengawasan harus dilakukan secara rutin.

#### 12) Penarikan produk

Menurut BPOM (2002) penarikan produk pangan adalah tindakan menghentikan peredaran pangan karena diduga sebagai penyebab timbulnya penyakit atau keracunan pangan. Berikut ini adalah ketentuan penarikan produk pangan menurut BPOM:

- a) Pemilik industri harus menarik produk pangan dari peredaran jika diduga menimbulkan penyakit atau keracunan pangan
- b) Pemilik industri harus menghentikan proses produksinya sampai masalah terkait diatasi
- c) Pemilik industri harus melaporkan penarikan produknya ke pemerintah kabupaten atau kota setempat dengan tembusan kepada balai besar atau BPOM setempat
- d) Pangan yang terbukti berbahaya bagi konsumen harus dimusnahkan.

#### 13) Pencatatan dan dokumentasi

Menurut Nani Ratnaningsih (2004) dokumentasi adalah suatu hal penting yang dapat digunakan untuk bukti-bukti nyata yang dapat dipertanggung jawabkan, selain itu dokumentasi merupakan petunjuk bahwa semua langkah diinstruksikan dengan jelas oleh orang yang berwenang dan instruksi diikuti dengan baik. Pencatatan dan dokumentasi yang baik diperlukan untuk

memudahkan penelusuran masalah yang berkaitan dengan proses produksi.

Pemilik industri harus mencatat dan mendokumentasikan tentang:

- a) Penerimaan bahan baku, bahan tambahan pangan, dan bahan penolong sekurang-kurangnya memuat nama bahan, jumlah, tanggal pembelian, nama dan alamat pemasok
- b) Produk akhir yang sekurang-kurangnya memuat tentang nama jenis produk, tanggal produksi, kode produksi, jumlah dan tanggal produksi. Catatan dan dokumentasi yang dibuat harus disimpan selama 2 kali umur simpan produk pangan yang dihasilkan.

#### 14) Pelatihan karyawan

Pimpinan dan karyawan industri harus mempunyai pengetahuan dasar mengenai prinsip-prinsip dan praktek *higiene* dan sanitasi pangan serta proses pengolahan pangan yang ditanganinya agar dapat memproduksi pangan yang bermutu dan aman. Pemilik atau penanggung jawab harus sudah pernah mengikuti penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Pemilik harus menerapkannya dan mengajarkan keterampilan tersebut kepada karyawan yang lain.

### **c. Perilaku dalam Penerapan**

Terwujudnya penerapan CPPB tidak lepas dari peran produsen dan pekerjanya, hal tersebut dapat dilihat dari perilaku yang diterapkan oleh para produsen dan pekerjanya. Secara teori menurut Notoatmodjo (2003)

mengatakan bahwa perubahan perilaku atau seseorang dapat menerima atau mengadopsi perilaku baru dalam kehidupannya melalui tiga tahap yaitu pengetahuan, sikap dan tindakan.

#### 1) Pengetahuan

Pengetahuan merupakan hasil dari tahu, dan ini terjadi setelah seseorang melakukan pengindraan terhadap objek tertentu. Sebagian besar pengetahuan manusia diperoleh melalui mata dan telinga (Notoatmodjo, 2003). Tahu diartikan sebagai mengingat suatu materi yang telah dipelajari sebelumnya dan merupakan tingkat pengetahuan yang paling rendah. Tingkat pengetahuan para produsen dan pekerja industri makanan melalui beberapa tingkatan yaitu tahu, memahami, serta mampu menerapkan pengetahuan tersebut dalam proses produksi. Sebelum seseorang berperilaku ia harus tahu terlebih dahulu apa arti dan manfaat perilaku tersebut bagi dirinya, sehingga dapat diartikan bahwa sebelum para produsen dan pekerja industri makanan berperilaku sesuai prinsip CPPB maka mereka harus mengetahui arti dan manfaat perilaku CPPB tersebut. Indikator yang dapat digunakan untuk mengetahui tingkat pengetahuan produsen dan pekerja industri mencakup ruang lingkup CPPB diantaranya adalah lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan *higiene* dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan *higiene* karyawan, pengendalian proses, label pangan, penyimpanan, penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan. Pengukuran pengetahuan dapat

dilakukan dengan wawancara atau angket yang menanyakan tentang isi materi yang ingin diukur dari subjek penelitian atau responden (Notoatmodjo, 2003).

## 2) Sikap

Menurut Gagne dalam (Pranowo, 2006) sikap merupakan suatu keadaan internal atau *internal state* yang mempengaruhi pilihan tindakan individu terhadap beberapa objek, pribadi, dan peristiwa, keadaan internal tersebut berupa keyakinan yang diperoleh dari proses akomodasi dan asimilasi pengetahuan yang mereka dapatkan. Sedangkan menurut Notoatmodjo (2003) sikap merupakan reaksi atau respon yang masih tertutup dari seseorang terhadap suatu stimulus atau objek. Newcomb salah seorang ahli psikologi sosial dalam Notoatmodjo (2003) menyatakan bahwa sikap itu merupakan kesiapan atau kesediaan untuk bertindak dan bukan merupakan pelaksanaan motif tertentu. Sikap merupakan kesiapan untuk bereaksi terhadap objek di lingkungan tertentu sebagai suatu penghayatan terhadap objek. Menurut Gerungan dalam Pranowo (2006) sikap ditumbuhkan dan dipelajari sepanjang perkembangan orang yang bersangkutan dalam keterkaitannya dengan obyek tertentu, sikap merupakan hasil belajar manusia sehingga sikap dapat ditumbuhkan dan dikembangkan melalui proses belajar, sikap selalu berhubungan dengan objek sehingga tidak berdiri sendiri, sikap dapat berhubungan dengan satu objek tetapi dapat pula berhubungan dengan sederet objek sejenis, sikap berhubungan dengan aspek motivasi dan perasaan atau emosi. Sikap memiliki 3 komponen utama yaitu komponen



kognitif, afektif, dan perilaku (Adi, 1994). Ketiga komponen tersebut merupakan suatu kesatuan sistem sehingga tidak dapat dilepas satu sama lain dan secara bersama-sama membentuk sikap pribadi. Komponen kognitif merupakan aspek sikap yang berkenaan dengan penilaian individu terhadap objek atau subjek berisi tentang suatu ide, anggapan, pengetahuan, ataupun keyakinan. Komponen afektif dari suatu sikap meliputi emosi ataupun perasaan subjek terhadap objek sikap, dengan adanya komponen ini sikap dapat dirasakan sebagai suatu hal yang menyenangkan atau bahkan tidak menyenangkan atau membenci. Sedangkan komponen perilaku merupakan keinginan individu untuk melakukan perbuatan sesuai dengan keyakinan dan keinginannya. Dari uraian di atas dapat diketahui bahwa sikap adalah penilaian seseorang terhadap stimulus atau objek tersebut, sehingga indikator sikap produsen dan pekerja dalam proses produksi sesuai prinsip CPPB juga sejalan dengan pengetahuan tentang CPPB yaitu lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan *higiene* dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan *higiene* karyawan, pengendalian proses, label pangan, penyimpanan, penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan.

### 3) Tindakan

Tindakan merupakan perwujudan dari pengetahuan yang diperoleh dan merupakan bentuk nyata dari sikap seseorang. Menurut Notoatmodjo (2003) bahwa suatu sikap belum otomatis terwujud dalam suatu tindakan dan untuk

mewujudkan sikap menjadi suatu perbuatan nyata diperlukan faktor pendukung atau kondisi yang memungkinkan antara lain adalah fasilitas. Dalam Pranowo (2006), tindakan dipengaruhi oleh faktor-faktor dari dalam dan luar. Faktor dari dalam meliputi jenis kelamin, ras, sifat, kepribadian, genetika, dan intelegensi. Faktor dari luar meliputi lingkungan (fisik, biologis, sosial), pendidikan, agama, sosial budaya. Tindakan produsen setelah memperoleh pengetahuan dan menentukan sikap terhadap penerapan CPPB akan terlihat selama penyelenggaraan proses produksi.

Pengukuran tindakan dapat dilakukan secara langsung ataupun tidak langsung. Secara langsung yaitu dengan observasi atau pengamatan, secara tidak langsung dengan wawancara terhadap kegiatan-kegiatan yang telah dilakukan beberapa waktu yang lalu atau *recall* (Notoatmodjo, 2003).

### **C. Kriteria UMKM**

Menurut Undang-Undang Nomor 20 Tahun 2008, UMKM memiliki kriteria sebagai berikut:

- a. Usaha Mikro, yaitu usaha produktif milik orang perorangan atau badan usaha milik perorangan yang memenuhi kriteria yakni:
  - 1) Memiliki kekayaan bersih paling banyak Rp. 50.000.000 (lima puluh juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha,
  - 2) Memiliki hasil penjualan tahunan paling banyak Rp. 300.000.000 (tiga ratus juta rupiah).

b. Usaha Kecil, yaitu usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri yang dilakukan oleh orang perorang atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau bukan cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dari usaha menengah atau usaha besar yang memenuhi kriteria yakni:

- 1) Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp. 50.000.000 (lima puluh juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp. 500.000.000 (lima ratus juta rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
- 2) Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp.300.000.000 (tiga ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp. 2.500.000.000 (dua milyar lima ratus juta rupiah).

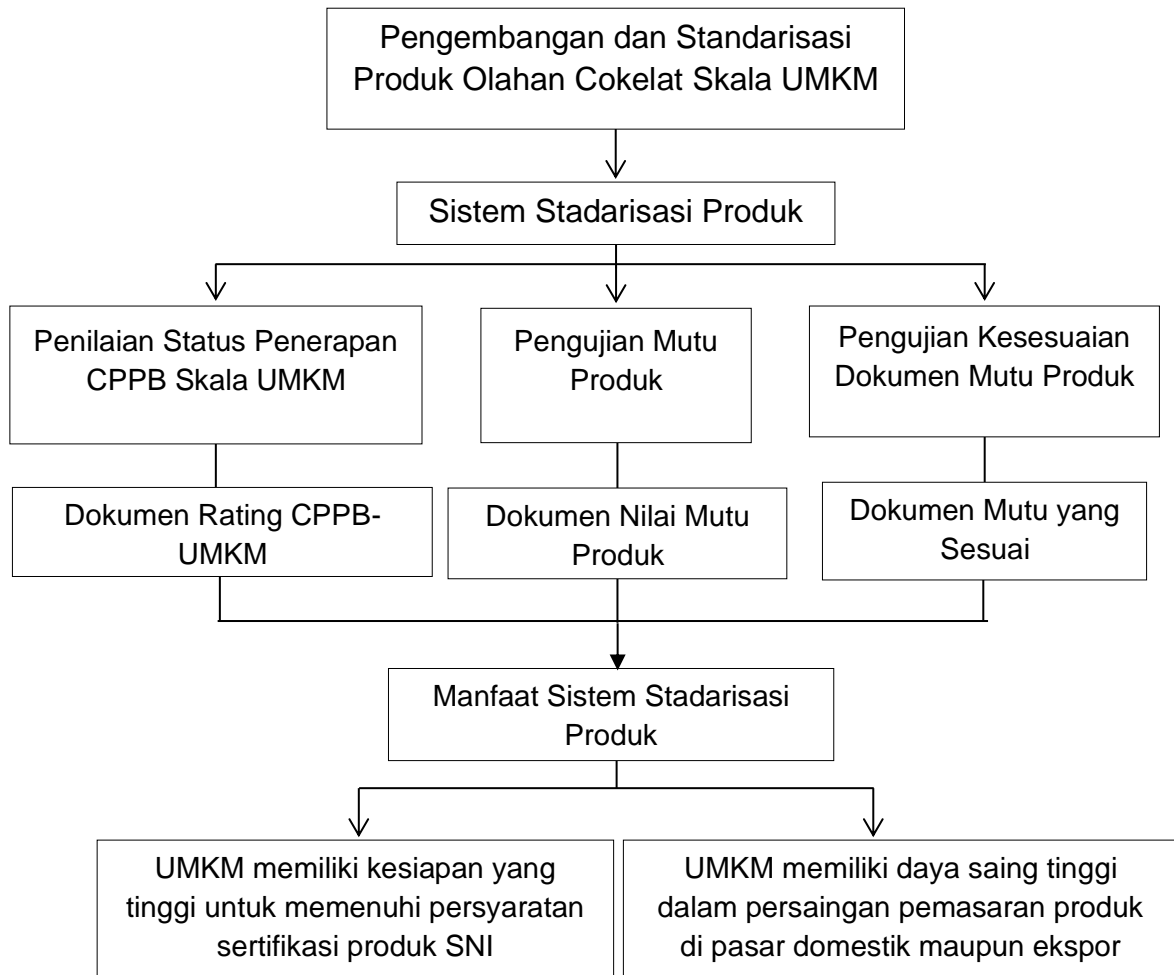
c. Usaha Menengah, yaitu usaha ekonomi produktif yang berdiri sendiri yang dilakukan oleh orang perorang atau badan usaha yang bukan merupakan anak perusahaan atau cabang perusahaan yang dimiliki, dikuasai, atau menjadi bagian baik langsung maupun tidak langsung dengan usaha kecil atau besar yang memenuhi kriteria:

- 1) Memiliki kekayaan bersih lebih dari Rp. 500.000.000 (lima ratus juta rupiah) sampai Rp. 10.000.000.000 (sepuluh milyar rupiah) tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha; atau
- 2) Memiliki hasil penjualan tahunan lebih dari Rp. 2.500.000.000 (dua milyar lima ratus juta rupiah) sampai dengan paling banyak Rp. 50.000.000.000 (lima puluh milyar rupiah).

#### **D. Kerangka Berpikir**

Kegiatan standarisasi dan penilaian kesesuaian menjadi unsur penunjang dalam memfasilitasi usaha yang *fair*, ekonomis dan memiliki keberterimaan yang tinggi, hal ini berkaitan dengan penentuan persyaratan yang relevan. Pada sisi lain kegiatan mengenai standarisasi produk relatif kurang dibandingkan dengan potensi keragaman produk yang ada.

Pentingnya peningkatan kesiapan produk olahan cokelat skala UMKM melalui pengembangan dan standarisasi produk olahan cokelat yang dihasilkan UMKM sangat membutuhkan perhatian dari berbagai pihak. Kesadaran pengelola UMKM perlu ditingkatkan melalui beberapa dukungan seperti dilakukannya penelitian secara mendalam berkaitan dengan kesuksesan dalam penilaian standarisasi produk. Adapun kerangka berpikir dalam penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Berpikir Penelitian

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. Waktu dan Lokasi Penelitian**

Waktu pelaksanaan penelitian ini pada bulan Oktober 2020 sampai Februari 2021. Sedangkan pemilihan lokasi penelitian dilakukan dengan pertimbangan (a) hasil produksi, (b) volume perusahaan dalam mengelola produk olahan cokelat, dan (c) pengalaman perusahaan. Berdasarkan data dari Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Makassar jumlah UMKM yang menghasilkan pangan cokelat sebanyak 11 UMKM, namun yang bersedia menjadi lokasi penelitian hanya 3 UMKM. Adapun UMKM yang diteliti sebanyak tiga, yaitu UMKM MC memproduksi produk cokelat batang yang berlokasi di Kecamatan Rappocini (a), UMKM KC memproduksi minuman serbuk cokelat yang berlokasi di Kecamatan Tamalate (b), dan UMKM CL memproduksi biskuit cokelat yang berlokasi di Kecamatan Panakukang (c). Peta lokasi masing-masing UMKM dapat dilihat pada Gambar 2.