

Gambaran Karakteristik Pengolah dan Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Di Kelompok Tani Hutan Kota Bengkulu Tahun 2023

By Okfrianti Yenni

PENDAHULUAN

Keamanan pangan merupakan salah satu yang dibutuhkan oleh masyarakat dimana makanan yang aman diharapkan dapat melindungi masyarakat dari gangguan kesehatan terutama terjadinya keracunan makanan, sehingga semua orang berhak mengakses makanan yang aman (1), salah satu cara pemerintah mewujudkannya yaitu melalui Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pemerintah menetapkan standar bagi UMKM dalam memproduksi dan menjual pangan yang baik atau dikenal dengan CPPB (2).

Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) adalah salah satu syarat dalam memenuhi standar mutu dan keamanan pangan bagi rumah industri dengan skala kecil, sedang, maupun skala besar sehingga menghasilkan makanan yang bermutu aman dan berkualitas (3),(4). Penerapan CPPB diharapkan dapat menghasilkan produk pangan yang bermutu, layak konsumsi dan aman bagi kesehatan sehingga tidak adanya konsumen yang mengalami keracunan akibat dari mengkonsumsi pangan yang telah diproduksi (5).

Pengolahan pangan merupakan proses yang berisi teknik pemasakan yang digunakan untuk mengubah bahan makanan mentah menjadi suatu makanan atau dapat juga mengubah makanan menjadi bentuk lain yang dapat dikonsumsi (6). Pengolahan pangan dilakukan oleh tenaga pengolahan makanan. Tingkat pengetahuan tenaga pengolahan pangan dapat mempengaruhi keamanan pangan. Tenaga Pengolah yang memiliki pengetahuan CPPB baik akan melaksanakan proses pengolahan pangan sesuai CPPB sehingga menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi (7).

Menurut Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.2.2206 tahun 2012 dalam CPPB terdapat 13 kategori yang perlu diperhatikan diantaranya (4):

1. Lokasi dan lingkungan produksi bersih, bebas dari sampah, debu dan kotoran.
2. Bangunan dan fasilitas memadai dimana bangunan dapat menjaga bahan pangan selama proses produksi agar tidak tercemar oleh bahaya fisik, biologis dan kimia. Bangunan mudah dibersihkan, memiliki fasilitas berupa ruang produksi dan tempat penyimpanan.
3. Peralatan produksi memiliki tata letak yang teratur untuk mencegah terjadinya kontaminasi silang dimana alat produksi terbagi menjadi alat persiapan, pembersihan, pengolahan dan penyajian atau pegemas makanan serta alat yang akan digunakan untuk kebersihan.
4. Suplai air atau sarana penyedia air, sumber air harus cukup dan bersih baik untuk proses produksi maupun air minum karyawan.
5. Fasilitas dan kegiatan higiene sanitasi perlu ada di rumah produksi untuk menjamin bangunan dan peralatan selalu bersih dan tidak adanya kontaminasi silang dari karyawan.
6. Kesehatan dan higiene karyawan, karyawan yang sehat dan bersih dapat mengurangi kemungkinan makanan tercemar dikarenakan karyawan yang nantinya akan melakukan kontak langsung maupun tidak langsung dengan pangan.
7. Pemeliharaan dan program higiene sanitasi, diperlukan pemeliharaan terhadap fasilitas produksi pangan baik bangunan, alat, mesin, pengendalian hama, penanganan limbah sisa yang dilakukan secara berkala.
8. Penyimpanan bahan pangan diperlukan dan disesuaikan dengan anjuran penyimpanan bahan pangan untuk menjaga mutu dan kualitas bahan pangan yang digunakan.
9. Pengendalian proses dimulai dengan penetapan spesifikasi bahan, komposisi dan formulasi bahan, cara produksi, jenis dan ukuran kemasan, serta keterangan lengkap tentang produk.
10. Pelabelan pangan, kemasan pangan IRT perlu diberikan label yang jelas dan informatif untuk mempermudah konsumen.
11. Pengawasan oleh penanggung jawab, pengawasan dilakukan untuk menjamin mutu dan keamanan pangan yang diproduksi.
12. Pencatatan dan dokumentasi dilakukan untuk memudahkan dalam mengetahui penyebab masalah apabila terjadi masalah dan mencegah produk melampaui batas kadaluwarsa.
13. Pelatihan karyawan, pemimpin/penanggung jawab harus pernah mengikuti pelatihan/pendampingan/penyuluhan dan membagikannya pada karyawan untuk diterapkan

dalam pengolahan pangan (5). Kelompok Tani Hutan (KTH) adalah kumpulan petani yang mengelola usaha dibidang kehutanan (8). Kelompok Tani Hutan (KTH) di naungi Dinas Lingkungan Hidup dan Kehutanan Kota Bengkulu dengan salah satu kelompok yaitu Kelompok Tani Hutan Makmur Sejahtera dengan jumlah anggota 21 orang, memproduksi hasil olahan emping dan sudah lulus Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT), Kelompok Tani Hutan Mina Sejahtera dengan jumlah 15 orang, memproduksi hasil olahan peyek dan ikan presto serta belum lulus PIRT. Untuk mengetahui kualitas produk pangan yang dihasilkan kelompok tani hutan di Bengkulu maka KTH Makmur Sejahtera dan KTH Mina Sejahtera dijadikan sebagai tempat dilaksanakannya penelitian ini.

BPOM melaporkan Kejadian Luar Biasa (KLB) 2019 yaitu keracunan pangan berasal dari masakan yang di produksi oleh jasa boga dan pangan dengan skala produksi kecil misalnya hasil produksi rumah tangga dan jajanan (7). Masakan rumah tangga dalam 3 tahun terakhir menjadi penyebab terjadinya keracunan pangan sebanyak 52% pada tahun 2021, 49% tahun 2020, dan 40,3% pada tahun 2019 (3). Terdapat 143 kasus keracunan di Bengkulu dengan 56 kasus penyebab utamanya dari keracunan makanan (9).

Rumusan masalah?

Berdasarkan data (15) maka peneliti bertujuan untuk mengetahui gambaran pengolahan pangan dan penerapan cara produksi pangan yang baik (CPPB) di Kelompok Tani Hutan Kota Bengkulu Tahun.

METODE

Penelitian ini menggunakan metode survey deskriptif. Penelitian ini dilakukan dengan mengambil sampel dari satu populasi, dimana populasi dalam penelitian ini yaitu anggota KTH (Kelompok Tani Hutan) dengan sampel sebanyak 36 orang yang diambil secara acak (*Probability sampling*). Penelitian ini dimulai dengan pembagian *informed consent* sebagai tanda kesediaan responden, pembagian kuesioner, wawancara dan pengamatan secara langsung. Kuesioner yang dibagikan berupa kuesioner pengetahuan yang berisi tentang cara produksi pangan yang baik dimana setiap responden akan diberikan kuesioner dan menjawab kuesioner yang diberikan. pada saat wawancara dan pengamatan dilakukan langsung di tempat pengolahan pangan dimana peneliti akan melihat secara langsung di tempat pengolahan pangan dan melakukan wawancara pada penolah pangan secara langsung. Hasil kuesioner, wawancara dan pengamatan yang telah dilakukan akan diinput ke dalam microsoft excel yang selanjutnya akan dianalisa secara deskriptif.

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan bahwa seluruh responden di wilayah Kelompok Tani Hutan Makmur Sejahtera dan Mina Sejahtera Kota Bengkulu 36 tenaga pengolahan pangan yaitu perempuan, hal ini dilakukan karena perempuan dinilai lebih telaten dalam bekerja (10). Karakteristik sampel berdasarkan kelompok umur menunjukkan bahwa sebagian kecil 38 % responden tergolong umur dewasa akhir ialah 36-45 tahun sebanyak 14 orang. Petani memiliki usia produktif antara usia 30-59 tahun yang memiliki kelebihan dalam hal kekuatan fisik, serta tenaga yang dapat membantu mereka untuk mengembangkan usaha pertanian serta potensi diri (11), (12).

Responden dengan tingkat pendidikan SMA sebesar 50%, SD sebesar 28%, tidak sekolah sebesar 19%, dan SMP sebesar 3%. Pengetahuan responden mengenai CPPB berdasarkan jawaban responden pada kuesioner termasuk kategori baik sebanyak 42% (15 responden), pengetahuan cukup sebanyak 22%, dan pengetahuan kurang sebanyak 34%. Tingginya tingkat pendidikan responden dapat mempengaruhi pengetahuan responden, semakin tinggi tingkat pendidikan responden maka akan semakin baik pula pengetahuan responden yang disebabkan semakin meluasnya wawasan responden (13). Demikian pula terkait pada pengkajian ini,

Commented [A1]: Tambahkan rumusan masalah

18

semakin tinggi tingkat pendidikan maka tingkat pengetahuannya tentang cara produksi pangan yang baik dan dampak bagi kesehatan akan semakin baik.

Melalui pemantauan yang sudah dilaksanakan diperoleh gambaran dilaksanakannya CPPB tenaga kelola pangan di KTH Makmur Sejahtera serta KTH Mina Sejahtera terdapat 13 kategori yang diamati, hasil pengamatan 13 kategori CPPB ditemukan 3 kategori yang memiliki tingkat kesesuaian masih sangat rendah yaitu pada pelabelan pangan, pelatihan karyawan, pencatatan dan dokumentasi. Dalam penelitian 12 pengolah belum menerapkan pelabelan pada kemasan emping yang diproduksi sehingga diperlukan pembinaan mengenai pelabelan hal ini sering terjadi dikarenakan untuk modal yang relatif kecil serta cakupan usaha kebanyakan produk rumahan (14).

Kurangnya pengetahuan petugas kelola pangan di KTH Makmur Sejahtera dan KTH Mina Sejahtera ini dapat juga dipengaruhi karena pelatihan yang diberikan masih kurang dan atau responden tidak mengikuti kegiatan pelatihan yang diberikan (15), hal ini dapat dilihat pada saat pengolahan pangan masih terdapat tenaga pengolah pangan yang belum menerapkan standar kebersihan dan keamanan pangan berupa tidak menutup mulut saat bersin, APD yang belum lengkap, serta masih ditemukan tenaga pengolah pangan yang menggaruk rambut atau hidung dan lupa mencuci tangan dengan sabun sebelum pengolahan.

Tingkat pengetahuan dan rata-rata penerapan pengolahan pangan di KTH Makmur Sejahtera dan KTH Mina Sejahtera yaitu 34% memiliki tingkat pengetahuan kurang dan 42% penerapan belum sesuai dengan CPPB. Persentase ini masih cukup tinggi (10) hingga perlunya pendampingan dan peningkatan pengetahuan pengolah pangan mengenai cara produksi pangan yang baik untuk menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi dan aman bagi kesehatan konsumen. Pangan yang dibuat tanpa menerapkan CPPB yang benar dapat berdampak buruk bagi kesehatan (4). Pengetahuan dan penerapan cara produksi pangan yang baik di kelompok tani hutan dapat ditingkatkan dengan melakukan pendampingan, sehingga UMKM yang sebelumnya belum memiliki label dapat memiliki label sesuai standar label pangan, memiliki buku catatan dan dapat sesuai dengan anjuran CPPB (4), (16).

4

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat diketahui bahwa pengolah pangan di Kelompok Tani Hutan Mina Sejahtera dan Kelompok Tani Penghijauan Makmur Sejahtera memiliki tenaga pengolah pangan berjenis kelamin perempuan dengan usia terbanyak pada usia dewasa akhir dan pendidikan tertinggi SMA dengan pengetahuan mengenai CPPB cukup baik-baik sebanyak 24 orang. Penerapan pengolahan pangan sebanyak 58% telah sesuai dengan CPPB dan 42% tidak sesuai CPPB, dengan persentase sesuai CPPB terendah pada pelatihan karyawan, pelabelan pangan, pencatatan dan dokumentasi.

Gambaran Karakteristik Pengolah dan Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Di Kelompok Tani Hutan Kota Bengkulu Tahun 2023

ORIGINALITY REPORT

24%

SIMILARITY INDEX

PRIMARY SOURCES

1	eprints.uns.ac.id Internet	63 words — 4%
2	Ariani Fatmawati, Asrie Alifah, Nina Gartika. "Hubungan Dukungan Suami dengan Kondisi Fisik dan Kondisi Psikososial Ibu Primigravida", JURNAL KESEHATAN POLTEKKES KEMENKES RI PANGKALPINANG, 2020 Crossref	31 words — 2%
3	repository.ub.ac.id Internet	26 words — 2%
4	core.ac.uk Internet	21 words — 1%
5	repository.unja.ac.id Internet	18 words — 1%
6	agus-wijanarka.blogspot.com Internet	17 words — 1%
7	eprints.uad.ac.id Internet	17 words — 1%
8	id.123dok.com Internet	17 words — 1%

9	journal.ipb.ac.id Internet	17 words — 1%
10	docplayer.info Internet	16 words — 1%
11	agriculture21site.wordpress.com Internet	13 words — 1%
12	eprints.umm.ac.id Internet	13 words — 1%
13	upkm.blogspot.com Internet	13 words — 1%
14	idoc.pub Internet	9 words — 1%
15	www.mitrariset.com Internet	9 words — 1%
16	asuhan-kebidanan-keperawatan.blogspot.com Internet	8 words — 1%
17	cyberferz7.blogspot.com Internet	8 words — 1%
18	etd.eprints.ums.ac.id Internet	8 words — 1%
19	www.scribd.com Internet	8 words — 1%
20	Resinta, Anuar Rashid, Muhammad Firdaus. "Komunikasi Pembangunan dalam Pemberdayaan	7 words — < 1%

21

RENDI PERMANA TITIK ROSNANI M. IRFANI HENDRI. "Pengaruh Kepemimpinan Spiritual Terhadap Kinerja dengan Komitmen Afektif dan Kepuasan Kerja Sebagai Variabel Mediasi", Equator Journal of Management and Entrepreneurship (EJME), 2021

Crossref

6 words — < 1%

22

aninkarina.blogspot.com

Internet

6 words — < 1%

23

repository.uin-suska.ac.id

Internet

6 words — < 1%