

CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK DI RESTORAN CEPAT SAJI CHICK & WHIZ PADJADJARAN BOGOR

Dhea Octaviani¹, M. Fakhri Kurniawan², Mukti Ayu Bahri³

¹Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda Bogor

²Dhea Octaviani, email dheaocta2210@gmail.com

ABSTRAK

Keamanan pangan merupakan faktor penting dalam industri restoran cepat saji yang memproduksi makanan dalam jumlah besar dengan risiko kontaminasi tinggi. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) menjadi pedoman utama untuk menjamin mutu dan keamanan produk, namun penerapannya di lapangan sering kali belum optimal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penerapan CPPOB pada Restoran Cepat Saji Chick & Whiz Padjajaran Bogor melalui kegiatan Praktik Kerja Lapangan. Metode penelitian dilakukan melalui observasi, wawancara, dan dokumentasi selama satu bulan di pabrik pusat PT. Harmonis Kuliner Indonesia dan restoran Chick & Whiz Padjajaran. Hasil menunjukkan bahwa sebagian besar aspek CPPOB telah diterapkan, seperti kebersihan bangunan, penggunaan peralatan food grade, serta kewajiban alat pelindung diri bagi karyawan. Namun, ditemukan kelemahan pada ventilasi yang kotor, pencatatan suhu penyimpanan produk beku yang belum konsisten, sanitasi yang belum memadai, dan pengelolaan limbah yang belum sesuai standar. Kesimpulannya, penerapan CPPOB di restoran ini cukup baik tetapi masih memerlukan perbaikan pada aspek sanitasi, dokumentasi, dan pelatihan karyawan untuk mendukung keamanan pangan secara menyeluruh.

Kata Kunci: CPPOB, restoran cepat saji, keamanan pangan, higiene

PENDAHULUAN

Industri makanan cepat saji merupakan salah satu sektor yang berkembang pesat seiring dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat akan produk pangan yang praktis, cepat, dan terjangkau. Tingginya mobilitas masyarakat menyebabkan permintaan terhadap makanan cepat saji semakin meningkat. Namun, produksi makanan dalam skala besar dengan waktu yang singkat memiliki risiko tinggi terhadap terjadinya kontaminasi, baik biologis, kimia, maupun fisik. Oleh karena itu, penerapan standar keamanan pangan yang terstruktur menjadi hal yang sangat

penting untuk menjamin mutu dan keamanan produk yang dikonsumsi masyarakat.

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) merupakan pedoman dasar yang harus diterapkan oleh setiap industri pangan, termasuk restoran cepat saji, agar proses produksi berlangsung sesuai standar higiene dan sanitasi. Penerapan CPPOB mencakup berbagai aspek mulai dari bangunan, fasilitas produksi, peralatan, bahan baku, proses pengolahan, hingga higiene karyawan. Restoran Chick & Whiz Padjajaran – Bogor sebagai salah satu unit usaha di bawah PT. Harmonis Kuliner Indonesia menjadi lokasi yang relevan untuk dikaji karena memiliki alur produksi yang padat dan melibatkan banyak pekerja dalam penyajian makanan cepat saji.

Berdasarkan hal tersebut, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui sejauh mana penerapan CPPOB di Restoran Cepat Saji Chick & Whiz Padjajaran – Bogor. Melalui kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL), peneliti melakukan observasi, wawancara, dan dokumentasi terhadap berbagai aspek produksi. Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi aspek-aspek CPPOB yang telah sesuai standar serta mengungkap kelemahan yang masih ditemukan, sehingga dapat memberikan rekomendasi perbaikan bagi peningkatan mutu dan keamanan pangan di restoran tersebut.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan tujuan menggambarkan penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di Restoran Cepat Saji Chick & Whiz Padjajaran Bogor. Kegiatan penelitian dilakukan melalui Praktik Kerja Lapangan (PKL) selama satu bulan, yaitu dua minggu di pabrik pusat PT. Harmonis Kuliner Indonesia dan dua minggu di restoran Chick & Whiz Padjajaran. Data primer diperoleh melalui observasi langsung terhadap kondisi bangunan, fasilitas produksi, peralatan, bahan baku, alur proses pengolahan, serta perilaku higiene dan sanitasi karyawan. Selain itu, wawancara dilakukan dengan

pihak manajemen untuk memperoleh informasi mengenai kebijakan perusahaan terkait keamanan pangan. Dokumentasi berupa foto dan catatan lapangan digunakan sebagai bukti pendukung. Teknik analisis data dilakukan secara deskriptif kualitatif dengan cara membandingkan kondisi lapangan terhadap standar CPPOB berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2010. Hasil pengumpulan data kemudian dikelompokkan menurut aspek-aspek CPPOB untuk mengetahui aspek yang sudah sesuai standar dan yang masih memerlukan perbaikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pengamatan menunjukkan bahwa sebagian besar aspek CPPOB di Restoran Cepat Saji Chick & Whiz Padjajaran telah diterapkan dengan baik. Kebersihan bangunan terjaga, lantai dan dinding mudah dibersihkan, serta area produksi dipisahkan dari area penyimpanan sehingga meminimalkan potensi kontaminasi silang. Peralatan produksi yang digunakan berbahan stainless steel dan plastik food grade, serta rutin dibersihkan setelah digunakan. Selain itu, karyawan diwajibkan mengenakan seragam kerja, masker, dan penutup kepala untuk menjaga higiene personal.

Pada aspek proses produksi, alur kerja pengolahan ayam goreng telah diatur mulai dari penerimaan bahan baku, penyimpanan beku, proses pencairan, marinasi, pelapisan tepung, hingga penggorengan. Proses ini mengikuti standar operasional prosedur (SOP) yang ada, meskipun dokumentasi tertulis masih belum lengkap. Sebagai contoh, proses thawing dilakukan dengan suhu ruang dan menggunakan kipas angin, namun tidak ada pencatatan suhu maupun waktu secara konsisten. Hal ini dapat menjadi titik kritis yang berpotensi menimbulkan pertumbuhan mikroba bila tidak diawasi dengan baik.

Selain itu, hasil observasi menunjukkan adanya kelemahan dalam pengelolaan sanitasi. Ventilasi di area dapur terlihat kotor karena jarang dibersihkan, yang berisiko menjadi sumber kontaminasi udara. Fasilitas cuci tangan bagi karyawan masih terbatas dan belum ditempatkan di area strategis, sehingga penggunaannya kurang optimal. Pengelolaan limbah cair juga belum memenuhi standar karena pembuangan langsung ke saluran tanpa melalui sistem penyaringan, yang dapat mencemari lingkungan dan memengaruhi kebersihan area produksi.

Dari aspek pencatatan, ditemukan bahwa monitoring suhu penyimpanan bahan beku belum dilakukan secara rutin. Pencatatan hanya dilakukan sesekali, sehingga tidak memberikan data yang konsisten terkait kestabilan suhu penyimpanan. Padahal, pencatatan suhu merupakan bagian penting dalam sistem CPPOB untuk menjamin keamanan produk, khususnya bahan baku daging ayam yang sensitif terhadap fluktuasi suhu. Hal ini menunjukkan perlunya perbaikan dalam sistem dokumentasi agar lebih sesuai dengan standar.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penerapan CPPOB di Restoran Chick & Whiz Padjajaran sudah cukup baik, terutama dalam hal kebersihan fasilitas, penggunaan peralatan food grade, serta penerapan SOP produksi. Namun, masih terdapat kelemahan pada aspek sanitasi, pencatatan, dan dokumentasi yang dapat berdampak pada mutu dan keamanan pangan. Oleh karena itu, perbaikan di aspek tersebut sangat penting dilakukan melalui peningkatan pengawasan internal, penyediaan fasilitas sanitasi yang memadai, serta pelatihan berkelanjutan bagi karyawan.

KESIMPULAN

Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di Restoran Cepat Saji Chick & Whiz Padjajaran Bogor secara umum sudah berjalan dengan baik, terutama dalam aspek kebersihan fasilitas, penggunaan peralatan food grade, serta penerapan standar operasional produksi. Namun, masih terdapat kelemahan pada sanitasi, pencatatan suhu penyimpanan, pengelolaan limbah, dan dokumentasi yang berpotensi memengaruhi mutu dan keamanan pangan. Rekomendasi yang diajukan adalah perlunya peningkatan pengawasan internal, pelatihan karyawan secara berkelanjutan, serta penguatan sistem dokumentasi, sementara penelitian selanjutnya dapat diarahkan pada penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) sebagai tindak lanjut untuk memperkuat jaminan keamanan pangan.

REFERENSI

Apple, J. M. 1990. Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan. Edisi Ketiga Bandung. ITB. Bandung.

- Arduser, L. dan Brown, D. R. 2005. HACCP & Sanitation in Restaurants and Food Service Operations. Atlantic Publishing Group, Inc. Ocala.
- Astawan, M. 2010. Bakteri Patogen Pada Makanan, Waspadalah. Teknologi Pengolahan Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. Peraturan BPOM RI No HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Ditetapkan tanggal 5 April 2013. Jakarta.
- CODEX. 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene. CAC.RCP 1-1969 Rev-4. CODEX Alimentarius [Internet]. Tersedia pada: <http://www.mhlw.go.jp/english/topics/importedfoods/guideline/dl/04.pdf> [27 Mei 2023]
- Crammer, M. 2006. Food Plant Sanitation, Design, Maintenance, and Good Manufacturing Practices. CRC Press. New York.
- Dewanti, R. 2001. Cara Pengolahan Makanan yang Baik (Good Manufacturing Practices). Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor.
- Direktorat Jenderal Industri Kecil Menengah. 2007. Pengelolaan Limbah Industri Pangan. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Gaman, P. M. dan Sherrington, K. B. 1992. Ilmu Pangan : Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi.
- Hanidah, D. 2018. Penerapan Good Manufacturing Practices Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Pesisir Eretan-Indramayu [jurnal]. Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian. Universitas Padjadjaran. Sumedang.

- Hasan, H. 2016. A Study on Awareness and Perception Towards Halal Foods among Muslim Students in Kota Kinabalu, Sabah. Proceedings of the Australia-Middle East Conference on Business and Social Sciences 2016, 803–811.
- ISO/IEC. 2004. Standardization and Related Activities General to General Vocabulary [Internet]. Tersedia pada: <https://www.iso.org/standard/39976.html> [27 Mei 2023]
- Mamuaja, C. F. 2016. Pengawas Mutu dan Keamanan Pangan [skripsi]. Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Masharyono dan Hasanah, C. U. 2016. Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Celdi Catering (Survei Pada Konsumen Celdi Catering). Tourism Scientific Journal Volume 1 Nomor 2 Juni 2016, 154.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. 2010. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices). Jakarta.
- Panebianco, A. G., Ziino, M., Gallo dan Giuffrida, A. 2004. Application of Monitoring Score System to Catering Industry. In : Smulders, F.J.M. dan J. D.C. (Eds). Safety Assurance During Processing. Wageningen Academic Publishers, Netherlands.
- PT. Sucofindo. 2000. Introduction to Food Safety and HACCP. Graha Sucofindo Press. Jakarta.
- Rauf, R. 2013. Sanitasi dan HACCP. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Ruhmawati, T., Sukandar, D., Karmini, M., dan Roni S., T. 2017. Penurunan Kadar Total Suspended Solid (TSS) Air Limbah Pabrik Tahu Dengan Metode Fitoremediasi. Jurnal Permukiman, 12(1), 25.
- Sinuhaji, J. S. 2011. Evaluasi Penerapan GMP dan SSOP Produksi Ayam Goreng di Salah Satu Restoran Cepat Saji. Bogor

- Stauffer, J. E. 1988. Quality Assurance of Food Ingredients, Processing and Distribution. Food and Nutrition Press, Inc. USA.
- Sutikno, N. 2017. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Dalam Produksi Ikan Kaleng di PT. Maya Food Industries Pekalongan [skripsi]. Jurusan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang
- Thamrin, M. T. dan Akhadi, M. 2004. Dampak Radiologis Pelepasan Serat Asbes. Iptek Ilmiah Populer. Puslitbang Keselamatan Radiasi dan Biomedika Nuklir BATAN. Jakarta.