

# Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada Proses Produksi Susu Kambing Segar di PT Gizi Dewata

Utama - Ciawi

Mutia Liza Zahro<sup>1</sup>, Rosy Hutami<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Djuanda Bogor,  
[mutializa04@gmail.com](mailto:mutializa04@gmail.com)

<sup>2</sup>Dosen Program Studi Teknologi Pangan, Univeritas Djuanda Bogor,  
[rosy.hutami@unida.ac.id](mailto:rosy.hutami@unida.ac.id)

---

---

## ABSTRAK

Susu merupakan bahan pangan tinggi protein yang dibutuhkan manusia, semakin berkembangnya pengetahuan, susu kambing saat ini juga banyak diproduksi untuk memenuhi kebutuhan nutrisi tersebut. Banyaknya kasus keracunan susu segar dari tahun ke tahun perlu menjadi perhatian bersama, terutama produsen dalam penanganan saat produksi pangan itu sendiri. Cara Pengolahan Pangan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) harus diperhatikan, guna menjaga keamanan pangan dan kualitas mutu pangan. Terdapat delapan belas aspek yang harus diimplementasikan perusahaan guna menghasilkan pangan olahan yang baik, yaitu : aspek lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, dan penarikan produk, serta penerapan CPPOB itu sendiri. Data diperoleh dengan metode observasi lapang serta wawancara pekerja. Secara keseluruhan, PT Gizi Dewata Utama telah mengimplementasikan Cara Pengolahan Pangan yang Baik, meskipun terdapat beberapa aspek yang masih perlu diimplementasikan.

**Kata Kunci:** susu kambing, CPPOB, GMP, pengawasan mutu

## PENDAHULUAN

Susu merupakan bahan pangan tinggi protein yang dibutuhkan manusia, semakin berkembangnya pengetahuan, susu kambing saat ini juga diproduksi untuk memenuhi kebutuhan nutrisi tersebut. Tingginya kandungan nutrisi bahan pangan tidak memiliki arti jika pangan tersebut terkontaminasi bakteri yang tidak diinginkan ataupun mutu yang menurun diakibatkan oleh cara pengolahan pangan yang tidak baik. Pangan yang terkontaminasi dapat menyebabkan kerugian bagi

konsumen. Konsumen dapat mengalami keracunan ataupun menderita suatu penyakit.

Berdasarkan informasi pada berita, terdapat ratusan siswa keracunan susu segar pada tahun 2010 (Aryono, 2010), belasan siswa keracunan susu segar pada tahun 2014 (Jarmaji, 2014), puluhan siswa pada tahun 2017 (Irwansyah, 2017), hingga pada tahun 2023 terdapat ratusan siswa keracunan susu segar yang dijual di sekitar sekolahnya (Prasetyadi, 2023). Maka dari itu, selain cara penanganan beternak yang Baik (*Good Farming Practices*), Cara Pengolahan Pangan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) juga harus diperhatikan, guna menjaga keamanan pangan dan kualitas mutu pangan. Dalam upaya memperoleh pangan olahan yang sesuai dengan syarat mutu yang ditetapkan, perlu diimplementasikan aspek-aspek yang telah ditetapkan pemerintah pada Peraturan Menteri Perindustrian No 75 Tahun 2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.

Terdapat delapan belas aspek yang harus diimplementasikan perusahaan guna menghasilkan pangan olahan yang baik, yaitu : aspek lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan program sanitasi, pengangkutan, dokumentasi dan pencatatan, pelatihan, dan penarikan produk, serta penerapan CPPOB itu sendiri.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode observasi langsung dan wawancara. Data diperoleh dari hasil pengamatan terhadap proses produksi susu segar di PT Gizi Dewata Utama dan wawancara pekerja.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Lokasi

Terdapat tujuh aspek lokasi pada CPPOB yang perlu diimplementasikan. Secara keseluruhan, PT Gizi Dewata Utama telah mengimplementasikan lima aspek, dengan dua aspek masih perlu dievaluasi.

Tempat produksi PT Gizi Dewata Utama berada di wilayah pemukiman dan perkebunan warga, serta berada satu wilayah dengan tempat peternakan. Jalan menuju tempat produksi terbuat dari bebatuan kali dan sebagian sudah tertata dengan batu paving block dan telah dibuat saluran air yang mudah dibersihkan. Lingkungan tempat produksi bersih dan terdapat tempat sampah terbuka berjarak sekitar 5 meter dari tempat produksi. Lingkungan tempat produksi sebagian merupakan rerumputan, sehingga tidak mudah digenangi air. Tempat produksi bebas dari Semak-semak atau daerah sarang hama. Tempat produksi susu PT Gizi Dewata Utama tidak berada dekat dengan tempat pembuangan sampah umum, limbah atau pemukiman penduduk kumuh, tempat rongsokan dan tempat-tempat lain yang dapat menjadi sumber cemaran. Lingkungan di luar bangunan tempat produksi tidak digunakan untuk kegiatan produksi.

### B. Bangunan

Terdapat dua aspek bangunan pada CPPOB yang perlu diimplementasikan. Desain dan tata letak ruang produksi PT Gizi Dewata Utama telah dirancang sehingga mudah untuk dilakukan pembersihan dan perawatan. Struktur ruangan produksi PT Gizi Dewata Utama telah memenuhi kriteria pada aspek lantai, atap dan langit-langit, pintu, dan permukaan tempat kerja. Selainnya, yaitu pada aspek jendela dan ventilasi, pintu, serta penggunaan bahan gelas memiliki sedikit catatan untuk dievaluasi. Jendela dan pintu ruang produksi PT Gizi Dewata Utama perlu ditambahkan kasa, serta ventilasi pada ruang produksi perlu ditambahkan. Menurut Rezalti dan Susetyo (2020) suhu dan kelembapan ruangan dapat dikendalikan dengan membuat ventilasi, memasang kipas angin, menanam

pohon di lingkungan tempat produksi, dan memasang exhaust fan. Berdasarkan pernyataan tersebut, suhu dan kelembapan udara dalam ruang produksi PT Gizi Dewata Utama masih dapat dikendalikan, karena perusahaan menggunakan kipas angin dan menanam banyak pepohonan di sekitar bangunan produksi. Akan tetapi untuk memaksimalkan pengendalian suhu dan kelembapan ruangan perlu dibuat ventilasi udara atau memasang exhaust fan agar produk yang dihasilkan lebih terjamin mutunya.

#### C. Fasilitas Sanitasi

Seluruh aspek fasilitas sanitasi di PT Gizi Dewata Utama telah memenuhi kriteria CPPOB, yakni aspek penyediaan air, sarana pembuangan air dan limbah, sarana pembersihan dan pencucian, sarana toilet dan sarana hygiene karyawan. Sarana pembuangan air dan limbah PT Gizi Dewata Utama serta sarana pembersihan/pencucian telah sesuai dengan peraturan Menteri Perindustrian nomor 75 tahun 2010.

#### D. Mesin dan Peralatan

Seluruh aspek mesin dan peralatan telah memenuhi kriteria CPPOB, yakni mesin yang digunakan telah sesuai dengan jenis produk, penyimpanan mesin dan peralatan telah ditempatkan dalam ruangan sehingga memudahkan proses produksi dan perawatan. Pengawasan dan pemantauan mesin dan peralatan di PT Gizi Dewata Utama telah sesuai dengan kriteria CPPOB. Mesin dan alat ukur yang digunakan dipastikan aman, dan dipastikan pula keakuratannya.

#### E. Bahan

Bahan yang digunakan dalam produk susu segar di PT Gizi Dewata Utama hanya berupa susu kambing murni dengan takaran kemasan yang berbeda-beda, sehingga telah sesuai dengan seluruh kriteria pada aspek bahan di CPPOB.

#### F. Pengawasan Proses

Setiap satu kali proses, produk telah diberi keterangan mengenai tanggal produksi. Bahan yang dihasilkan langsung dikemas, sehingga bahan yang digunakan tidak tersisa untuk produksi selanjutnya.

#### G. Produk Akhir

Produk akhir susu murni PT Gizi Dewata Utama belum dilakukan pengujian lab, sehingga belum diketahui sesuai atau tidaknya dengan dengan standar yang telah ditetapkan. Menurut Mamuaja (2016) Pengawasan mutu pada pangan sangat penting, karena selain untuk menjaga keamanan pangan yang diproduksi, juga dapat meningkatkan kepercayaan konsumen dan memberikan nama baik pada perusahaan.

Perusahaan perlu memeriksa mutu produk akhir untuk mengedarkan produknya, dalam mengatur ketentuan produk pangan pemerintah telah meregulasikannya dalam undang-undang No.7 Tahun 1996 tentang pangan dimana dalam undang-undang tersebut menyebutkan bahwa setiap orang yang memproduksi makanan untuk diperdagangkan perlu memperhatikan ketentuan mengenai mutu dan gizi makanan yang sudah ditetapkan.

#### H. Laboratorium

PT Gizi Dewata Utama belum memiliki Laboratorium sendiri dan belum menggunakan Laboratorium yang dapat dipercaya untuk mengendalikan mutu dan keamanan bahan baku.

#### I. Karyawan

Karyawan yang bertugas memiliki kompetensi pada bidangnya, bertugas dalam keadaan sehat, dan terbebas dari luka. Karyawan bagian pengemasan belum menggunakan alat pelindung diri seperti sarung tangan dan penutup kepala. Aritonang (2009) menjelaskan, bahwa karyawan yang bekerja dalam produksi pangan seharusnya menggunakan pakaian kerja atau alat pelindung diri seperti sarung tangan, penutup kepala, dan tidak menggunakan aksesoris tangan. Sarung tangan digunakan untuk melindungi tangan dan bagian lainnya dari benda tajam atau goresan, serta untuk menghindari makanan terkontaminasi bakteri-bakteri yang ada di tangan. Adapun menurut Asnaty et al (2022)

menyatakan bahwa Penutup kepala digunakan untuk mencegah kotoran dan rambut jatuh sebagai sumber kontaminan untuk jatuh ke makanan.

J. Pengemas

Kemasan yang digunakan produk susu murni PT Gizi Dewata Utama telah dipastikan sesuai dengan produk, aman dari cemaran, dan disimpan secara higienis.

K. Label dan Keterangan Produk

Label produk susu murni PT Gizi Dewata Utama telah memenuhi ketentuan pemerintah Nomor 69 tahun 1999 terkait informasi pada label.

L. Penyimpanan

Produk susu murni PT Gizi Dewata Utama tidak mengalami proses penyimpanan sebelum pengemasan. Penyimpanan hanya dilakukan Setelah produk dikemas. Penyimpanan produk susu murni PT Gizi Dewata Utama telah sesuai dengan kriteria produk, dan dibersihkan dengan teratur.

M. Pemeliharaan dan Program Sanitasi

Seluruh fasilitas produksi di PT Gizi Dewata Utama telah dipastikan dalam keadaan terawat dengan baik. Mesin dan peralatan yang berhubungan langsung dengan produk ataupun tidak dikenakan Tindakan sanitasi secara teratur dan selalu dipastikan dalam keadaan bersih. Produk dan alat yang digunakan untuk pembersihan telah sesuai dengan kriteria CPPOB. Program pembersihan di PT Gizi Dewata Utama telah menjamin seluruh bagian dari tempat produksi telah bersih. Selain itu, PT Gizi Dewata Utama juga senantiasa menerapkan pengendalian hama dengan cara sanitasi yang baik dan Pengawasan terhadap bahan baku yang masuk ke dalam tempat produksi, menutup lubang-lubang, dan pembasmian sarang hama.

N. Pengangkutan

Produk susu murni PT Gizi Dewata Utama telah memiliki alat pengangkutan yang sesuai, tidak mencemari produk, dan tidak digunakan untuk mengangkut

bahan lain. Selain itu, wadah dan alat pengangkutan dipelihara dan terawat dengan baik.

O. Dokumentasi dan Pencatatan

PT Gizi Dewata Utama memiliki catatan terkait produk serta dipelihara dengan baik. Selain itu, PT Gizi Dewata Utama juga senantiasa mendokumentasi hal-hal penting yang menjadi catatan dalam proses produksi dan perbaikan.

P. Pelatihan

Pelatihan di PT Gizi Dewata Utama dilakukan oleh manager dan pengelola Perusahaan secara verbal dan Praktek.

Q. Penarikan Produk

PT Gizi Dewata Utama belum memiliki laporan mengenai produk yang harus ditarik, dan tidak memiliki prosedur terkait penarikan produk

## KESIMPULAN

PT Gizi Dewata Utama merupakan perusahaan yang bergerak pada bidang peternakan dan produksi susu kambing segar. CPPOB merupakan pedoman yang dapat dilakukan produsen untuk memproduksi pangan yang memenuhi persyaratan yang telah ditentukan. Aspek CPPOB yang telah diterapkan sepenuhnya oleh perusahaan PT Gizi Dewata Utama yaitu aspek : mesin dan peralatan, pengemas, label dan keterangan produk, dan penyimpanan produk, selain aspek tersebut, masih terdapat beberapa kriteria yang belum terpenuhi.

## REFERENSI

- Aritonang, Irianton dan Priharsiwi, E. (2009). Manajemen Penyelenggaraan : Makanan dan Asuhan Gizi. Leutika, Yogyakarta.
- Aryono, M.A. (2010). Puluhan Siswa SD keracunan susu [internet] pada : <https://news.solopos.com/puluhan-siswa-sd-keracunan-susu-18409> [4 Nov 2023]

- Asnaty, E., Rany, N., Ekawati, Y. (2017). Analisis Penerapan APD Terhadap Hygiene Sanitasi Makanan di Rumah Sakit X Kota Pekanbaru. Prosiding Forum Ilmiah Tahunan IAKMI (Ikatan Ahli Kesehatan Masyarakat Indonesia).
- [BPOM RI] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012). Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.
- Irwansyah, D. (2017). Puluhan Siswa SD di Kota Batu Diduga Keracunan Setelah Minum Susu [Internet] pada : <https://daerah.sindoneews.com/berita/1237175/23/puluhan-siswa-sd-di-kota-batu-diduga-keracunan-setelah-minum-susu> [7 Nov 2023].
- Jarmaji. (2014). 18 Siswa SD di Purwokerto Alami Gejala Keracunan setelah Minum Susu Kemasan [Internet] pada : <https://news.detik.com/berita-jawa-tengah/d-2754595/18-siswa-sd-di-purwokerto-alami-gejala-keracunan-setelah-minum-susu-kemasan> [4 Nov 2023].
- [Kemenperin] Kementerian Perindustrian. (2010). Peraturan Menteri Perindustrian No.75 Tahun 2010 Tentang Pedoman cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Jakarta : Departemen Perindustrian.
- Mamuaja, C.F. (2016). Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. UNSRAT Press, Manado.
- Pasetyadi, K.O. (2023). Ratusan Siswa SD di Bolaang Mongondow Keracunan Bantuan Pangan Bergizi [internet] Pada : <https://www.kompas.id/baca/nusantara/2023/10/23/niat-beri-protein-tambahan-ratusan-siswa-sd-di-bolaang-mongondow-malah-keracunan> [4 Nov 2023].
- [PP RI] Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan. Jakarta : BNRI.