

**LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG  
PENERAPAN CPPB IRT (CARA PRODUKSI PANGAN BAIK INDUSTRI  
RUMAH TANGGA) PADA PROSES PRODUKSI KOPI BUBUK HOUSE  
BLEND UMKM KOPI SUKMOJATI DAYUREJO PASURUAN**



**Disusun Oleh :**

**TULUS YUDHI PRASETYO (2041710038)**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
UNIVERSITAS INTERNASIONAL SEMEN INDONESIA  
GRESIK  
2023**

**PENERAPAN CPPB IRT (CARA PRODUKSI PANGAN BAIK INDUSTRI  
RUMAH TANGGA) PADA PROSES PRODUKSI KOPI BUBUK HOUSE  
BLEND UMKM KOPI SUKMOJATI DAYUREJO PASURUAN**



Oleh :

TULUS YUDHI PRASETYO (2041710038)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
UNIVERSITAS INTERNASIONAL SEMEN INDONESIA

GRESIK

2023



---

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**MAGANG**  
**DI UMKM KOPI SUKMOJATI**  
**(Periode : 1 Januari s.d 30 Januari 2023)**

Disusun Oleh:

Tulus Yudhi Prasetyo

(2041710038)

Mengetahui,

Ketua Prodi Teknologi Industri Pertanian

Menyetujui,

Dosen Pembimbing

**Irvan Adhin Cholilie, S.TP., MP**

NIP 9116239

**Yunita Siti Mardiyah, S.TP., M.Si**

NIP 9018275

Gresik, 10 Juni 2023

Menyetujui

Pembimbing Lapangan

**(Bapak Jumali)**

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah memberikan anugerah dan segala kenikmatan luar biasa, sehingga dapat menyelesaikan penyusunan laporan magang berjudul “**Penerapan CPPB IRT (Cara Produksi Pangan Baik Industri Rumah Tangga) Pada Poses Pembuatan Kopi Bubuk House Blend Pada Umkm Kopi Sukmojati Dayurejo Pasuruan**”. Laporan ini merupakan Laporan praktek Kerja Lapangan yang dilaksanakan pada bulan Januari 2023. Dengan ini penulis bermaksud melakukan praktek kerja lapangan pada UMKM Kopi Sukmojati dengan tujuan sebagai media pengenalan dan pembelajaran terhadap dunia kerja serta dapat mengaplikasikan ilmu yang di dapatkan selama perkuliahan. Penulis juga berharap pada saat penulis melakukan praktekkerja magang dapat memberikan manfaat bagi perusahaan. Sehingga dalam praktek kerja magang tersebut besar kemungkinan untuk dapat memberikan manfaat bagi perusahaan maupun penulis. Semoga dengan adanya Laporan ini dapat menjadi bahan pertimbangan bapak/ibu untuk bisa membimbing penulis sesuai dengan divisi yang telah dipilih dalam pelaksanaan praktek kerja lapangan. Atas Kesediaan, bimbingan serta bantuan, penulis mengucapkan terima kasih.

Gresik, 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
BAB 1.....	1
PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Magang.....	3
1.2.1. Tujuan umum.....	3
1.2.2. Tujuan khusus.....	3
1.3 Manfaat Magang.....	3
1.3.1. Bagi Perguruan Tinggi.....	3
1.3.2. Bagi Perusahaan.....	3
1.3.3. Bagi Mahasiswa.....	3
1.3.1. Metodologi Pengumpulan Data.....	4
1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Magang.....	4
1.5 Tema Magang.....	4
1.6 Lingkup Materi.....	4
BAB II.....	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 Jenis dan Morfologi Kopi.....	6
2.2 Proses Produksi Bubuk Kopi.....	7
2.3 Standart Mutu Kopi Bubuk.....	11
2.4 GMP ( <i>Good Manufacturing Practices</i> ).....	13
BAB III.....	15
PELAKSANAAN.....	15
3.1 Bentuk Kegiatan.....	15
3.2 Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	15

BAB IV .....	17
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	17
4.1 Sejarah UKM Kopi Sukmojati.....	17
4.2 Evaluasi Kriteria dalam Cara Produksi Pangan Baik (CPPB).....	17
BAB V.....	34
5.1 Kesimpulan.....	34
5.2 Saran.....	34
DAFTAR PUSTAKA .....	40
LAMPIRAN.....	36

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Lingkungan UKM Kopi Sukmojati .....	18
Gambar 2 Lantai Ruag Produksi .....	20
Gambar 3 Dinding Ruang Produksi .....	21
Gambar 4 Langit – Langit ruang Produksi .....	21
Gambar 5 Pintu Produksi.....	22
Gambar 6 Peralatan Produksi .....	22
Gambar 7 Sarana Pencuci Tangan dan Toilet .....	24
Gambar 8 Ruang penyimpanan Produk .....	28
Gambar 9 Label Produk.....	30
Gambar 10 From Pemeriksaan Produksi Pangan .....	42
Gambar 11 Proses Penyortasian Biji .....	46
Gambar 12 Proses Packing Kopi.....	46
Gambar 13 Data penerimaan bahan baku.....	47
Gambar 14 Proses pengeringan kopi.....	47

## DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Syarat mutu kopi bubuk (SNI 01- 3542- 2004).....	12
Tabel 3. 1 Lokasi dan Ruang Produksi .....	19
Tabel 3. 2 Hasil Pemeriksaan Bangunan dan Fasilitas.....	20
Tabel 3. 3 Hasil Pemeriksaan Peralatan Produksi.....	23
Tabel 3. 4 Hasil Pemeriksaan Suplai Air .....	24
Tabel 3. 5 Hasil Pemeriksaan Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi .....	25
Tabel 3. 6 Hasil Pemeriksaan Kesehatan dan Higiene Karyawan .....	27
Tabel 3. 7 Hasil Pemeriksaan Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi ..	29
Tabel 3. 8 Hasil Pemeriksaan Penyimpanan .....	30
Tabel 3. 9 Hasil Pemeriksaan Pengendalian Proses .....	32
Tabel 3. 10 Hasil Pemeriksaan Pelabelan Pangan.....	33
Tabel 3. 11 Hasil Pemeriksaan Pengawasan oleh Penanggung Jawab .....	34
Tabel 3. 12 Hasil Pemeriksaan Penarikan Produk Pangan.....	35
Tabel 3. 13 Hasil Pemeriksaan Pencatatan dan Dokumentasi .....	36
Tabel 3. 14 Hasil Pemeriksaan Pelatihan Karyawan.....	36



## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Dalam era persaingan bebas di masa ini, sangat diharapkan peranan dunia pendidikan mendukung segala aspek yang diperlukan untuk memberikan sumbangsi pemikiran dan karya nyata dalam membangun bangsa dan negara. Dalam hal ini dunia kerja menuntut untuk mendapatkan sumber daya manusia yang unggul dan kompetitif dalam persaingan dunia usaha. Untuk itu sangat diperlukan tenaga kerja yang memiliki keahlian professional yang tinggi untuk menghadapi perkembangan dan persaingan global baik masa kini maupun masa mendatang. Universitas Internasional Semen Indonesia (UISI) Gresik adalah salah satu lembaga perguruan tinggi yang siap mencetak sumber daya manusia yang profesional, berintegritas, inovatif, kreatif, disiplin dan didukung dengan akhlak islami sebagai landasan bertindak dalam mengemban tanggung jawab di dunia kerja Program Studi Teknologi Industri Pertanian (UISI) Gresik menyadari akan keterkaitan yang besar antara dunia kampus dan dunia kerja yang merupakan suatu tali rantai yang saling terkait. Pelaksanaan kuliah kerja praktik ini merupakan salah satu model untuk mendekatkan keterkaitan dan kesepadanan antara pengetahuan di perkuliahan dengan kebutuhan lapangan pekerjaan.

Kuliah praktik kerja lapangan merupakan alternatif dalam menerapkan kurikulum nasional sebagai mata kuliah yang bertujuan untuk menghasilkan lulusan yang professional dalam bidangnya. Mata kuliah praktik kerja lapangan merupakan bentuk perkuliahan melalui kegiatan bekerja langsung di lapangan kerja. Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu program yang dilaksanakan oleh Universitas Internasional Semen Indonesia (UISI) khususnya program Studi Teknologi Industri Pertanian yang telah menempuh minimal 90 sks dalam Program Sarjana (S-1). Hal ini yang dimanfaatkan untuk menambah pengalaman yang memang disiapkan langsung untuk di dunia kerja khususnya dan mampu menjadi mahasiswa yang lebih berkompentensi, unggul dan siap masuk ke dalam dunia kerja. Oleh karena itu, penulis perlu mengetahui dan dapat terlibat langsung dalam

hal manajemen bisnis pada suatu produk dan proses kegiatan di tempat magang tersebut, dengan harapan mampu memahami suatu bidang ilmu dan kegiatan usaha, baik secara teori maupun praktik. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman. (UUD No.18 tahun 2012) Salah satu gangguan kesehatan yang ditimbulkan akibat pangan adalah keracunan. Keracunan makanan (*Foodborne disease*) adalah penyakit yang ditimbulkan karena mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi. (Dr. Azizah Retno K., Sp.A.) Dalam menjaga kualitas makanan tetap baik dan aman dikonsumsi maka harus memperhatikan makanan tersebut. Salah satu upaya dalam mencapai pangan yang aman dan layak dikonsumsi adalah dengan menerapkan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP). *Good Manufacturing Practices* (GMP) merupakan suatu pedoman cara memproduksi pangan dengan tujuan agar produsen dapat memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen (Amin Mochamad Zainul, dkk, 2018). *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) merupakan prosedur standar penerapan prinsip pengelolaan yang dilakukan melalui kegiatan dan higien. (Emi, 2021)

Ukm Kopi Sukmojati yang ada di Dayurejo adalah salah satu ukm yang bergerak pada pengolahan biji kopi yang adadi Pasuruan tepatnya di Jl. Sukmojati, dusun gutean, Dayurejo, Kec. Prigen, Pasuruan, Jawa Timur 67157 .Di UKM ini dapat mempelajari proses pengolahan biji kopi yang bahan baku adalah biji kopi segar yang didatangkan langsung dari petani sekitar. Alasan melakukan praktek kerja lapang pada UKM ini karean UKM sudah mengajukan PIRT (d disesuaikan dengan aturan pemenuhan GMP), namun masih ditemukan adanya beberapa koreksi. sehingga praktek kerja lapang ini mencoba membantu permasalahann UKM ini dengan melakukan identifikasi kesesuaian penerapan CPPB IRT.

## **1.2 Tujuan Magang**

Tujuan dari praktek kerja magang ini adalah sebagai sarana dalam pengenalan terhadap dunia kerja dan sebagai media pengembangan diri yang meliputi:

### **1.2.1. Tujuan umum**

Tujuan umum dari praktek kerja magang ini adalah mengetahui gambaran umum kondisi UKM Kopi Sukmojati Dayurejo yang meliputi sejarah, lokasi umkm, mesin dan peralatan yang digunakan, penerapan CPPB IRT

### **1.2.2. Tujuan khusus**

Tujuan khusus dari kerja magang ini adalah mengetahui bagaimana penerapan CPPB IRT pada UKM Kopi Sukmojati.

## **1.3 Manfaat Magang**

### **1.3.1. Bagi Perguruan Tinggi**

Manfaat bagi perguruan tinggi diharapkan mampu menjalin kerja sama yang baik dengan perusahaan yang terlibat dalam praktek kerja magang mahasiswa/mahasiswi Universitas Internasional Semen Indonesia.

### **1.3.2. Bagi Perusahaan**

Manfaat bagi perusahaan diharapkan mahasiswa/mahasiswi mampu memberikan solusi alternatif untuk permasalahan yang dihadapi oleh pihak perusahaan

### **1.3.3. Bagi Mahasiswa**

- a) Mendapatkan pengetahuan, pengalaman, kemampuan dan keterampilan sesuai bidang imu masing-masing berdasarkan pengetahuan yang diperoleh selama perkuliahan.
- b) Mengenal praktik dunia kerja melalui perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan dan evaluasi program unit-unit kerja dengan mengembangkan wawasan berpikir yang unggul, inovatif, sportif dan inspiratif.
- c) Mendapatkan pengalaman menggunakan metode analisis masalah yang tepat terhadap pemecahan permasalahan yang dalam bidang yang diminati.

### 1.3.1. Metodologi Pengumpulan Data

Metode yang dilaksanakan penyusun dalam praktek kerja lapang di UKM Kopi Sukmojati ini dengan cara:

- Observasi : Mengamati dan melaksanakan pendataan kondisi langsung di lapangan
- Wawancara : Berkomunikasi langsung dengan narasumber
- Studi Literatur : Dengan cara pengambilan data dari arsip-arsip perusahaan dan melalui media yang lain.

### 1.4 Waktu dan Tempat Pelaksanaan Magang

Tempat : UKM Kopi Sukmojati Dayurejo

Alamat : Jl. Sukmojati, dusun gutean, Dayurejo, Kec. Prigen, Pasuruan, Jawa Timur 67157

Waktu : 1 Januari 2023 - 30 Januari 2023

### 1.5 Tema Magang

Bertemakan “PRAKTEK KERJA LAPANG UKM Kopi Sukmojati Dayurejo” dengan judul “Penerapan CPPB IRT (Cara Produksi Pangan Baik Industri Rumah Tangga) Pada Proses Pembuatan Kopi Bubuk House Blend Pada UKM Kopi Sukmojati”.

### 1.6 Lingkup Materi

Adapun mekanisme lingkup materi penentuannya penulis serahkan sepenuhnya sesuai dengan kebijakan dari pihak UKM Kopi Sukmojati sebagai penunjangnya adalah mata kuliah yang telah penulis peroleh yang berkaitan dengan objek pengamatan pada transkrip nilai mahasiswa. Sebagai bahan pertimbangan penulis lampirkan mata kuliah wajib dan pilihan yang telah dan sedang penulis ambil diantaranya:

1. Pengantar agroindustri
2. Pengetahuan bahan agroindustri
3. Manajemen agroindustri
4. Manajemen mutu
5. Manajemen sumber daya manusia
6. Manajemen Pemasaran

7. Pergudangan
8. Mesin dan peralatan industri
9. Tata cara kerja dan ergonomi
10. Perancangan dan pengendalian produk agroindustri
11. Penangan dan pengolahan limbah
12. Teori Pemodelan Sistem

## BAB II

### TINJAUAN PUSTAKA

#### 2.1 Jenis dan Morfologi Kopi

Tanaman kopi (*Coffea* spp.) merupakan komoditas ekspor unggulan yang dikembangkan di Indonesia karena mempunyai nilai ekonomis yang relatif tinggi di pasaran dunia. Permintaan kopi Indonesia dari waktu ke waktu terus meningkat karena seperti kopi Robusta mempunyai keunggulan bentuk yang cukup kuat serta kopi Arabika mempunyai karakteristik cita rasa (acidity, aroma, flavour) yang unik dan excellent (Hilmawan, 2013).

Empat jenis kopi yang banyak dibudidayakan adalah jenis kopi arabika, robusta, liberika dan excelsa. Sekitar 70% jenis kopi yang beredar di pasar dunia adalah kopi arabika. Disusul jenis kopi robusta menguasai 28%, sisanya adalah kopi liberika dan excelsa.

##### 1. Kopi arabika (*Coffea arabica*)

Kopi arabika merupakan kopi yang paling banyak dikembangkan di dunia maupun di Indonesia khususnya. Kopi ini ditanam di pada dataran tinggi yang memiliki iklim kering sekitar 1350-1850 meter dari permukaan laut. Sedangkan di Indonesia kopi ini dapat tumbuh di daerah tinggi sampai ketinggian 1200 meter diatas permukaan laut. Jenis kopi ini cenderung tidak tahan serangan penyakit karat daun (*Hemileia vastatrix*), namun kopi ini memiliki tingkat aroma dan rasa yang kuat (Cahyo, 2012).

##### 2. Kopi robusta (*Coffea canephora*)

Kopi robusta banyak dibudidayakan di afrika dan asia. Kopi robusta dapat dikatakan sebagai kopi kelas 2, karena rasanya yang lebih pahit, sedikit asam, dan mengandung kafein dalam kadar yang jauh lebih banyak. Selain itu, cakupan daerah tumbuh kopi robusta lebih luas dari pada kopi arabika yang harus tumbuh dalam ketinggian tertentu. Kopi ini dapat ditumbuhkan di dataran rendah sampai ketinggian 1.000 meter diatas permukaan laut. Kopi jenis ini lebih resisten terhadap serangan hama dan penyakit. Hal ini menjadikan kopi robusta lebih murah (Cahyo, 2012)

### 3. Kopi liberika (*Coffea liberica*)

Kopi liberika (*Coffea liberica*) bisa tumbuh dengan baik didataran rendah dimana robusta dan arabika tidak bisa tumbuh. Jenis kopi ini paling tahan pada penyakit HIV dibanding jenis lainnya. Mungkin inilah yang menjadi keunggulan kopi liberika. Ukuran daun, percabangan dan tinggi pohon jenis kopi liberika lebih besar dari arabika dan robusta (Rahardjo, 2013)

### 4. Kopi excelsa (*Coffea excelsa*)

Kopi excelsa (*Coffea excelsa*) merupakan salah satu jenis kopi yang paling toleran terhadap ketinggian lahan. Kopi ini bisa tumbuh dengan baik didataran rendah mulai 0-750 meter dpl. Selain itu, kopi excelsa juga tahan terhadap suhu tinggi dan kekeringan (Rahardjo,2013)

## 2.2 Proses Produksi Bubuk Kopi

Proses pengolahan kopi pasca panen terdiri dari beberapa tahapan proses yaitu sebagai berikut:

### a. Penyangraian

Penyangraian merupakan proses pengolahan biji kopi yang bertujuan menimbulkan warna kopi sesuai dengan yang diinginkan hingga menghasilkan aroma dan citarasa yang khas dari kopi. Penyangraian merupakan faktor terpenting dari proses pembuatan kopi bubuk. Proses penyangraian yaitu proses pematangan biji kopi agar terjadinya pembentukan fragrance dan flavor pada biji kopi sangrai menggunakan alat pemanas dengan suhu tinggi dan lama waktu yang cukup hingga terjadi perubahan warna yang diinginkan. Dampak proses penyangraian mengakibatkan volume dari biji kopi berubah hingga 80% serta merubah warna biji kopi. Proses penyangraian pada biji kopi memiliki 3 skala tingkatan diantaranya yaitu tingkat kematangan paling rendah (light roast) dengan suhu yang digunakan sekitar 193 °C - 199 °C, Tingkat kematangan sedang (medium roast) dengan suhu sekitar 204 °C, dan tingkat kematangan paling tinggi (dark roast) dengan suhu 205°C sampai 220 °C. Tingkat kematangan paling rendah atau light roast dapat menghilangkan kadar air sebesar 5%, tingkat kematangan sedang (medium roast)

mengurangi kadar air sebesar 8% dan tingkat kematangan paling tinggi atau dark roast mengurangi kadar air sebesar 13% - 20% (Botazzi, 2012). Menurut Belitz dan Grosch (2003), biji kopi yang dihasilkan pada tingkat penyangraian paling tinggi akan berwarna coklat kehitaman tergantung dari lama penyangraian dan kapasitas mesin penyangraian. Waktu penyangraian tergantung dari kapasitas mesin penyangraian dan sistem penyangraiannya. Proses penyangraian membutuhkan lama waktu sekitar 10 - 30 menit yang untuk menjaga kualitas mutu kopi dari segi fragrance atau aroma dan warna yang diinginkan. Proses sangrai biji kopi yaitu tahapan pembentukan karakteristik fisik aroma dan citarasa khas yang mendominasi kopi. Tahap pembentukan aroma dan rasa terjadi dari dalam biji kopi dengan perlakuan panas yang merupakan faktor terpenting dari proses produksi kopi bubuk. Secara alami biji kopi memiliki banyak kandungan senyawa organik yang berperan dalam pembentukan ciri khas rasa dan aroma kopi (Akiyama et al., 2005). Lamanya penyangraian ditentukan atas karakter dasar warna biji kopi sangrai yang disebut derajat sangrai. Pembentukan citarasa dan aroma kopi oleh derajat sangrai disebabkan saat proses penyangraian berlangsung senyawa organik yang terkandung dari dalam biji kopi menguap. Menurut Arya dan Rao (2007), senyawa mudah menguap yang menciptakan aroma kopi terbentuk pada menit terkakhir penyangraian karena terjadinya pirolisis gula, karbohidrat dan protein dalam struktur sel biji. Waktu penyangraian yang semakin lama, menghasilkan derajat sangrai berwarna coklat tua sedikit kehitaman jika penyangraian dilakukan melebihi batas waktu yang ditetapkan sesuai kapasitas mesin sangrai akan didapatkan flavor yang tidak diinginkan seperti rasa pahit dan aroma seperti gosong (overroasting). Menurut Basile (2009), rasa pahit pada ekstrak kopi dipengaruhi oleh derajat sangrai kopi dan jenis kopi serta cara pengolahannya yang disebabkan oleh pemecahan serat kasar dan bersama kandungan mineral dengan, asam amino, asam klorogenat, senyawa kafein, dan senyawa organik maupun anorganik lainnya. Kandungan senyawa yang memiliki peran penting dalam



pembentukan citarasa adalah, senyawa volatil, gula, asam amino dan trigonellin sedangkan rasa dan seduhan kopi dipengaruhi oleh kandungan senyawa asam fenolat dan senyawa asam karboksilat. Kandungan gula dalam biji kopi berperan penting dalam pembentukan flavor dan perubahan warna selama penyangraian berlangsung. Selama penyangraian berlangsung sebagian senyawa gula akan terkaramelisasi menimbulkan flavor khas kopi. Rasa asam atau sepat ada kopi disebabkan oleh senyawa tanin dan asam asetat. Rasa asam akan hilang dan sebagian senyawa lainnya akan bereaksi dengan asam amino dalam pembentukan senyawa melansidin sebagai pemberi warna coklat. Proses penyangraian berhenti apabila terdengar bunyi crack dimana biji kopi sudah mudah dipecahkan. Pada kondisi ini menunjukkan bahwa kopi sangrai telah siap dilakukan proses grinder untuk 9 Universitas Sriwijaya mendapatkan kopi bubuk. Kualitas bubuk kopi yang baik dapat dilihat apabila telah memenuhi standar mutu yang ditetapkan berdasarkan SNI. Secara alami kandungan senyawa pada biji kopi yang belum disangrai adalah senyawa asam, kafein, protein yang belum menghasilkan aroma. Terdapatnya beberapa reaksi kimia dan reaksi maillard dalam proses penyangraian akan menghasilkan fragrance dari kopi (Chang et al., 2005). Sifat fisik dan kimia pada biji kopi dapat berubah ditandai dengan perubahan kimiawi yang signifikan seiring dengan proses penyangraian. Terjadinya perubahan fisik dan kimia yang dialami biji kopi seperti terbentuknya karakteristik aroma pada kopi, terbentuknya senyawa volatil, swelling, penguapan air, karamelisasi dan terbentuknya gas CO<sub>2</sub> (Ciptadi dan Nasution, 2000). Pada tingkatan penyangraian terlalu tinggi (dark roast), menghasilkan derajat sangrai mendekati kehitaman karena terpirolisisnya senyawa hidrokarbon menjadi unsur karbon (Buffo dan Cardelli, 2004). Penyangraian kopi dapat dikendalikan dengan melakukan pengamatan terhadap suhu dan lama proses penyangraian. Secara kualitatif dapat diketahui berdasarkan aspek warna kopi sangrai mulai dari tingkat light roast, medium roast dan dark roast. Penyangraian merupakan faktor sangat

penting yang menentukan fragrance atau aroma dan flavor atau citarasa produk kopi yang akan dikonsumsi. Perubahan atas dasar warna biji kopi dapat dijadikan sebagai dasar sistem klasifikasi sederhana. Tahapan akhir dalam proses penyangraian yaitu pendinginan. Biji kopi yang telah dikeluarkan dari alat sangrai langsung didinginkan didalam tempat pendingin. Pemindahan biji kopi dari alat sangrai ke dalam tempat pendingin harus dilakukan cepat agar tidak terjadinya overroast atau gosong. Overroasting atau suatu keadaan terlalu matang pada biji kopi sangrai dapat merusak aroma dan rasa kopi menjadi tidak enak. Pendinginan Biji Sangrai

Proses pendinginan biji kopi yang telah disangrai sangat perlu dilakukan. Ini untuk mencegah agar tidak terjadi pemanasan lanjutan yang dapat mengubah warna, flavor, volume atau tingkat kematangan biji yang diinginkan. Beberapa cara dapat dilakukan antara lain pemberian kipas, ataupun dengan menaruhnya kebidang datar (Pangabeau, 2012). Setelah proses sangrai selesai, biji kopi harus segera didinginkan di dalam bak pendingin. Pendinginan yang kurang cepat dapat menyebabkan proses penyangraian berlanjut dan biji kopi menjadi gosong (over roasted). Selama pendinginan biji kopi diaduk secara manual agar proses pendinginan lebih cepat dan merata. Selain itu, proses ini juga berfungsi untuk memisahkan sisa kulit ari yang terlepas dari biji kopi saat proses sangrai (Mulato, 2002).

b. Penghalusan Biji Kopi

Biji kopi sangrai dihaluskan dengan mesin penghalus sampai diperoleh butiran kopi bubuk dengan ukuran tertentu. Butiran kopi bubuk mempunyai luas permukaan yang relatif besar dibandingkan jika dalam keadaan utuh. Dengan demikian, senyawa pembentuk citarasa dan senyawa penyegar mudah larut dalam air seduhan (Mulato, 2002). Salah satu perubahan kimiawi biji kopi selama penyangraian dapat dimonitor dengan perubahan nilai pH. Biji kopi secara alami mengandung berbagai jenis senyawa volatil seperti aldehida, furfural, keton, alkohol,

ester, asam format, dan asam asetat yang mempunyai sifat mudah menguap. Makin lama dan makin tinggi suhu penyangraian, jumlah ion H<sup>+</sup> bebas di dalam seduhan makin berkurang secara signifikan. Biji kopi secara alami mengandung cukup banyak senyawa calon pembentuk cita rasa dan aroma khas kopi antara lain asam amino dan gula. Selama penyangraian beberapa senyawa gula akan terkaramelisasi menimbulkan aroma khas. Senyawa yang menyebabkan rasa sepat atau rasa asam seperti tanin dan asam asetat akan hilang dan sebagian lainnya akan bereaksi dengan asam amino membentuk senyawa melancidin yang memberikan warna coklat (Mulato, 2002).

### 2.3 Standart Mutu Kopi Bubuk

Pengolahan kopi merupakan proses perubahan segi fisik dari bentuk bahan baku buah kopi menjadi kopi bubuk. Biji kopi mentah (green bean) dihasilkan dari buah kopi yang sudah mengalami sebagian tahap proses pengolahan pasca panen yang tujuannya untuk menghasilkan produk kopi bubuk yang siap dikonsumsi. Pengadaan bahan baku merupakan faktor terpenting dari proses pengolahan agar dapat diolah menjadi produk selanjutnya. Kualitas mutu produk setengah jadi dan 10 Universitas Sriwijaya produk akhir dipengaruhi oleh faktor-faktor yaitu pemetikan buah, tahapan setelah panen, dan tahapan proses pengolahan termasuk pengawasan mutu dan penyimpanan. Pembuatan bubuk kopi dalam skala pabrik dilakukan secara modern dengan skala yang lebih besar. Prosesnya dimulai dari tahapan pasca panen, sortasi buah, proses pelepasan kulit buah, fermentasi, pengeringan, pelepasan kulit ari, sortasi biji, sangrai dan pengemasan (Setyaningsih, 2002). Kualitas kopi bubuk yang baik dapat dilihat dari karakteristik fisik seperti, tekstur, warna, rasa dan aroma. Komposisi kimia yang terkandung dalam kopi bubuk dapat menjadi tolak ukur untuk menjamin kualitas kopi tersebut. Ciri khas kopi bubuk dilihat sifat kimia diantaranya pH dan kadar air. Sifat fisik dan kimia tersebut harus sesuai dengan Standar Nasional Indonesia, agar dapat diterima oleh konsumen. Citarasa kopi bubuk merupakan aspek yang sangat ditentukan pada saat pengolahan biji kopi (Rahardjo, 2012). Berikut adalah syarat mutu kopi bubuk berdasarkan Standar Nasional Indonesia.

**Tabel 2.1** Syarat mutu kopi bubuk (SNI 01- 3542- 2004)

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan	
			4	5
1	Kedaaan			
	1.1 Bau	-	Norma 1	Normal
	1.2 Rasa	-	Norma 1	Normal
	1.3 Warna	-	Norma 1	Normal
2	Kadar Air	% b/b	maks 7	maks 7
3	Kadar Abu	% b/b	maks 5	maks 5
4	Kealkalian Abu		57-64	min 35
5	Sari Kopi	% b/b	20-36	maks 60
6	Kafein	% b/b	0,9 – 2	0,45 – 2
7	Bahan-Bahan Lain	-	tidak boleh ada	boleh ada
8	Cemaran logam	mg/kg		
8.1.	Timbal (Pb)	mg/kg	maks 2,0	maks 2,0
8.2.	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks 30,0	maks 30,0
8.3.	Seng (Zn)	mg/kg	maks 40,0	maks 40,0
8.4.	Timah (Sn)	mg/kg	maks 40,0/250,0	maks 40,0/250,0
8.5.	Raksa (Hg)	mg/kg	maks 0,03	maks 0,03
9	Arsen (As)	mg/kg	maks 1,0	maks 1,0
10	Cemaran mikroba			
10.1	Angka lempeng Total	Koloni/g	maks <b>10<sup>5</sup></b>	maks <b>10<sup>5</sup></b>
10.2	Kapang	Koloni/g	maks <b>10<sup>4</sup></b>	maks <b>10<sup>4</sup></b>

Sumber : Badan Standar Nasional Indonesia (2004).

## 2.4 GMP (*Good Manufacturing Practices*)

Good Manufacturing Practices(GMP) merupakan pedoman cara berproduksi pangan yang bertujuan supaya produsen pangan memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk pangan yang bermutu dan aman dikonsumsi sesuai dengan tuntutan konsumen. GMP wajib diterapkan oleh industri yang menghasilkan produk pangan sebagai upaya preventif agar pangan yang siap dikonsumsi tersebut bersifat aman, layak, dan berkualitas (Anggraini dan Ririh, 2014).Prinsip dari GMP adalah untuk dapat mengendalikan kondisi sanitasi dan higienis selama pelaksanaan proses produksi. Secara umum, bagian yang ditelusuri terkait dengan kondisi sanitasi lingkungan sekitar, kondisi sarana dan prasarana, sanitasi pekerja yang berhubungan langsung dengan produk dan hal-hal yang berkaitan dengan terjaminnya produk aman dikonsumsi (Suhartono, 2008). Menurut (LPMPRI, 2010) menyatakan bahwa pada GMP atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada Industri olahan terdapat 14 aspek yang perlu dikaji dan biasanya juga dikatakan sebagai ruang lingkup pedoman GMP. Aspek-aspek tersebut dijadikan sebagai standar penilaian dengan langkah membandingkan standar terhadap keadaan sebenarnya dan dengan langkah pembobotan. Ruang lingkup pedoman GMP atau CPPB-Industri Olahan ini meliputi persyaratan yang diterapkan dalam industri pengolahan pangan yaitu sebagai berikut :

1. Lokasi dan Lingkungan Produksi
2. Bangunan dan Fasilitas
3. Peralatan Produksi
4. Fasilitas dan Program Sanitasi
5. Pengawasan Proses
6. Produk Akhir
7. Label dan Keterangan Produk
8. Higiene Karyawan
9. Pengemasan
10. Penyimpanan
11. Pengangkutan

12. Bahan
13. Pencatatan dan dokumentasi
14. Pelaksaaan Pedoman

## BAB III PELAKSANAAN

### 3.1 Bentuk Kegiatan

Untuk menunjang kepentingan penelitian serta pengamatan, maka kegiatan Magang ini akan dilaksanakan selama 1 bulan. Jadwal magang yang meliputi waktu dan materi akan diatur menurut kebijakan dari UMKM Kopi Sukmojati Adapun rincian kegiatan Magang adalah sebagai berikut :

1. Pengenalan profil UMKM Kopi Sukmojati
2. Pengenalan alat produksi, proses produksi, dan penyimpanan produk jadi
3. Analisa Penerapan CPPB-IRT
4. Studi literatur
5. Pengumpulan data
6. Pembuatan laporan

### 3.2 Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Adapun pelaksanaan dari praktek kerja lapangan ini adalah sebagai berikut:

Tempat : UKM Kopi Sukmojati  
 Alamat : Jl. Sukmojati, dusun gutean, Dayurejo, Kec. Prigen, Pasuruan,  
 Jawa Timur 67157  
 Waktu : 1 – 30 Januari 2023

#### a. Pelaksanaan Kegiatan

Kegiatan		Minggu ke-			
		1	2	3	4
1.	Pengenalan UKM Kopi Sukmojati				
2.	Pengenalan sistem daripemilihan bahan baku hingga proses pengemasan, inventory bahan baku dan produk jadi, diagram alir proses industrialisasi				

---

3.	Analisa CPPB IRT				
4.	Pengumpulan Data				
5.	Pembuatan Laporan				

**b. Pelaksana Magang**

Praktek Kerja Magang akan dilaksanakan di UKM Kopi Sukmojati di Dusun Gutean, Kecamatan Prigen, Kabupaten Pasuruan Adapun peserta program magang ini adalah Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Industri dan Agroindustri Universitas Internasional Semen Indonesia, Gresik atas nama :

Nama : Tulus Yudhi Prasetyo  
NIM : 20141710038  
Universitas : Universitas Internasional Semen Indonesia  
Departemen : Teknologi Industri Pertanian  
Tempat, Tanggal lahir : Pasuruan, 13 Oktober 1998  
Alamat Kampus : Kompleks PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk.,  
Jl. Veteran, Kec Gresik, Kab Gresik, Jawa Timur  
61122, Indonesia  
E-mail : [tulus.prasetyo17@student.uisi.ac.id](mailto:tulus.prasetyo17@student.uisi.ac.id)  
Alamat Tinggal : Dusun Patebon 002/004, Desa Kebonwaris,  
Kecamatan Pandaan, Kabupaten Pasuruan, 67156  
Kontak : 085733688771 (Whatsapp/Telp)



## BAB IV

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 4.1 Sejarah UKM Kopi Sukmojati

UKM Kopi Sukmojati ini berdiri pada tahun 2018. UKM ini merupakan salah satu UKM yang sudah mulai berjalan kurang lebih 5 tahun yang bergerak dalam bidang pengelolaan produk kopi. Awal mulanya berdirinya usaha ini adalah keinginan owner untuk pemanfaatan melimpahnya hasil perkebunan kopi disekitar rumah owner yaitu bapak Jumali dan untuk memberdayakan pemuda – pemuda sekitar lingkungan bapak Jumali untuk melakukan kegiatan yang bermanfaat dengan menjalankan bisnis bersama ini. Namun sayangnya seiring berjalannya waktu, para pemuda tersebut mulai mengundurkan satu persatu dikarenakan akan kesibukan masing - masing. Pada akhirnya bapak Jumali menjalankan bisnis usaha ini dengan sendiri dengan dibantu bebrapa karyawan untuk melakukan proses produksi kopi. Produk hasil pengolahan biji kopi tersebut yaitu berupa bebrapa jenis roaseted bean dan kopi bubuk racikan.

#### 4.2 Evaluasi Kriteria dalam Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB)

Pedoman CPPB-IRT yang diterapkan tersebut memiliki beberapa faktor antara lain lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas IRT, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan hygiene karyawan, pengendalian proses, label pangan, penyimpanan, penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan.

Pada CPPB-IRT terdapat 4 kriteria persyaratan yaitu :

1. Persyaratan “**harus**” yaitu kualifikasi jika tidak dilaksanakan dapat menularkan keamanan produk secara langsung, dan merupakan kualifikasi yang harus terpenuhi, yang dinyatakan sebagai ketidaksesuaian **Kritis**.
2. Persyaratan “**seharusnya**” yaitu kualifikasi jika tidak dilaksanakan akan berpotensi menularkan keamanan produk, yang dinyatakan sebagai ketidaksesuaian **Serius**.
3. Persyaratan “**sebaiknya**” yaitu kualifikasi jika tidak dilaksanakan berpotensi menularkan efisiensi pengendalian keamanan produk, yang dinyatakan sebagai ketidaksesuaian **Mayor**.

4. Persyaratan “**sebaiknya**” yaitu kualifikasi jika tidak dilaksanakan berpotensi mempengaruhi mutu produk, yang dinyatakan sebagai ketidaksesuaian **Minor**.

Berikut ini penjelasan hasil evaluasi mengenai kriteria dalam CPPB-IRT yang diterapkan dalam UKM Kopi Sukmojati :

#### **A. Lokasi dan Lingkungan Produksi**

Menurut Suryani dkk. (2005), langkah penting yang harus dilakukan sebelum memulai usaha yaitu menentukan lokasi usaha. Lokasi yang tepat akan mempermudah proses distribusi bahan baku dan produk sehingga dapat meminimalkan biaya pengangkutan. Jika skala usaha berupa usaha rumah tangga, kegiatan usaha dapat dilakukan di pemukiman penduduk. Sementara jika dalam skala besar, lokasi harus diperhatikan agar tidak terjadi keluhan/komplain dimasa yang akan datang dari masyarakat akibat polusi, baik polusi udara maupun polusi lainnya.

UKM Kopi Sukmojati merupakan Usaha Kecil Menengah yang dirintis oleh Jumali, yang memproduksi beberapa produk kopi bubuk. UKM ini terletak di cukup strategis, berada di area perkampungan penduduk yang bersih, tidak kumuh dan jauh dari industri terpolusi. Lokasi UKM tidak jauh dari jalan desa dengan kondisi jalan yang cukup baik sehingga mudah dijangkau. UKM Kopi Sukmojati tidak berlokasi di daerah yang dekat dengan tempat pembuangan sampah dan jauh dari potensi tergenang banjir. Namun, UKM Kopi Sukmojati belum dilengkapi papan nama UKM atau banner yang berisi mengenai informasi UKM dan produk yang dihasilkan. Pemasangan papan nama UKM atau banner sebaiknya dilakukan agar masyarakat mudah mengenali lokasi UKM dan juga lokasi UKM ini dekat dengan kandang ternak sapi dan kambing sehingga besar kemungkinan dapat menimbulkan kontaminasi cemaran dari kandang tersebut seharusnya lokasi produksi terletak agak jauh dari kandang ternak tersebut agar tidak menimbulkan potensi kontaminasi. Adapun batas-batas yang melingkupi area UKM ini adalah sebagai berikut :

Selatan : Pekarangan

Utara : Rumah warga

Timur : Jalan desa

Barat : Kandang ternak dan pekarangan

**Tabel 3. 1** Lokasi dan Ruang Produksi

A.	PELATIHAN KARYAWAN	MI	MA	SE	KR	OK	STANDART
A1	Lokasi dan Lingkungan IRTP tidak terawat, kotor, dan berdebu				V		Lokasi IRTP <b>seharusnya</b> dijaga tetap bersih, bebas dari sampah, bau, asap, kotoran, dan debu.

Keterangan V = tidak sesuai, MI=minor, MA=mayor, SE=serius, KR=kritis, OK=sesuai

Berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan, kondisi lingkungan sekitar UKM Kopi Sukmojati masih kurang sesuai Menurut BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012. Dikarenakan tempat produksi masih terlalu dekat dengan kandang ternak. Lingkungan UKM Kopi Sukmojati Dapat dilihat pada **Gambar 1**.



**Gambar 1.** Lingkungan UKM Kopi Sukmojati

### B. Bangunan dan Fasilitas

Elemen yang diamati pada bangunan/ gedung dan fasilitas/ sarana adalah ruang produksi, lantai, dinding/ penyekat, langit-langit/atap, ventilasi, dan pintu serta jendela. Hasil observasi pada elemen bangunan/ gedung dan fasilitas/ sarana ditunjukkan pada Tabel 3.2

**Tabel 3. 2 Hasil Pemeriksaan Bangunan dan Fasilitas**

B.	BANGUNAN DAN FASILITAS	MI	MA	SE	KR	OK	STANDART
B2	Ruang produksi sempit, sukar dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan					OK	Ruang produksi sebaiknya cukup luas dan mudah dibersihkan
B3	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, kotor, berdebu dan atauberlendir			V			Lantai seharusnya selalu dalam keadaan bersih dari debu, lendir, dan kotoran lainnya serta mudah dibersihkan dan Langit-langit seharusnya selalu dalam keadaan bersih dari debu, sarang labah-labah.
B4	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat, kotor, dan berdebu					OK	Pintu sebaiknya dibuat dari bahan tahan lama, kuat, tidak mudah pecah atau rusak, rata, halus, berwarna terang, Lubang angin atau ventilasi seharusnya cukup sehingga udara segar selalu mengalir di ruang produksi dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau dan panas yang timbul selama pengolahan, dan Konstruksi jendela seharusnya didisain dengan baik untuk mencegah penumpukan debu.

Keterangan V = tidak sesuai,MI=minor,MA=mayor,SE=serius,KR=kritis, OK=sesuai

Pada prinsip CPPB-IRT bangunan ruangan produski hanya dikhususkan untuk memproduksi pangan dan tidak dugunakan untuk memproduksi produk selain pangan. Material yang dipakai untuk konstruksi ruangan sebaiknya dari bahan/materi yang kuat/ tidak rapuh, tahan lama dan mudah dibersihkan. Gedung tempat memasak terdiri dari beberapan komponen antara lain lantai, dinding atau penyekat ruanga, langit-langit, pintu, jendela dan ventilasi.

1) Lantai

Hasil observasi lantai pada UKM Kopi Sukmojati terbuat dari keramik dan dalam kondisi bersih dan tidak licin karena selalu dibersihkan setelah selesai memproduksi kopi bubuk.



**Gambar 2.** Lantai ruang produksi

2) Dinding

Hasil observasi dinding ruang produksi sudah memenuhi persyaratan namun untuk bagian atas dinding masih belum dilakukan pengacatan dan pengacian sehingga terlihat tidak rata dan berpotensi tumbuh jamur bila keadaan ruangan menjadi lembab. Hal ini termasuk ketidaksesuaian serius yang dapat menimbulkan potensi mempengaruhi keamanan pangan.



**Gambar 3.** Dinding ruang produksi

3) Langit – langit

Dari hasil observasi langit-langit UKM Kopi Sukmojati sudah memenuhi persyaratan karena terbuat dari bahan yang kuat dan dalam kondisi bersih.



**Gambar 4.** Langit – langit ruang produksi

4) Pintu

Hasil observasi pintu UKM Kopi Sukmojati sudah menggunakan bahan yang kuat, tidak retah, halus dan mudah dibuka dan ditutup. Pintu terdapat pada bagian samping tempat produksi.



**Gambar 5.** Pintu ruang produksi

5) Jendela dan Ventilasi

Dari Hasil observasi UKM Kopi Sukmojati pada ruang produksi tidak memiliki jendela dan juga tidak memiliki ventilasi dikarenakan pada saat verifikasi PIRT petugas dinkes menyarankan agar ventilasi ditutup. Namun walaupun tanpa adanya ventilasi dan jendela ruangan produksi masih memiliki sirkulasi udara cukup baik karena memiliki pintu ruangan yang besar dan juga cuaca disana tidak terlalu panas saat siang hari.

### C. Peralatan Produksi

Elemen yang dievaluasi pada peralatan produksi adalah kontak permukaan peralatan produksi, pemeliharaan peralatan produksi dan alat ukur atau timbangan.



**Gambar 6.** Pelatan produksi dan alat timbangan

Pada hasil observasi perabot yang digunakan untuk mengolah pangan dalam kondisi bersih, tidak berkarat. Peralatan dilakukan pembersihan setelah dan sebelum digunakan untuk produksi dan tertata rapi pada ruangan produksi. Hasil observasi pada elemen peralatan produksi ditunjukkan pada Tabel 3.3

**Tabel 3.3** Hasil Pemeriksaan Peralatan Produksi

C	PERALATAN PRODUKSI	MA	MI	SE	KR	OK	STANDART
C5	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan <b>berkarat dan kotor</b>					<b>OK</b>	Permukaan yang kontak langsung dengan pangan <b>seharusnya</b> halus, tidak bercelah atau berlubang, tidak mengelupas, tidak berkarat dan tidak menyerap air.
C6	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan <b>kotor</b> , dan <b>tidak menjamin</b> efektifnya sanitasi.					<b>OK</b>	Peralatan <b>seharusnya</b> tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk pangan oleh jasad renik

C7	Alat ukur / timbangan untuk mengukur /menimbang berat bersih / isi bersih tidak tersedia atau tidak teliti					<b>OK</b>	Alat ukur/timbang <b>seharusnya</b> dipastikan keakuratannya, terutama alat ukur/timbang bahan tambahan pangan (BTP), Bahan perlengkapan peralatan yang terbuat dari kayu <b>seharusnya</b> dipastikan cara pembersihannya yang dapat menjamin sanitasi
----	--	--	--	--	--	-----------	---

Keterangan V =tidak sesuai, MI=minor, MA=mayor, SE=serius, KR=kritis,OK=sesuai

#### D. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air

Elemen yang dilakukan evaluasi pada suplai adalah ketersediaan air bersih dan sumber air bersih.. Hasil observasi pada suplai air atau sarana penyedia air dapat dilihat pada Tabel 3.4

**Tabel 3. 4** Hasil Pemeriksaan Suplai Air

D.	SUPLAI AIR ATAU SARANA PENYEDIA AIR	MI	MA	SE	KR	OK	STANDART
D8	Air bersih <b>tidak tersedia</b> dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi					<b>OK</b>	Air yang digunakan untuk proses produksi harus air bersih dan <b>sebaiknya</b> dalam jumlah yang cukup memenuhi seluruh kebutuhan proses produksi.
D9	Air berasal dari suplai yang tidak bersih					<b>OK</b>	Air yang digunakan untuk proses produksi harus air bersih dan <b>sebaiknya</b> dalam jumlah yang cukup memenuhi seluruh kebutuhan



							proses produksi.
--	--	--	--	--	--	--	------------------

Keterangan V=tidak sesuai, MI=minor, MA=mayor, SE=serius, KR=kritis, OK=sesuai

Persediaan air pada UKM Kopi Sukmojati sangat melimpah dan juga berasal dari sumber air yang bersih. Air hanya digunakan untuk pencucian buah kopi, mencuci tangan para pekerja.

### E. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi

Elemen yang dilakukan evaluasi adalah sarana pembersih, sarana cuci tangan/wastafel, dan sarana toilet



**Gambar 7.** Sarana pencuci tangan dan toilet

Hasil observasi pada elemen fasilitas dan kegiatan higiene sanitasi pada UKM Kopi Sukmojati dapat dilihat pada Tabel 3.5

**Tabel 3.5** Hasil Pemeriksaan Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi

E	FASILITAS DAN KEGIATAN HIGIENE SANITASI	MI	MA	SE	KR	OK	STANDART
E10	Sarana untuk pembersihan / pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan <b>tidak tersedia dan tidak terawat</b> dengan baik.		V				Sarana pembersihan / pencucian bahan pangan, peralatan, perlengkapan dan bangunan (lantai, dinding dan lain-lain), seperti sapu, sikat, pel, lap dan / atau kemoceng,

							deterjen, ember, bahan sanitasi <b>sebaiknya</b> tersedia dan terawat dengan baik.
E11	<b>Tidak tersedia</b> sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan				<b>V</b>		Sarana Cuci Tangan seharusnya diletakkan di dekat ruang produksi, dilengkapi air bersih dan sabun cuci tangan
E12	Sarana toilet/jamban kotor <b>tidak terawat dan terbuka</b> ke ruang produksi.					<b>OK</b>	Sarana toilet / jamban seharusnya Didesain dan dikonstruksi dengan memperhatikan persyaratan hygiene, sumber air yang mengalir dan saluran pembuangan
E13	<b>Tidak tersedia</b> tempat pembuangan sampah tertutup.					<b>OK</b>	Sampah harus segera dibuang ke tempat sampah untuk mencegah agar tidak menjadi tempat berkumpulnya hama binatang pengerat, serangga atau binatang lainnya sehingga tidak mencemari pangan maupun sumber air

Keterangan V=tidak sesuai, MI=minor, MA=mayor, SE=serius, KR=kritis, OK=sesuai

Hasil observasi pada UKM Kopi Sukmojati sudah tersedia sarana untuk mencuci bahan baku, peralatan yang dilengkapi dengan sabun cuci peralatan. Namun untuk tempat mencuci tangan masih menjadi satu dengan tempat mencuci bahan baku. UKM Kopi Sukmojati memiliki toilet yang dapat digunakan dengan baik, dalam kondisi bersih serta tidak menghadap langsung ke tempat produksi. Terdapat tempat sampah di ruang produksi dan sudah dilakukan pemisahan antara sampah basah dan sampah kering.

## F. Kesehatan dan Higiene Karyawan

Elemen yang dilakukan evaluasi dan observasi adalah kebersihan badan karyawan, kelengkapan kerja yang digunakan dan tidak memakai asesoris, kebiasaan mencuci tangan, perilaku karyawan saat bekerja serta ada tidaknya penanggung jawab higiene karyawan. Hasil observasi pada elemen Kesehatan dan higiene karyawan dapat dilihat pada Tabel 3.6.

**Tabel 3. 6** Hasil Pemeriksaan Kesehatan dan Higiene Karyawan

F.	KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN	MI	MA	SE	KR	OK	STANDART
F14	Karyawan di bagian produksi pangan ada yang tidak merawat kebersihan badannya dan atau <b>ada yang sakit</b>					<b>OK</b>	Karyawan yang bekerja di bagian pangan <b>seharusnya</b> Dalam keadaan sehat. Jika sakit atau baru sembuh dari sakit dan diduga masih membawa penyakit tidak diperkenankan masuk ke ruang produksi.
F15	Karyawan di bagian produksi pangan <b>tidak mengenakan</b> pakaian kerja dan / atau <b>mengenakan</b> Perhiasan					<b>OK</b>	Karyawan yang menangani pangan <b>seharusnya</b> mengenakan pakaian kerja yang bersih.
F16	Karyawan <b>tidak</b> mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, sesudah menanganibahan mentah, atau bahan/ alat yang kotor, dan sesudah ke luar dari toilet/jamban.					<b>OK</b>	Karyawan <b>seharusnya</b> selalu mencuci tangan dengan sabun sebelum memulai kegiatan mengolah pangan

F17	Karyawan bekerja <b>dengan perilaku yang tidak baik</b> (seperti makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan.					<b>OK</b>	Karyawan yang bekerja <b>sebaiknya</b> tidak makan dan minum, merokok, meludah, bersin atau batuk ke arah pangan atau melakukan tindakan lain di tempat produksi yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan
F18	<b>Tidak ada Penanggung jawab</b> higiene karyawan					<b>OK</b>	<b>Sebaiknya</b> ada karyawan yang bertanggung jawab

Keterangan V=tidak sesuai, MI=minor, MA=mayor, SE=serius, KR=kritis, OK=sesuai

Dari observasi dan wawancara didapatkan hasil bahwa pegawai dalam kondisi sehat dan merawat kebersihan dirinya Saat produksi tidak menggunakan khususnya cincin maupun jam tangan. Karyawan tidak menggunakan sarung tangan namun sering menggunakan sabun untuk memberihkan tangan. Pegawai tidak merokok, makan maupun minum. Penanggung jawab higiene karyawan UKM Kopi Sukmojati adalah pemilik UKM.

### G. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

Elemen yang dievaluasi adalah penggunaan dan penyimpanan bahan pencuci, kegiatan menjaga kesehatan lingkungan, hewan peliharaan, penanganan sampah. Hasil observasi pada pemeliharaan dan program higiene sanitasi dapat dilihat pada Tabel 3.7

**Tabel 3.7** Hasil Pemeriksaan Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi

G.	PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI	MI	MA	SE	KR	OK	STANDART
G19	Bahan kimia pencuci <b>tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur</b> , disimpan di dalam wadah tanpa label		V				Bahan kimia pencuci <b>sebaiknya</b> ditangani dan digunakan sesuai prosedur dan disimpan di dalam wadah yang berlabel untuk menghindari pencemaran terhadap bahan baku dan produk pangan
G20	Program higiene dan sanitasi <b>tidak dilakukan</b> secara berkala					OK	Program Higiene dan Sanitasi <b>seharusnya</b> dilakukan secara berkala serta dipantau ketepatan dan keefektifannya dan jika perlu dilakukan pencatatan
G21	Hewan peliharaan <b>terlihat berkeliaran</b> di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan.					OK	Hewan peliharaan seperti anjing, kucing, domba, ayam dan lain-lain <b>tidak boleh</b> berkeliaran di sekitar dan di

							dalam ruang produksi.
G22	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi <b>tidak segera dibuang.</b>					<b>OK</b>	sampah <b>seharusnya</b> tidak dibiarkan menumpuk di lingkungan dan ruang produksi, segera ditangani dan dibuang

Keterangan V=tidak sesuai, MI=minor, MA=mayor, SE=serius, KR=kritis, OK=sesuai

Hasil observasi dan wawancara adalah untuk bahan pencucian dipergunakan sesuai aturan dan tersimpan rapi namun belum diberi label hal menjadi ketidak sesuaian mayor. Kegiatan menyehatkan sudah dilaksanakan secara berkala namun belum di dokumentasikan. Untuk sampah yang dihasilkan saat produksi sudah dilakukan penanganan dengan baik.

### H. Penyimpanan

Elemen yang dievaluasi adalah penyimpanan bahan baku, bahan pengemas, produk jadi dan penyimpanan peralatan bersih. Hasil observasi pada elemen penyimpanan dapat dilihat pada Tabel 3.8.

**Tabel 3. 8** Hasil Pemeriksaan Penyimpanan

H.	PENYIMPANAN	MI	MA	SE	KR	OK	STANDART
H23	Bahan pangan, bahan pengemas <b>disimpan bersama-sama</b> dengan produk akhir dalam satu ruangan penyimpanan yang kotor, lembab dan gelap dan diletakkan di lantai atau menempel ke dinding.					<b>OK</b>	Bahan dan produk akhir <b>harus</b> disimpan terpisah dalam ruangan yang bersih, sesuai dengan suhu penyimpanan, bebas hama, penerangannya cukup
H24	Peralatan yang bersih <b>disimpan</b> ditempat yang kotor.					<b>OK</b>	Penyimpanan mesin / peralatan produksi

							yang telah dibersihkan tetapi belum digunakan <b>harus</b> di tempat bersih dan dalam kondisi baik, sebaiknya permukaan peralatan menghadap ke bawah, supaya terlindung dari debu, kotoran atau pencemaran lainnya.
--	--	--	--	--	--	--	---

Keterangan V = tidak sesuai, MI=minor, MA=mayor, SE=serius, KR=kritis, OK=sesuai

Untuk penyimpanan bahan baku dan kemasan UKM Kopi Sukmojati sudah berdasarkan persyaratan yaitu disimpan tidak jadi satu dengan hasil akhir dan diletakkan tidak melekat ke dinding. Untuk produk akhir disimpan pada rak dan etalase di ruang penyimpanan sedangkan untuk bahan baku disimpan pada ruang produksi.



**Gambar 8.** Ruang penyimpanan produk

### I. Pengendalian Proses

Elemen yang dievaluasi pada pengendalian proses adalah pencatatan penggunaan bahan baku yang rusak, bahan berbahaya, bahan tambahan

pangan, bagan alir produksi pangan, bahan kemasan pangan, penandaan BTP, dan alat ukur untum menimbang BTP. Hasil observasi dan wawancara pada elemen pengendalian proses dapat dilihat pada Tabel 3.9

**Tabel 3. 9** Hasil Pemeriksaan Pengendalian Proses

I	PENGENDALIAN PROSES	MI	MA	SE	KR	OK	STANDART
I25	IRTP tidak memiliki catatan; <b>menggunakan</b> bahan baku yang sudah rusak, bahan berbahaya, dan bahan tambahan pangan yang <b>tidak sesuai dengan</b> persyaratan penggunaannya.					<b>OK</b>	<b>Harus</b> menentukan jenis, jumlah dan spesifikasi bahan untuk memproduksi pangan yang akan dihasilkan
I26	IRTP <b>tidak mempunyai</b> atau <b>tidak mengikuti</b> bagan alir produksi pangan.			<b>V</b>			<b>seharusnya</b> membuat bagan alir atau urutan proses secara jelas,
I27	IRTP <b>tidak menggunakan</b> bahan kemasan khusus untuk pangan.					<b>OK</b>	<b>seharusnya</b> menggunakan bahan kemasan yang sesuai untuk pangan, sesuai peraturan perundang-undangan
I28	BTP tidak diberi penandaan dengan benar					<b>OK</b>	<b>Seharusnya</b> BTP diberi penandaan dengan benar
I29	Alat ukur / timbangan untuk mengukur /menimbang BTP <b>tidak tersedia</b> atau <b>tidak teliti.</b>					<b>OK</b>	Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang digunakan <b>harus</b> diukur atau ditimbang



							dengan alat ukur atau alat timbang yang akurat.
--	--	--	--	--	--	--	---

Keterangan V = tidak sesuai, MI=minor, MA=mayor, SE=serius, KR=kritis, OK=sesuai

Dari evaluasi didapatkan hasil UKM Kopi Sukmojati memiliki catatan penggunaan bahan baku untuk produksi kopi. Untuk hasil produksi kopi sesuai dengan keinginan maka UKM harus memiliki bagan alur produksi. Namun UKM Kopi Sukmojati belum memiliki bagan alur produksi. Penggunaan pengemas khusus untuk pangan/ makanan serta penandaan BTP sudah sesuai standar. UKM ini Menggunakan kemasan berupa kemasan komposit. Untuk alat ukur/ timbangan tersedia sudah terkalibrasi dengan akurat.

#### J. Pelabelan Pangan

Elemen yang dievaluasi pada pelabelan pangan adalah pencantuman nama produk pangan, daftar komposisi makanan, berat bersih, alamat IRTP, kadaluwarsa, kode produksi, nomor-P-IRT, dan pencantuman klaim gizi atau klaim kesehatan. Hasil observasi pada elemen pelabelan pangan dapat dilihat pada Tabel 3.10

**Tabel 3. 10** Hasil Pemeriksaan Pelabelan Pangan

J.	PELABELAN PANGAN	MI	MA	SE	KR	OK	STANDART
J30	Label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/isi bersih, nama dan alamat IRTP, masa kedaluwarsa, kode produksi dan nomor P-IRT					OK	Label pangan IRT harus memenuhi ketentuan yang tercantum dalam Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999
J31	Label mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi					OK	Label pangan IRT boleh mencantumkan klaim kesehatan atau klaim gizi

Keterangan V = tidak sesuai, MI=minor, MA=mayor, SE=serius, KR=kritis, OK=sesuai

Dalam pelabelan pangan IRTP Dapur Eny sudah sesuai peraturan khususnya tentang label dan iklan pangan.



Gambar 9. Label kemasan produk

### K. Pengawasan dan Penanggung Jawab

Elemen yang dievaluasi pada pengawasan penanggung jawab adalah kepemilikan sertifikat PKP oleh PJ dan pengawasan internal. Hasil evaluasi dapat dilihat pada Tabel 3.11

Tabel 3. 11 Hasil Pemeriksaan Pengawasan oleh Penanggung Jawab

K.	PENGAWAS OLEH PENANGGUNG JAWAB	MI	MA	SE	KR	OK	STANDART
K32	IRTP <b>tidak mempunyai</b> penanggung Jawab yang memiliki <b>Sertifikat</b> Penyuluhan Keamanan Pangan ( <b>PKP</b> )				V		Penanggung jawab minimal harus mempunyai pengetahuan tentang prinsip-prinsip dan praktek higiene dan sanitasi pangan serta proses produksi pangan yang ditanganinya dengan pembuktian kepemilikan (Sertifikat PKP)

K33	IRTP <b>tidak</b> melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring dan tindakan koreksi					OK	Penanggung jawab seharusnya melakukan pengawasan secara rutin
-----	--	--	--	--	--	----	---

Keterangan V=tidak sesuai,MI=minor,MA=mayor, SE=serius, KR=kritis,OK=sesuai

UKM Kopi Sukmojati Belum memiliki penanggung jawab yang bersertifikat. Namun owner selalu melakukan kegiatan monitoring secara rutin namun belum terdokumentasi.

#### L. Penarikan Produk

Elemen yang dievaluasi adalah penarikan/pelepasan produk yang tidak aman. Hasil evaluasi penarikan produk pangan dapat dilihat pada Tabel 3.12

**Tabel 3. 12** Hasil Pemeriksaan Penarikan Produk Pangan

L.	PENARIKAN PRODUK PANGAN	MI	MA	SE	KR	OK	STANDART
L34	IRTP <b>tidak</b> melakukan penarikan produk pangan yang tidak aman					OK	Pemilik IRTP <b>harus</b> menarik produk pangan dari peredaran jika diduga menimbulkan penyakit / keracunan pangan dan / atau tidak memenuhi persyaratan peraturan perundang-undangan di bidang pangan

Keterangan V=tidak sesuai,MI=minor,MA=mayor, SE=serius, KR=kritis,OK=sesuai

Menurut keterangan owner UKM Kopi Sukmojati pernah melakukan penarikan produk dikarenakan ada perubahan rasa yang tidak konsisten.

#### M. Pencatatan dan Dokumentasi

Elemen yang dievaluasi adalah dokumen produksi dan keakuratan data dokumen produksi. Hasil evaluasi pada elemen pencatatan dan dokumentasi dapat dilihat pada Tabel 3.13

**Tabel 3. 13** Hasil Pemeriksaan Pencatatan dan Dokumentasi

M.	PENCATATAN DAN DOKUMENTASI	MI	MA	SE	KR	OK	STANDART
M35	IRTP <b>tidak</b> memiliki <b>dokumen Produksi</b>					<b>OK</b>	Pemilik <b>seharusnya</b> mencatat dan mendokumentasikan , Penerimaan bahan baku, bahan tambahan pangan (BTP), dan bahan penolong sekurang-kurangnya memuat nama
M36	Dokumen produksi tidak mutakhir, tidak akurat, tidak tertelusur dan <b>tidak</b> disimpan selama 2 (dua) kali umur simpan produk pangan yang diproduksi.	<b>V</b>					Catatan dan dokumen yang ada <b>sebaiknya</b> dijaga agar tetap akurat dan mutakhir

Keterangan V=tidak sesuai,MI=minor,MA=mayor, SE=serius, KR=kritis,OK=sesuai

UKM Kopi Sukmojati memiliki pencatatan produksi baik bahan baku maupun produk jadi. Namun untuk pencatatan penjualan produk jadi belum masih belum ada hanya berupa nota saja.

#### N. Pelatihan Karyawan

Elemen yang dievaluasi pada pelatihan karyawan adalah program pelatihan karyawan. Hasil evaluasi elemen pelatihan karyawan dapat dilihat pada Table 3.14

**Tabel 3. 14** Hasil Pemeriksaan Pelatihan Karyawan

N.	PELATIHAN KARYAWAN	MI	MA	SE	KR	OK	STANDART
N37	IRTP <b>tidak</b> memiliki program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan				<b>V</b>		Pemilik / penanggung jawab <b>harus</b> sudah pernah mengikuti penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)

Keterangan V=tidak sesuai,MI=minor,MA=mayor, SE=serius, KR=kritis,OK=sesuai

UKM Kopi Sukmojati belum pernah mengadakan program pelatihan keamanan pangan untuk karyawan dengan mengikutsertakan program pelatihan keamanan pangan. Sehingga menjadi ketidaksesuaian sangat kritis dalam point penilaian ketidaksesuaian.

#### **O. Penentuan Level CPPB IRT**

Berdasarkan hasil observasi menggunakan check list pemeriksaan, dimana ditemukan ketidaksesuaian minor 1 (satu), mayor 2(dua), serius 3 (tiga) dan kritis 2 (dua) maka sarana UKM Kopi Sukmojati termasuk level IV. Dengan temuan di atas maka harus melaksanakan audit internal/ pengawasan harus melakukan audit internal dengan frekuensi setiap hari berdasarkan Perka BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012.

## **BAB V**

### **PENUTUP**

#### **5.1 Kesimpulan**

. Berdasarkan hasil pembahasan dapat disimpulkan bahwa UKM Kopi Sukmojati terdapat kategori ketidaksesuaian :

1. Minor sebanyak 1 (satu) ketidaksesuaian yaitu dokumen pencatatan belum mencantumkan kode produksi dan kadaluarsa.
2. Mayor sebanyak 2 (dua) ketidak sesuaian yaitu sabun pencuci peralatan belum diberi label atau penanda, dan belum adanya penanggung jawan higiene karyawan.
3. Serius sebanyak 3 (tiga) ketidaksesuaian yaitu cat dinding tempat produksi belum sepenuhnya dirapikan, tidak terdapatnya bagan alir produksi diruang produksi, dan belum adanya tempat cuci tangan yang proper.
4. Kritis sebanyak 2 (dua) Ketidaksesuaian yaitu UKM belum memiliki program pelatihan keamanan pangan, dan UKM belum memiliki penanggung jawab yang bersertifikat PKP.

Sehingga dengan terdapatnya ketidaksesuaian diatas maka UKM Kopi Sukmojati masuk level IV Sebagai konsekuensinya harus melakukan perbaikan dan pengawasan atau melakukan audit internal/ pengawasan dengan frekuensi setia hari berdasarkan Perka BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012.

#### **5.2 Saran**

1. Bagi Dinas Kesehatan

Diharapkan Dinakes Kab. Pasuruan khususnya Seksi KPM agar tetap melaksanakan pengawasan terhadap UKM yang sudah tersertifikasi berkoordinasi dengan petugas sanitarian Puskesmas sehingga semua UKM yang sudah tersertifikasi dapat terpantau.

2. Bagi UKM Kopi Sukmojati

Diketahui ketidaksesuaian di UKM Kopi Sukmojati sehingga dapat melakukan perbaikan sebagai berikut :

- Melakukan perbaikan dinding ruang produksi
- Penanggung jawab atau pemilik menunjuk karyawan sebagai PJ higiene pekerja.
- Menandai bahan berbahaya / bahan kimia seperti bahan disinfektan atau sabun pencuci peralatan.
- Membuat bagan produksi dan di tempel
- Melakukan program pelatihan keamanan pangan kepada karyawan


## DAFTAR PUSTAKA

- Akiyama, M., K. Murakami, M. Ikeda, K. Iwatsuki, S. Kokubo, A. Wada, K. Tokuno, M. Onishi, H. Iwabuchi, and K. Tanaka. (2005). Characterization of Flavor Compounds Released During Grinding of Roasted Robusta Coffee Beans. *Food Sci. Technol. Res.*, 11 (3) 298-307
- Amin Mochamad Zainul, dkk. 2018. *Kajian Implementasi GMP dan SSOP Pengolahan Ikan Teri Nasi Setengah Kering Di Kabupaten Tuban*, JHPI 2018, Volume. 21 Nomor 3.
- Arya, M. dan Rao, L.J.M., 2007. An impression of coffee carbohydrates. *J. Sci Nutr.*, (47): 51 - 67
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia., Standar Nasional Indonesia: Kopi Bubuk. SNI 01-3542:2004. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1998. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-4852-1998.
- Basile, M. dan Kikic, I., 2009. A lumped specific heat capacity approach for predicting the non-stationary thermal profile of coffee during roasting. *J. Chemical and Biochemical Engineering Quarterly, Chquarterly.*, 3(2), 167-177.
- Belitz, H.D, dan W. Grosch. 2003. *Food Chemistry*. Heidelberg. Springer-Verlag Berlin.
- Bottazzi, D., Farina, S., Milani, M. dan Montorsi, L., 2012. A numerical approach for the analysis of the coffee roasting process. *J. Food Engine.*, 112 (1), 243- 252.
- Buffo, A. dan Cardelli., 2004. Coffee flavor an overview. *Journal Flavour and Fragrance [online].*, 19(3), 99-104
- Cahyono, Bambang, 2012. *Sukses Berkebun kopi*. Penerbit Mina: Jakarta
- Chang, L., Yen, W. J. dan Wang, B., 2005. Sifat antioksidan residu kopi sangrai. *J. agric food chem.*, 53, 2658-2663.
- Ciptadi, W. dan Nasution, M. Z., 2000. *Pengolahan Kopi*. Bogor : IPB press



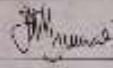
- Hilmawan, 2013. *Kopi*. Bogor (ID): Pusat Perpustakaan Dan Penyebaran Teknologi Pertanian
- Mulato. 2002. *Petunjuk Teknis Pengolahan Produk Primer dan Sekunder Kakao*. Jember: Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia
- Panggabean, E., 2001. Perbandingan karakteristik kimia dan nilai sensori antara Kopi Luwak dan Kopi biasa dari varietas Arabica (*Coffea arabica*. L) dan Robusta (*Coffea canephora*. L). *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(3), 70-75.
- Rahardjo, P. 2013. *Panduan Budidaya dan Pengolahan Kopi Arabika dan Robusta*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ristyanti Emi, Masithah Endang Dewi. 2021. Penerapan SSOP (Standard Sanitation Operating Procedure) Pada Proses Pembekuan Cuttlefish (*Sepia Officinalis*) Di PT . Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah, *Journal Of Marine and Coastal Science* Vol. 10 (1) – February 2021. Diakses pada tanggal 4 Agustus 2021.
- Setyaningsih, D.A., Apriyantoso. dan Sari, M.P., 2002. Pengaruh suhu dan durasi penyangraian biji kopi arabika luwak dan non luwak terhadap sifat fisikimia dan sensori kopi bubuk. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 54(8), 144-149.

### LAMPIRAN

  
 BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
 REPUBLIK INDONESIA

Sub Lampiran 1

**FORMULIR  
 PEMERIKSAAN SARANA PRODUKSI PANGKAS INDUSTRI RUMAH TANGGA**


Nama dan alamat fasilitas yang diperiksa  Kopi Sukmojati	Kabupaten / Kota	Pasuruan
	Propinsi	Jawa Timur
	Nomor P-IRT	7083514030393-27
Pemilik Fasilitas (Perusahaan atau Perorangan) Perusahaan	Pemanggota/pejabat	
Jenis Pangan IRT	Tanggal: ttgl/bh/th	Salado, 06 Juni 2023
Nama Pengawas Pangan Kab/Kota	Tujuan Pemeriksaan:	<input type="checkbox"/> Pemberian SIP-IRT <input type="checkbox"/> Pemertanian Sken IRT

**Cara Penetapan Ketidakeamanan Sarana Produksi Pangan IRT**

1. Pemeriksaan sarana produksi pangan dilakukan berdasarkan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CIPP3-IRT)

2. Dikelompokkan menjadi 14 risiko/daerah risiko, pada kotak dalam kolom yang telah disediakan menurut kategori ketidakamanan, yaitu Minor (M), Major (MA), Serious (SE), atau Critical (CR) yang ditentukan dalam pemeriksaan.

NO	ELEMEN YANG DIPERIKSA	KETIDAKEAMAN			
		MI	MA	SE	CR
<b>A</b>	<b>LOKASI DAN LINGKUNGAN PRODUKSI</b>				
1.	Lantai dan lingkungan IRT tidak terawat, kotor dan berdebu			○	
<b>B</b>	<b>SARUNGAN DAN FASILITAS</b>				
2.	Ruang produksi sempit, tidak dibersihkan, dan digunakan untuk memproduksi produk selain pangan		○		

  
**BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN**  
**REPUBLIK INDONESIA**

3

G. PEMELIHARAAN DAN PROGRAM HIGIENE DAN SANITASI		MI	MA	SE	KR
19.	Bahan kimia pembersih tidak ditangani dan digunakan sesuai prosedur, disimpan di dalam wadah terutupi label		☑		
20.	Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala			☑	
21.	Hevna pelibatan terlatih berkeahlian di sekitar dan di dalam ruang produksi pangan				☑
22.	Sampah di lingkungan dan di ruang produksi tidak segera dibuang			☑	
H. PENYIMPANAN		MI	MA	SE	KR
23.	Bahan pangan, bahan pengemas disimpan bersama-sama dengan pestisida akter dalam cara maupun penyimpanan yang aman, lembab dan gelap dan diletakkan di tempat atau menempel ke dinding				☑
24.	Peralatan yang bersih disimpan di tempat yang benar				☑
I. PERENDALIAN PROSES		MI	MA	SE	KR
25.	HCTP tidak memiliki catatan menggunakan bahan baku yang sudah rusak, bahan bertahaja, dan bahan tambahan pangan yang tidak sesuai dengan persyaratan penggunaannya				☑
26.	HCTP tidak mempunyai atau tidak mengkinai bagan alir produksi pangan			☑	
27.	HCTP tidak menggunakan bahan tambahan khusus untuk pangan			☑	
28.	HCTP tidak aben pemaduan dengan benar			☑	
29.	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang HCTP tidak terkalibrasi atau tidak valid			☑	
J. PELABELAN PANGAN		MI	MA	SE	KR
30.	Label pangan tidak mencantumkan nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih/net berat, nama dan alamat HCTP, nama acralawarna, kode produksi dan nomor P-IRT				☑
31.	Label mencantumkan dalam kesesuaian atau lain-gid				☑
K. PERGAWASAN OLEH PIHANGGUNG JAWAB		MI	MA	SE	KR
32.	HCTP tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyelahan Restoran Pangan (RKP)				☑

BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN  
 REPUBLIK INDONESIA

-2-

3.	Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, kotor, berbau dan atau berdebu.			<input checked="" type="checkbox"/>	
4.	Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat, kotor, dan berdebu.			<input type="checkbox"/>	
<b>C. PERALATAN PRODUKSI</b>		<b>MT</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
5.	Pemrosesan yang kronis langsung dengan pangan berbau dan kotor.				<input type="checkbox"/>
6.	Peralatan tidak dipelihara, dalam keadaan kotor, dan tidak menjamin sterilitasnya.			<input type="checkbox"/>	
7.	Alat ukur / timbangan untuk mengukur / menimbang berat bersih / isi bersih tidak tersedia atau tidak valid.			<input type="checkbox"/>	
<b>D. SUPlai AIR ATAU SARANA PERYEDIAAN AIR</b>		<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
8.	Air bersih tidak tersedia dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi seluruh kebutuhan produksi.		<input type="checkbox"/>		
9.	Air berasal dari sumber yang tidak bersih.				<input type="checkbox"/>
<b>E. FASILITAS DAN KELOMPOK HIGIENE DAN SANITASI</b>		<b>MI</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
10.	Sarana untuk pembekuan / peracuan bahan pangan, pendinginan, pengemasan dan penyimpanan tidak tersedia dan tidak terawat dengan baik.		<input checked="" type="checkbox"/>		
11.	Tidak tersedia sarana cuci tangan lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan.			<input checked="" type="checkbox"/>	
12.	Sarana toilet/jamban kotor tidak terawat dan terbuka ke ruang produksi.			<input type="checkbox"/>	
13.	Tidak tersedia tempat pembuangan sampah tertutup.				<input type="checkbox"/>
<b>F. KESEHATAN DAN HIGIENE KARYAWAN</b>		<b>MT</b>	<b>MA</b>	<b>SE</b>	<b>KR</b>
14.	Karyawan di bagian produksi pangan ada yang tidak mematuhi kebersihan badannya dan atau ada yang sakit.				<input type="checkbox"/>
15.	Karyawan di bagian produksi pangan tidak menggunakan pakaian kerja dan / atau menggunakan perhiasan.			<input type="checkbox"/>	
16.	Karyawan tidak mencuci tangan dengan bersih sewaktu memulai mengolah pangan, setelah menangani bahan mentah, atau bahan/ alat yang kotor dan sesudah ke luar dari toilet/jamban.				<input type="checkbox"/>
17.	Karyawan bekerja dengan perilaku yang tidak baik (seperti makan dan minum) yang dapat mengakibatkan pencemaran produk pangan.		<input type="checkbox"/>		
18.	Tidak ada Penanggungjawab hygiene karyawan.		<input type="checkbox"/>		



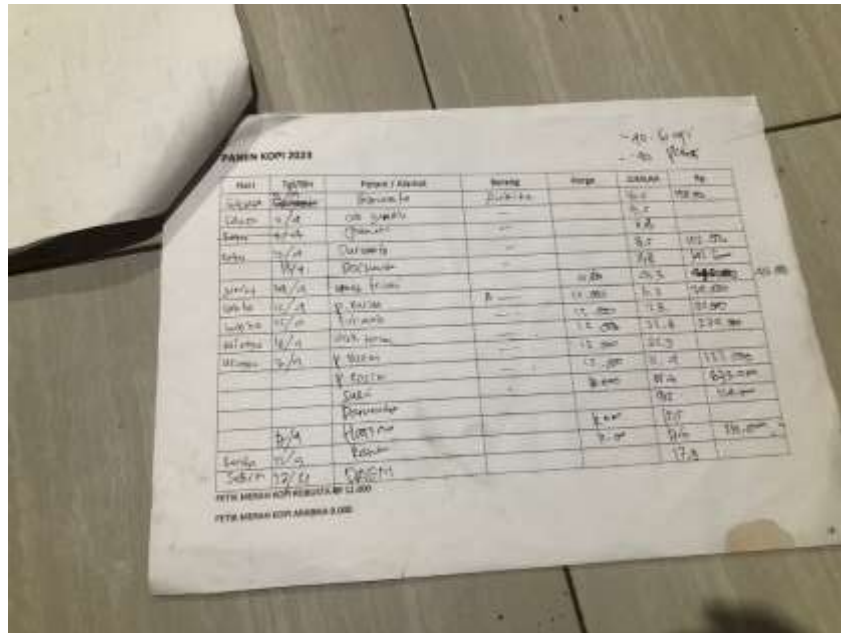


**Gambar 11.** Penyortasian biji Kopi



**Gambar 12.** Proses packing pengiriman kopi





No	Tgl	Penerima / Asal	Berat	Harga	Jumlah	Rp
1	1/1/23	...	...	...	...	...
2	2/1/23	...	...	...	...	...
3	3/1/23	...	...	...	...	...
4	4/1/23	...	...	...	...	...
5	5/1/23	...	...	...	...	...
6	6/1/23	...	...	...	...	...
7	7/1/23	...	...	...	...	...
8	8/1/23	...	...	...	...	...
9	9/1/23	...	...	...	...	...
10	10/1/23	...	...	...	...	...
11	11/1/23	...	...	...	...	...
12	12/1/23	...	...	...	...	...
13	13/1/23	...	...	...	...	...
14	14/1/23	...	...	...	...	...
15	15/1/23	...	...	...	...	...
16	16/1/23	...	...	...	...	...
17	17/1/23	...	...	...	...	...
18	18/1/23	...	...	...	...	...
19	19/1/23	...	...	...	...	...
20	20/1/23	...	...	...	...	...
21	21/1/23	...	...	...	...	...
22	22/1/23	...	...	...	...	...
23	23/1/23	...	...	...	...	...
24	24/1/23	...	...	...	...	...
25	25/1/23	...	...	...	...	...
26	26/1/23	...	...	...	...	...
27	27/1/23	...	...	...	...	...
28	28/1/23	...	...	...	...	...
29	29/1/23	...	...	...	...	...
30	30/1/23	...	...	...	...	...

Gambar 13. Data penerimaan bahan baku











Gambar 14. Proses pengeringan kopi

**LEMBAR KEHADIRAN MAGANG**

Nama : Tulus Yudhi Prasetyo

Nim : 2041710038

Judul : Penerapan CPPB IRT (Cara Produksi Pangan Baik Industri Rumah  
 Tangga) Pada Proses Pembuatan Kopi Bubuk House Blend di UKM Kopi  
 Sukmojati Prigen Pasuruan.

No	Tanggal	Kegiatan	TTD Pelaksana	TTD Pembimbing lapangan
1.	01/01/2023-04/01/2023	Pengenalan (Sejarah dan Manajemen UKM Kopi Sukmojati )		
2.	04/01/2023-10/01/2023	Pengenalan Proses Produksi dan Peralatan		
3.	11/01/2023-17/01/2023	Menganalisa Proses Pengolahan dan Produk yang Dihasilkan		
4.	18/01/2023-30/01/2023	Menganalisa Kondisi Penerapan Jaminan Mutu (GMP dan SSOP)		



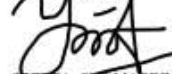
**LEMBAR EVALUASI MAGANG**

Dosen Pembimbing

Nama : Tulus Yudhi Prasetyo  
NIM : 2041710038  
Judul Magang : Penerapan CPPB IRT Pada Proses Pembuatan Kopi Bubuk House Blend di UKM Kopi Sukmojati Prigen Pasuruan.

ASPEK	BOBOT (B) %	NILAI (N)	N X B
Penulisan Laporan (Kelengkapan, Kesesuaian, Konten, Referensi)	10 %	80	8
Aplikasi Keilmuan (Kesesuaian penyelesaian Masalah dengan teori)	25 %	83	20.75
Penguasaan Materi Magang (Pembelajaran yang didapatkan dimagang dan kerjasama)	50 %	81	40.5
Kerajinan dan Sikap	15 %	85	12.75
<b>JUMLAH</b>	<b>100%</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>82</b>

Gresik, 9 Juni 2023  
Dosen Pembimbing



(YUNIATA SITI MARDIYAH, S.TP., M.Si)  
NIP. 9018275

**LEMBAR EVALUASI MAGANG**

Pembimbing Lapangan

Nama : Tulus Yudhi Prasetyo  
NIM : 2041710038  
Judul Magang : Penerapan CPPB IRT Pada Proses Pembuatan Kopi Bubuk House Blend di UKM Kopi Sukmojati Prigen Pasuruan.

ASPEK	BOBOT (B) %	NILAI (N)	N X B
Penulisan Laporan (Kelengkapan, Kesesuaian, Konten, Referensi)	10 %	80	8
Aplikasi Keilmuan (Kesesuaian penyelesaian Masalah dengan teori)	25 %	80	20
Penguasaan Materi Magang (Pembelajaran yang didapatkan dimagang dan kerjasama)	50 %	90	45
Kerajinan dan Sikap	15 %	90	13,5
<b>JUMLAH</b>	<b>100%</b>	<b>JUMLAH</b>	<b>86,5</b>

Gresik, 9 Juni 2023  
Pembimbing Lapangan



(JUMIQLI)  
NIP.