



CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) UNTUK UMKM

2019

**Direktorat Pengawasan Pangan Risiko Rendah dan Sedang
Badan Pengawas Obat dan Makanan**



PENDAHULUAN

Pangan yang Dikehendaki Konsumen



Sesuai
dengan
selera
konsumen



Aman
Dikonsumsi



Bermutu



Halal

TUJUAN PENERAPAN CPPOB

Menghasilkan pangan yang layak, bermutu, aman dikonsumsi, dan sesuai dengan tuntutan konsumen baik konsumen domestik maupun internasional



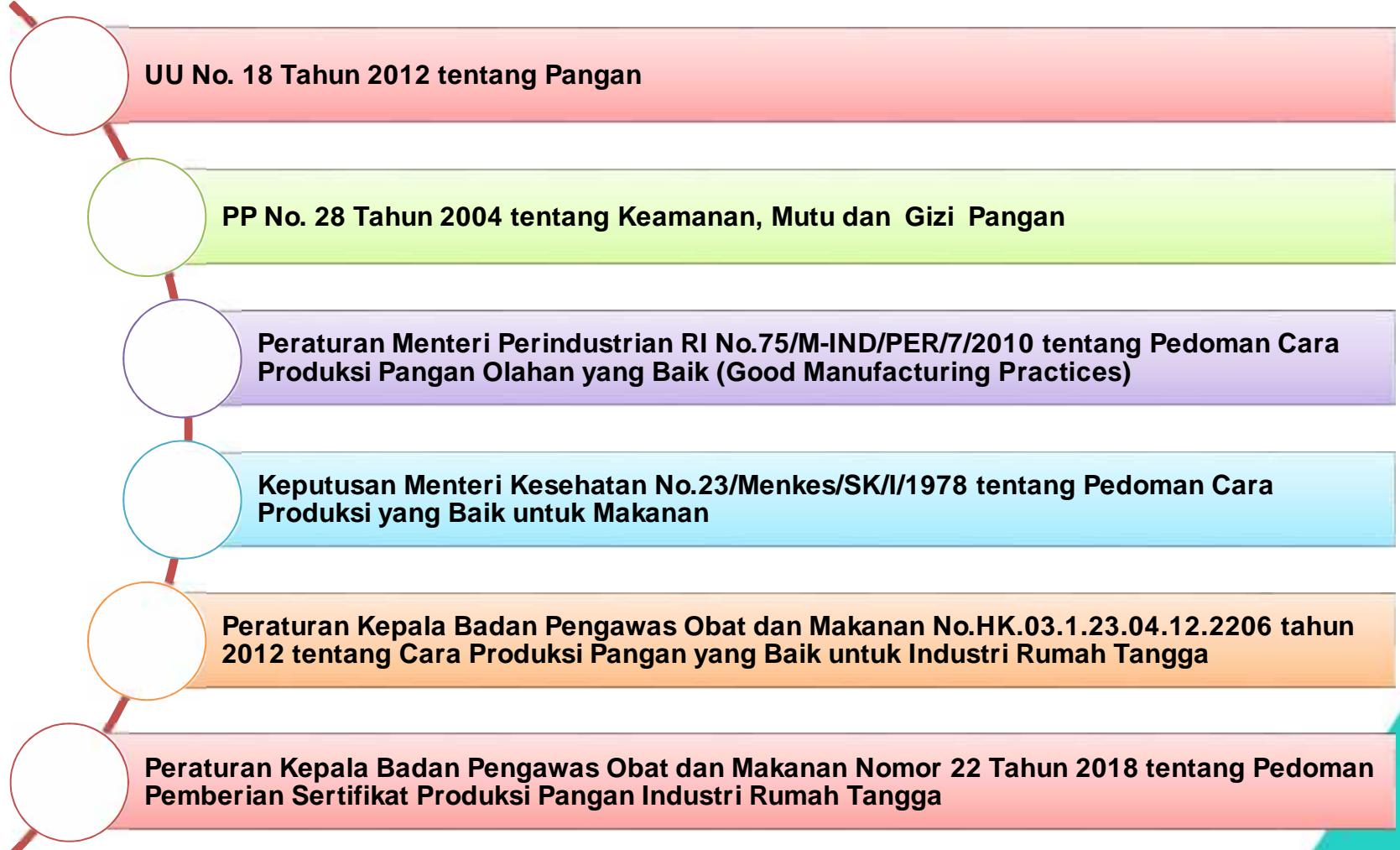
DEFINISI

Adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar aman, bermutu dan layak untuk dikonsumsi, antara lain dengan cara :

- a. Mencegah tercemarnya pangan olahan oleh cemaran biologis, kimia dan benda lain
- b. Mematikan atau mencegah hidupnya jasad renik patogen.
- c. Mengendalikan proses produksi



REGULASI



UU No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan

PP No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan

Peraturan Menteri Perindustrian RI No.75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices)

Keputusan Menteri Kesehatan No.23/Menkes/SK/II/1978 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No.HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga

Elemen-Elemen dalam CPPOB

a. Pimpinan

b. Sanitasi Lokasi, Lingkungan dan Pabrik

c. Pabrik – Umum

d. Pasokan Air

e. Sanitasi dan higene karyawan

f. Gudang

g. Tindakan Pengawasan

h. Bahan, Penanganan dan Pengolahan

A. Pimpinan



Penanggung jawab perusahaan yang mempunyai kompetensi untuk memastikan apakah sistem produksi bisa berjalan atau tidak.

Anggota manajemen yang berpotensi dalam pengawasan penerapan CPPOB.

Penanggung jawab di bidang keamanan pangan (dari segi teknis/operasional).

Personel yang memiliki komitmen untuk memenuhi regulasi terkait keamanan pangan



Pemeriksaan dilakukan melalui wawancara dan observasi langsung

B. Sanitasi Lokasi dan Lingkungan : Fisik



Selokan
berfungsi baik



Tempat sampah
berpenutup

Lingkungan
Bersih, tidak berdebu

C. Pabrik – Umum



1. Rancang bangun **sesuai dengan jenis pangan yang diproduksi**
2. Bangunan dalam keadaan **terawat**
3. Terdapat **pencegahan hama**

Penilaian dilakukan terhadap konstruksi, desain bangunan, bahan bangunannya, luas pabrik (tidak sesuai jika terlihat adanya kelebihan kapasitas ditempat-tempat penyimpanan, terutama tempat penyimpanan produk jadi) dan tata ruang tidak sesuai alur proses produksi

Pencegahan dapat berupa dapat berupa. Kisi-kisi, kasa penutup lubang angin, tirai udara-air curtain, tirai plastik atau tirai air-water curtain



d. Pasokan Air

Yang Perlu Diperhatikan Dalam Penyediaan Air :

- **Jumlah sesuai kebutuhan**
 - **Memenuhi Persyaratan**
 - **Apabila menggunakan es, es terbuat dari air yang memenuhi persyaratan**
- Sumber
 - Perpipaan Pembawa
 - Tempat Penampungan Air
 - Peralatan Pengelolaan Air (Treatment)
 - Hasil analisa air secara berkala



e. Sanitasi dan higene karyawan

Fokus Peluang Pencemaran Dari Karyawan



**Pencemaran Disengaja dan Tidak Disengaja
(Cross Contamination)**



Fokus Perhatian

Kesehatan Karyawan

**Kebersihan
Karyawan**

Perilaku Karyawan



Pelatihan dan Pembinaan Karyawan



**Pengawasan Perilaku Karyawan dan Pemeriksaan
Kesehatan Karyawan secara berkala**

f. Gudang

Gudang Bahan Baku



Gudang Kemasan



Gudang Produk Jadi



Tempat terpisah

Bersih, Rapi, tidak menyentuh lantai & dinding

Perhatikan suhu penyimpanan dingin agar suhu produk akhir tetap -18°C

FIFO (barang yang masuk dulu keluar terlebih dulu) / FEFO (barang yang kadaluarsa lebih dulu keluar terlebih dulu)

Harus ada identitas bahan baku



f. Tindakan Pengawasan

PENGENDALIAN PROSES PRODUKSI

**PENTING !!
DOKUMENTASI**

SPESIFIKASI
Bahan Baku, BTP,
Bahan Penolong

**Persyaratan
Bahan**

**Persyaratan
Air**

**Dokumen
ANALISA AIR**

**Komposisi
& Formulasi**

**Catatan
FORMULA BAKU**

**Cara
Produksi
Baku**

**Catatan PROSES
PRODUKSI**

**Catatan
CEK PELABELAN**

**Keterangan
Produk
(lengkap)**

**Jenis,
ukuran,
kemasan**

**SPESIFIKASI
Bahan Kemasan**

g. Bahan, Penanganan dan Pengolahan

Persyaratan Bahan Baku

- Persyaratan/Spesifikasi Bahan Baku
- Persyaratan Air
- Komposisi, Formulasi Bahan
- Jenis, Ukuran dan Spesifikasi Kemasan
- Deskripsi Produk

Persyaratan Produk Akhir

- Harus memenuhi persyaratan keamanan, mutu & gizi Pangan

Penanganan Produk akhir

- Harus ditangani secara tepat untuk meminimalisasi terjadinya penurunan mutu & kontaminasi
- Untuk produk beku, Selama distribusi produk harus dipertahankan dalam kondisi beku (suhu maks -18°C)

ALUR BANGUNAN SKALA UMKM

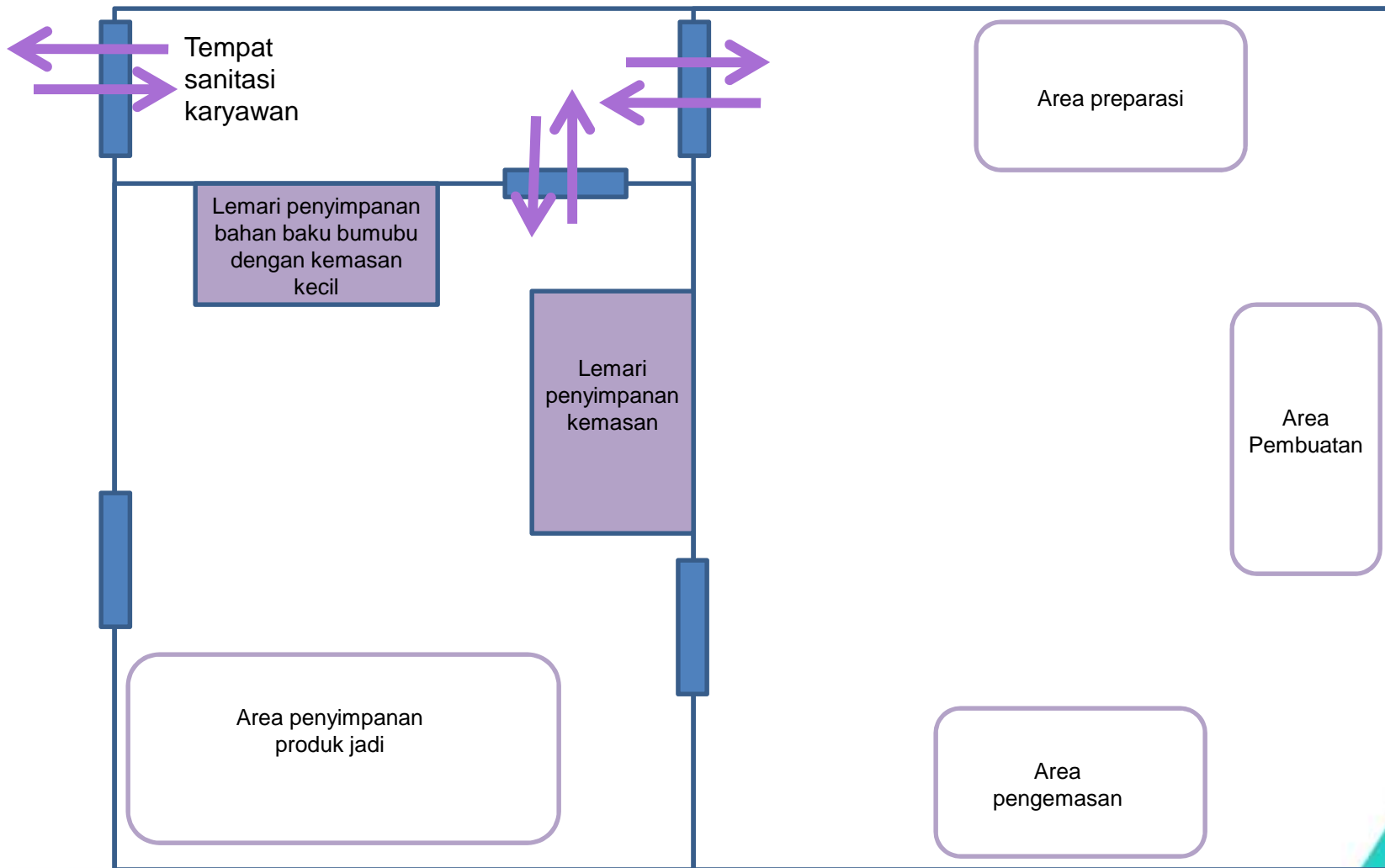
1. Alur bangunan dibuat sedemikian rupa agar tidak terjadi kontaminasi
2. Penyekatan area-area di ruang produksi tidak perlu menggunakan sekat fisik (misal, area pengadonan dengan area penggorengan)
3. Gudang dapat disatukan namun minimal dilakukan pemisahan area antara bahan baku, kemasan dan produk jadi



CONTOH LAYOUT MINIMALIS UNTUK UMKM



Tidak berlaku untuk
produk high risk



KEMASAN PRIMER PRODUK IRT

KODE	JENIS KEMASAN	KETERANGAN
1	Gelas	Tidak digunakan untuk pangan yang disterilisasi komersial
2	Plastik	Tidak digunakan untuk pangan yang disterilisasi komersial atau pasteurisasi
3	Karton / Kertas	
4	Kaleng	Tidak digunakan untuk pangan yang disterilisasi komersial
5	Aluminium Foil	Termasuk aluminium foil kombinasi plastik **)
6	Lain-lain	Misalnya daun
7	Komposit	***)
8	Ganda	****)

Catatan:

- *) Aluminium kombinasi plastik :
yaitu kemasan aluminium di satu sisi dan sisi lainnya berupa plastik transparan yang tembus pandang sehingga bentuk dan warna produk pangan di dalamnya dapat dilihat, umumnya berbentuk *standing pouch*
- **) Kemasan Komposit adalah adalah kemasan yang terbuat dari dua atau lebih bahan kemasan yang berbeda, misal plastik dengan aluminium foil, kertas dengan aluminium foil
- ****) Kemasan Ganda adalah adalah kemasan yang terdiri dari dua atau lebih jenis kemasan yang berbeda pada satu produk pangan, contoh: kemasan primer dan sekunder pada satu produk, misalnya Aluminium Foil sebagai kemasan primer dan Karton sebagai kemasan sekunder

Terima Kasih



SATU TINDAKAN UNTUK MASA DEPAN, BACA LABEL SEBELUM MEMBELI

@ halobpom@pom.go.id  www.pom.go.id  @bpom_ri  Bpom RI