

**ANALISIS KESENJANGAN DAN IMPLEMENTASI  
CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK PADA  
UMK BINA TAMA WANGI BOGOR**

**Ir. SUBARNA, MSi  
SASKIA ALIYA DAMAYANTHI**



**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN FAKULTAS  
TEKNOLOGI PERTANIAN INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2023**

## ABSTRAK

BPOM RI telah mengeluarkan panduan sistem jaminan keamanan yang ditujukan kepada industri pengolahan pangan agar dapat memproduksi pangan olahan yang berkualitas dan aman dikonsumsi yaitu Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau yang dikenal dengan *Good Manufacturing Practices* (GMP). UMK Bina Tama Wangi merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi perisa dan pewarna pangan, yang untuk memperoleh izin edar harus dapat sertifikat CPPOB. Hasil audit tahun 2018 menunjukkan terdapat berbagai penyimpangan dalam pelaksanaan cara pengolahan pangan di UMK tersebut. Tujuan penelitian ini adalah menganalisa kesenjangan dalam penerapan dan pendampingan implementasi CPPOB dalam produksi vanillin kristal pada UMK Bina Tama Wangi. Observasi dan analisis kesenjangan dilakukan sebelum dan sesudah pendampingan.

CPPOB merupakan pedoman memproduksi pangan yang bertujuan agar produsen memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk dapat menghasilkan produk pangan olahan bermutu dan sesuai dengan kebutuhan konsumen. Aturan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) tercantum pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/2010 yang terdiri dari 18 ruang lingkup meliputi lokasi, bangunan, fasilitas dan 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, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman.

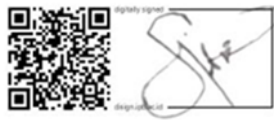
Pengambilan data dilakukan dengan proses observasi dan diskusi dengan pihak terkait pada pelaksanaan CPPOB. Berdasarkan analisis yang dilakukan, nilai persentase kesesuaian pelaksanaan CPPOB sebelum perbaikan sebesar 46.3% dan ketidaksesuaian 53.7%. Perubahan hasil persentase ditunjukkan ketika sudah dilakukan pendampingan perbaikan CPPOB yaitu dengan kesesuaian sebesar 91% dan ketidaksesuaian sebesar 9%. Temuan tersebut diklasifikasikan pada 29 temuan dengan kategori 21 major dan 8 minor sebelum pendampingan dan ketika sudah dilakukan pendampingan mengalami penurunan menjadi 4 temuan dengan kategori 2 major dan 2 minor. Berdasarkan hasil tersebut nilai rating CPPOB UMK Bina Tama Wangi dari C menjadi B.

**Kata kunci:** CPPOB, Keamanan, Perbaikan, UMK, Vanillin

## KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah. Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penelitian dan menyusun laporan yang berjudul “Analisis Kesenjangan dan Implementasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik pada UMK Bina Tama Wangi Bogor”. Terima kasih kepada semua yang mendukung pelaksanaan penelitian. Semoga laporan ini dapat bermanfaat bagi semua pihak yang memerlukannya.

Bogor, Juni 2023



( SUBARNA )

# DAFTAR ISI

|   |    |
|---|----|
| DAFTAR TABEL  | iv |
| DAFTAR GAMBAT   | iv |
| DAFTAR LAMPIRAN   | iv |
| I PENDAHULUAN   | 1  |
| 1.1 Latar Belakang  | 1  |
| 1.2 Tujuan Penelitian   | 2  |
| III TINJAUAN PUSTAKA  | 3  |
| 2.1 Perisa Vanillin   | 3  |
| 2.2 Usaha Mikro Kecil dan Menengah                                      | 3  |
| 2.3 Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB)                       | 4  |
| 2.4 Analisis Kesenjangan (Gap Analysis)                                 | 6  |
| 2.5 Peraturan Cara Produksi Pangan yang Baik                            | 7  |
| III METODE PENELITIAN   | 8  |
| 3.1 Waktu dan Tempat  | 8  |
| 3.2 Alat dan Bahan  | 8  |
| 3.3 Prosedur Kerja  | 8  |
| 3.4 Analisis Kesenjangan (Gap Analysis)                                 | 8  |
| IV HASIL DAN PEMBAHASAN   | 10 |
| 4.1 Profil Umum Perusahaan  | 10 |
| 4.2 Kondisi Fasilitas dan Proses Produksi Pangan Olahan Vanilin Kristal | 10 |
| 4.3 Kesenjangan Penerapan CPPOB   | 17 |
| 4.4 Pendampingan dan Rekomendasi Penerapan                              | 22 |
| 4.5 Kesenjangan Penerapan CPPOB setelah Pendampingan                    | 31 |
| 4.6 Penyusunan Manual CPPOB   | 35 |
| V SIMPULAN DAN SARAN  | 36 |
| 5.1 Simpulan  | 36 |
| 5.2 Saran   | 36 |
| DAFTAR PUSTAKA  | 37 |
| LAMPIRAN  | 39 |
| 1. Checklist penilaian penerapan CPPOB Form BPOM Tahun 2022             | 39 |
| 2. Dokumen Penerapan CPPOB di UMK Bina Tama Wangi Bogor                 | 46 |

## DAFTAR TABEL

|    |  |    |
|----|--|----|
| 1  | Klasifikasi modal usaha UMKM   | 4  |
| 2  | Aspek Penilaian Checklist BPOM Tahun 2022                            | 5  |
| 3  | Kriteria penetapan level penerapan CPPOB                             | 5  |
| 4  | Rating penilaian BPOM 2022   | 6  |
| 5  | Hasil analisis kesenjangan CPPOB Checklist BPOM sebelum pendampingan | 18 |
| 6  | Gap Analysis UMK Bina Tama Wangi                                     | 19 |
| 7  | Tingkat kesesuaian penerapan CPPOB sebelum pendampingan              | 21 |
| 8  | Rekomendasi penerapan CPPOB UMK Bina Tama Wangi                      | 22 |
| 9  | Tingkat penilaian CPPOB UMK Bina Tama Wangi setelah pendampingan     | 32 |
| 10 | Hasil analisis kesenjangan CPPOB sesudah pendampingan                | 33 |

## DAFTAR GAMBAR

|    |   |    |
|----|---|----|
| 1  | Denah lokasi UMK Bina Tama Wangi                                      | 11 |
| 2  | Area Bangunan UMK Bina Tama Wangi                                     | 11 |
| 3  | Kondisi peralatan   | 12 |
| 4  | Kondisi alat-alat sanitasi  | 12 |
| 5  | Kondisi pegawai produksi  | 13 |
| 6  | kondisi proses program sanitasi                                       | 14 |
| 7  | Kondisi Penyimpanan Bahan dan Produk Akhir                            | 14 |
| 8  | Kondisi pegawai ketika dilakukan proses produksi                      | 15 |
| 9  | Proses pelabelan kemasan  | 16 |
| 10 | Pencatatan penerimaan   | 17 |
| 11 | Diagram ketidaksesuaian pada aspek CPPOB sebelum pendampingan         | 17 |
| 12 | Diagram jumlah kesejangan penerapan CPPOB sesudah pendampingan        | 31 |
| 13 | Diagram jumlah ketidaksesuaian CPPOB sebelum dan sesudah pendampingan | 32 |
| 14 | Penyusunan Manual CPPOB   | 35 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|   |  |
|---|--|
| 1 | Checklist CPPOB: <i>Checklist</i> penilaian CPPOB Form BPOM Tahun 2022 |
| 2 | Manual CPPOB UMK Bina Tama Wangi                                       |

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Saat ini pengetahuan konsumen tentang mutu dan kualitas produk semakin tinggi seiring dengan berkembangnya teknologi dan ilmu pengetahuan. Hal ini menyebabkan tuntutan konsumen bagi industri pangan semakin meningkat. Keamanan pangan merupakan hal yang sangat penting untuk diperhatikan, sehingga perusahaan yang bergerak di industri pangan harus menghasilkan produk yang terjamin keamanannya. Produk yang aman dikonsumsi adalah produk yang terhindar dari kontaminasi dan tidak membahayakan kesehatan ketika dikonsumsi.

Banyaknya kasus keracunan pangan di dunia menunjukkan bahwa kurangnya kesadaran dan pengetahuan tentang keamanan pangan pada sebagian besar pelaku usaha pangan. Menurut Ningsih (2014), penyebab keracunan pangan ini disebabkan karena *hygiene* perorangan yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat dan perlengkapan pengolahan yang tidak bersih. Adapun dampak yang diakibatkan oleh keracunan pangan tidak hanya berimbas kepada kesehatan konsumen namun juga nama baik dan kelangsungan bisnis perusahaan. BPOM 2020, menyatakan pada tahun 2019 terdapat 3.016 UMKM tidak menerapkan prinsip CPPOB, hanya 652 UMKM yang telah menerapkan CPPOB.

Dalam melindungi masyarakat dari obat dan makanan yang berisiko terhadap kesehatan, segala kegiatan pemasaran olahan pangan telah diawasi oleh badan yang berwenang yaitu Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). Badan ini telah mengeluarkan sistem jaminan keamanan yang diakui secara nasional yang ditujukan kepada industri pengolahan pangan agar dapat memproduksi pangan olahan yang berkualitas dan aman dikonsumsi yaitu Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Aturan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) tertera pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/2010 yang terdiri dari 18 ruang lingkup meliputi lokasi, bangunan, fasilitas dan 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, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman.

UMKM Bina Tama Wangi adalah salah satu perusahaan pengolahan pangan yang memproduksi perisa vanillin crystal. Perusahaan ini berlokasi di Klapanunggal, Kabupaten Bogor. UMKM Bina Tama Wangi telah mengajukan sertifikasi *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada tahun 2016, namun hasil audit eksternal pada tahun 2018 mendapatkan hasil kurang baik yaitu dengan nilai C, sehingga perusahaan belum bisa mendapatkan sertifikat CPPOB. Pada peneliiian ini dilakukan observasi dan analisis kesenjangan penerapan CPPOB, pendampingan untuk perbaikan dan pemenuhan persyaratan sebagai upaya persiapan pendaftaran sertifikasi CPPOB.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan penelitian ini adalah menganalisa kesenjangan dalam penerapan dan pendampingan implantasi CPPOB dalam produksi vanillin kristal di UMK Bina Tama Wangi.

## II. TINJAUAN PUSTAKA

### 2.1 Perisa Vanillin

Perisa atau Flavor menurut Fardiaz (2006) adalah keseluruhan kesan (sensasi) yang diterima oleh indra manusia terutama oleh rasa dan bau pada saat makanan atau minuman dikonsumsi. Perisa atau flavor ditambahkan pada bahan pangan bertujuan untuk meningkatkan atau menggantikan flavor yang hilang selama proses pengolahan, menutupi karakter produk yang tidak menyenangkan, serta dapat meningkatkan daya tarik produk. Senyawa perisa dikelompokkan menjadi 3 kelompok yaitu senyawa (1) perisa alami, (2) perisa identik alami dan (3) perisa artifisial. Seiring laju pertumbuhan penduduk dan kebutuhan dunia akan bahan pengharum dan pewangi makanan, minuman dan bahan kosmetika maka selain dihasilkan dari isolasi buah vanilla sebagian besar kebutuhan vanillin di dunia dibuat secara sintesis (Suwarso, dkk, 2002). Tingginya pangsa pasar vanillin sintesis ini disebabkan oleh ketidakmampuan produsen vanillin alami untuk mencukupi kebutuhan konsumen dan faktor harga yang sangat mahal. Vanilli sintetik hanya mengandung salah satu senyawa aromatik yaitu vanillin atau Ethyl Vanillin (Boyce *et al.* 2003). Perisa Vanillin yang banyak di pasaran terdiri atas 2 komponen bahan penyusun yaitu Ethyl Vanilli dan Magnesium Sulfat ( $MgSO_4$ ).

Ethyl vanillin atau  $C_9H_{10}O_3$  memiliki karakteristik sebagai zat flavor sintetik yang memiliki aroma mirip vanilla berbentuk kristal yang tidak berwarna. Magnesium Sulfat adalah senyawa kimia, suatu garam epsom dengan rumus  $MgSO_4$  yang tersusun dari kation magnesium Mg dan anion sulfat  $SO_4$ . Senyawa ini berbentuk kristal padat yang larut dalam air tetapi tidak larut dalam etanol. Magnesium sulfat biasanya dijumpai dalam bentuk terhidrasi, digunakan sebagai bahan tambahan makanan Magnesium Sulfat juga digunakan dalam produksi suplemen magnesium, antasida, dan produk farmasi lainnya serta untuk aplikasi pada pupuk tanaman. Magnesium Sulphate dipilih sebagai salah satu komponen bahan penyusun sebab  $MgSO_4$  memiliki karakteristik sebagai *chemical compound* yang balance dengan *ethyl vanillin* dan memiliki sifat yang kompatibel terhadap ethyl vanillin Dalam Peraturan BPOM No 28 Tahun 2019 tentang Bahan penolong dalam pengolahan pangan, batas maksimal penggunaan  $MgSO_4$  adalah CPPB. CPPB adalah Jumlah bahan tambahan pangan yang diizinkan terdapat pada pangan dalam jumlah secukupnya yang diperlukan untuk menghasilkan efek yang diinginkan Vanilli dalam bentuk bubuk memiliki umur simpan lama, sangat praktis dalam penggunaan dan hemat tempat penyimpanan, pengemasan dan transportasi.

### 2.2 Usaha Mikro Kecil dan Menengah

UMKM mempunyai peran dalam membangun ekonomi bangsa. Selain berperan dalam pertumbuhan ekonomi dan penyerapan tenaga kerja. Jumlah pelaku UMKM di Indonesia termasuk besar dibanding negara lainnya sejak tahun 2014. Jumlahnya terus mengalami perkembangan dari tahun 2015 hingga 2017 (Al Farisi *et al.* 2022). UMKM pangan lokal menyumbang lebih dari 50% dari total jumlah unit usaha dalam skala nasional. Mendominasinya usaha bidang pangan diperlukan pengawasan yang lebih terkait keamanan pangan pada produksi pangan lokal (Rahayu *et al.* 2012). Klasifikasi UMKM berdasarkan PP Nomor 07 Tahun 2021 disajikan pada Tabel 1.



Tabel 1 Klasifikasi modal usaha UMKM

| No | Level Usaha    | Kriteria             |
|----|----------------|----------------------|
|    |                | Jumlah Modal (Rp)    |
| 1. | Usaha Mikro    | ≤ 1 Miliar           |
| 2. | Usaha Kecil    | 1 Miliar – 5 Miliar  |
| 3. | Usaha Menengah | 5 Miliar – 10 Miliar |

\* Tidak termasuk tanah dan bangunan tempat usaha

Sumber: PP Nomor 07 Tahun 2021 klasifikasi modal UMK

### 2.3 Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB)

CPPOB merupakan suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi. Sertifikasi CPPOB menjadi persyaratan dasar pemenuhan sertifikat izin edar MD BPOM. Melalui CPPOB, UMKM dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Sehingga masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan (BPOM, 2022). Sertifikat MD selain untuk aspek legalitas, juga meningkatkan kepercayaan masyarakat, dengan begitu industri pangan tersebut dapat bertahan bahkan berkembang.

CPPOB berfungsi mengurangi dan menghilangkan masalah mutu pangan yang disebabkan beberapa faktor biologi, fisik dan kimia. Cara Produksi Pangan yang Baik mencakup 18 Aspek persyaratan CPPOB berdasarkan keputusan Peraturan Menteri Perindustrian 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman CPPOB, yang terdiri dari lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, mesin dan peralatan produksi, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengemasan, label pangan, penyimpanan, pemeliharaan dan program higiene sanitasi karyawan, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, pelatihan karyawan, pengangkutan, pelaksanaan pedoman (Dewanti dan Hariyadi, 2013). Selain itu terdapat *Checklist* BPOM yang berguna sebagai *tools* atau alat yang berisi 18 aspek penerapan persyaratan yang dapat diuraikan lagi menjadi 24 aspek lebih spesifik yang akan menjadi panduan dalam penilaian penerapan CPPOB. Daftar aspek-aspek penilaian tertera pada Tabel 2.

Formulir ketidaksesuaian dapat digunakan sebagai panduan dalam *self assessment* (penilaian sendiri) bagi usaha pangan olahan baik skala mikro, kecil, menengah maupun besar. MD dan sertifikasi CPPOB dapat diperoleh apabila UMKM masuk dalam level I - II dengan skala penyimpangan minor dan juga mayor yang tidak melebihi batas 10 dan tidak ditemukan kritis dalam penerapan CPPOB. Penetapan level dan rating kesesuaian penerapan CPPOB UMKM dapat dilihat dalam Tabel 3 dan 4.

Tabel 2 Aspek Penilaian *Checklist* BPOM Tahun 2022

| No  | Aspek Penilaian Berdasarkan Checklist CPPOB                                 |
|-----|---|
| 1.  | Komitmen Penanggung Jawab   |
| 2.  | Lingkungan Sarana Produksi (area luar)                                      |
| 3.  | Konstruksi dan Layout Bangunan  |
| 4.  | Area Pengolahan   |
| 5.  | Ventilasi dan Kualitas Udara  |
| 6.  | Penerangan  |
| 7.  | Penanganan Limbah   |
| 8.  | Peralatan   |
| 9.  | Program Sanitasi  |
| 10. | Pengelolaan Barang dan Jasa yang Dibeli                                     |
| 11. | Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan dan Produk Akhir |
| 12. | Pengendalian Proses dan Pencegahan Kontaminasi Silang                       |
| 13. | Penanganan Produk Tidak Sesuai  |
| 14. | Laboratorium  |
| 15. | Pengendalian Hama   |
| 16. | Fasilitas Karyawan dan Kebersihan Personel                                  |
| 17. | Pelatihan Personel  |
| 18. | Pengemasan  |
| 19. | Pengendalian Bahan Kimia Non Pangan   |
| 20. | Penarikan Produk  |
| 21. | Penyimpanan Bahan Baku dan Produk Akhir                                     |
| 22. | Pemuatan Produk ke Kendaraan  |
| 23. | Informasi Produk  |
| 24. | Tanggap Darurat   |

Sumber: BPOM (2022)

Penetapan ketidaksesuaian terhadap kriteria CPPOB dikelompokkan menjadi tiga, yaitu:

- a) Ketidaksesuaian Minor (MI) merupakan penyimpangan yang memiliki potensi memengaruhi mutu produk pangan UMKM.
- b) Ketidaksesuaian Mayor (MA) merupakan penyimpangan yang memiliki potensi mempengaruhi efisiensi keamanan produk pangan UMKM.
- c) Ketidaksesuaian Kritis (KR) merupakan penyimpangan yang akan memberikan dampak pada keamanan produk pangan UMKM baik secara langsung maupun tidak dan sebagai bentuk persyaratan yang wajib dipenuhi.

Tabel 3 Kriteria penetapan level penerapan CPPOB

| No | Tingkat   | Ketidaksesuaian Maksimum |          |        |
|----|-----------|--------------------------|----------|--------|
|    |           | Minor                    | Major    | Kritis |
| 1. | Level I   | 0 s/d 6                  | 0 s/d 5  | -      |
| 2. | Level II  | ≥ 7                      | 6 s/d 10 | -      |
| 3. | Level III | TB                       | ≥ 11     | 6      |
| 4. | Level IV  | TB                       | TB       | ≥ 7    |

\*Aspek TB = Tidak Berlaku

Sumber: Kemenperin 2011

Tabel 4 Rating penilaian BPOM 2022

| Rating            | Jumlah Bobot ( <i>Score</i> )   |
|-------------------|---------------------------------|
| A (Sangat Baik)   | 0 - 12                          |
| B (Baik)          | 13 - 22                         |
| C (Kurang)        | 23 - 56                         |
| D (Sangat Kurang) | >56 atau jika ada temuan kritis |

Sumber: Checklist BPOM 2022

Hasil penilaian Skoring Checklist BPOM digunakan untuk menentukan rating sarana produksi pangan olahan berdasarkan penyimpangan yang ditemukan dengan langkah penilaian sebagai berikut:

- a. Beri bobot nilai pada tiap kategori ketidaksesuaian yang ditemukan bobot 1 untuk MN (*Minor*) dan bobot 2 (dua) untuk MJ (*Major*), sementara untuk KT (Kritis) tidak perlu diberi bobot nilai
- b. Jika terdapat kategori ketidaksesuaian KT (Kritis) secara otomatis rating sarana produksi pangan olahan menjadi D (Sangat Kurang), Sehingga tidak perlu dilakukan perhitungan bobot nilai pada tiap kategori ketidaksesuaian.

#### 2.4 Analisis Kesenjangan (Gap Analysis)

*Gap analysis* merupakan fase untuk menyelesaikan suatu masalah dengan menemukan kesenjangan agar dapat mencapai kondisi yang diinginkan (Crismanto dan Nova, 2018:75). Secara umum, *gap analysis* bermanfaat untuk menilai seberapa besar kesenjangan antara kinerja aktual dengan suatu standar kerja yang diharapkan, mengetahui kesenjangan kinerja diperlukan untuk menutup kesenjangan tersebut dan menjadi salah satu dasar pengambilan keputusan terkait prioritas waktu dan biaya yang dibutuhkan untuk memenuhi standar pelayanan yang telah ditetapkan (Muchsam dkk, 2011:96).

Menurut Admaja dalam Crismanto dan Noya (2018:75), langkah awal dari *tools* ini adalah menyusun *gap analysis checklist* yang berfungsi mengidentifikasi *gap* antara prosedur tertulis dengan proses yang sedang dikerjakan. Hasil penilaian analisis *gap* kemudian dibuat dalam bentuk persentase. Persentase nilai dapat membantu dalam menyimpulkan penilaian kondisi aktual penerapan CPPOB perusahaan dengan beberapa indikator.

#### 2.5 Peraturan Cara Produksi Pangan yang Baik

Peraturan perundang-undangan di bidang pangan merupakan komponen penting dalam perkembangan kebijakan terkait peningkatan keamanan pangan pada produk UMKM. Menimbang bahwa untuk melaksanakan ketentuan Pasal 86 ayat (6) UU No. 18 Tahun 2012, perlu menetapkan Peraturan Pemerintah tentang Keamanan Pangan yang diatur dalam Peraturan Pemerintah No.86 Tahun 2019. UMKM dalam menjalankan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik juga memerlukan sebuah jaminan tertulis, berupa sertifikat yang menjelaskan bahwa usaha tersebut telah memenuhi persyaratan yang ditetapkan, hal tersebut dinyatakan dalam PP No. 86 Tahun 2019 pada Pasal 35 Ayat (1) sampai ayat (4). Penerbitan sertifikat produksi Pangan Olahan industri rumah tangga dilaksanakan dengan mengacu pada pedoman Peraturan Kepala Badan POM tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk

Industri Rumah Tangga Pangan CPPOB No. HK.02.02.1.2.01.22.63 tahun 2022 dan Peraturan Menteri Perindustrian No 75/M-IND/PER/7/2010 menjadi standar acuan dalam menetapkan batas yang telah menjadi kriteria dalam penilaian aspek CPPOB (Pudjirahaju, 2017).

### III. METODE

#### 3.1 Waktu dan Tempat

Kegiatan penelitian dilaksanakan selama dua bulan dimulai dari bulan Oktober hingga Desember 2022, bertempat di UMK Bina Tama Wangi yang terletak di Jalan Auri Klapanunggal Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Kegiatan magang dilakukan **dengan cara** pertemuan langsung juga daring apabila diperlukan diskusi lebih lanjut diluar jam kerja.

#### 3.2 Alat dan Bahan

Alat dan bahan yang digunakan dalam menunjang penyiapan data CPPOB ini adalah Checklist *Gap analysis*, Microsoft Office yang mendukung dalam pengolahan data, literatur, peraturan serta narasumber yang dijadikan sebagai bahan acuan informasi dalam menyusun penerapan CPPOB.

#### 3.3 Prosedur Kerja

Kegiatan penelitian terdiri dari studi literatur, observasi lapang dan analisis kesenjangan penerapan CPPOB, penyusunan rekomendasi perbaikan, pendampingan implementasi penerapan CPPOB serta observasi lapang dan analisis kesenjangan penerapan CPPOB setelah pendampingan. Studi literatur dan informasi CPPOB dilakukan dengan mengidentifikasi dokumen apa saja yang diperlukan dalam proses pengajuan sertifikasi CPPOB. Observasi lapang dan analisis kesenjangan penerapan CPPOB dilakukan dengan cara wawancara kepada pemilik maupun karyawan, serta observasi lapang untuk identifikasi profil perusahaan, layout, kondisi lokasi dan fasilitas produksi, penerimaan bahan, proses produksi, hingga penanganan produk akhir di UMK Bina Tama Wangi. Analisis kesenjangan menggunakan *form checklist* untuk menganalisis kesenjangan penerapan yang terjadi pada semua aspek CPPOB di perusahaan, penetapan level dan rating penerapan CPPOB. Penyusunan rekomendasi perbaikan didasarkan pada temuan ketidaksesuaian. Pendampingan implementasi dilakukan dengan sistem coaching untuk setiap aspek yang belum sesuai. Pendampingan dilakukan juga dalam penyusunan dokumen manual CPPOB serta dokumen tambahan pendukung lainnya seperti sop, peta lokasi sarana produksi, panduan mutu meliputi dokumen yang memuat persyaratan untuk penerapan CPPOB, deskripsi pangan olahan, dan alur proses produksi.

#### 3.4 Analisis Kesenjangan (Gap Analysis)

Analisis kesenjangan (*Gap Analysis*) dalam penelitian ini berguna membandingkan kondisi *real* lapangan dengan acuan Gap Assesment. Penilaian penerapan CPPOB dilakukan dengan mengacu pada Petunjuk Teknis Penilaian Penerapan CPPOB yang diterbitkan oleh Kementerian Perindustrian (2011). Penilaian meliputi 18 aspek ruang lingkup dalam Pedoman CPPOB (Admaja dalam Crismanto dan Noya 2018).

$$\text{Persentase Nilai Gap Analysis} = \frac{\text{Skor temuan}}{\text{Total item ruang lingkup}} \times 100\%$$

Hasil penilaian analisis gap kemudian dibuat dalam bentuk persentase. Nilai persentase yang didapat kemudian diinterpretasikan sebagai berikut:

- a. Nilai Persentase 20%: Memenuhi, artinya aktivitas CPPOB dijalankan dengan baik serta seluruh persyaratan terpenuhi.
- b. Nilai Presentase 21-40%: Cukup Memenuhi, artinya aktivitas CPPOB hampir seluruhnya dipenuhi, namun masih terdapat sedikit kelalaian dalam penerapan aktivitas.
- c. Nilai Persentase 41-60%: Ragu-Ragu Memenuhi, artinya aktivitas CPPOB dijalankan cenderung sistematis namun tidak dilakukan dokumentasi terhadap mekanisme.
- d. Nilai Persentase 61-80%: Kurang Memenuhi artinya beberapa aktivitas sudah dijalankan, namun prosedur belum terdokumentasi atau belum konsisten dalam menjalankannya.
- e. Nilai Persentase >80%: Tidak Memenuhi artinya tidak terdapat aktivitas CPPOB maupun dokumentasi terkait aktivitas tersebut.

Rating sarana produksi pangan olahan berdasarkan penyimpangan yang ditemukan dengan langkah penilaian sebagai berikut:

- a. Beri bobot nilai pada tiap kategori ketidaksesuaian yang ditemukan bobot 1 untuk MN (Minor) dan bobot 2 (dua) untuk MJ (Major), sementara untuk KT (Kritis) tidak perlu diberi bobot nilai
- b. Jika terdapat kategori ketidaksesuaian KT (Kritis) secara otomatis rating sarana produksi pangan olahan menjadi D (Sangat Kurang), Sehingga tidak perlu dilakukan perhitungan bobot nilai pada tiap kategori ketidaksesuaian.

## IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.1 Profil Umum Perusahaan

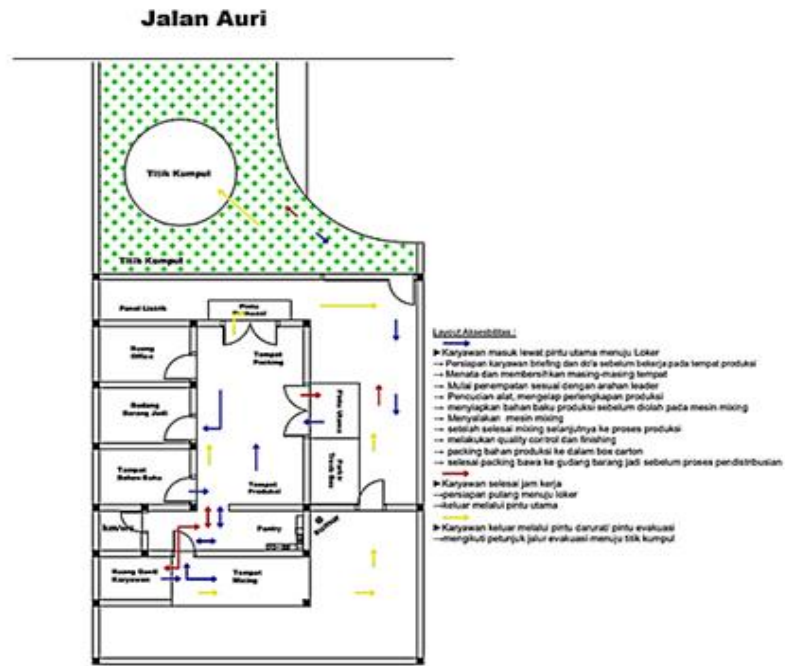
UMK Bina Tama Wangi merupakan UMK pengolahan perisa bubuk sebagai penunjang dalam pembuatan kue dan campuran pangan lainnya. UMK Bina Tama Wangi terletak di Jalan Auri No 37 Bojong Kecamatan Klapanunggal Kabupaten Bogor, Jawa Barat. Penjualan produk BTP tersebut dilakukan dalam skala besar yang dapat disebut dengan *Business to Business* atau B2B serta ke berbagai distributor toko, pasar. Perisa Vanilin Crystal adalah campuran 2 bahan aromatic chemical yaitu Ethyl Vanillin dan Magnesium Sulfat ( $MgSO_4$ ). Kemasan yang digunakan berupa drum plastik atau *pail* berukuran 25 kg dengan kapasitas sebanyak 50-60 kg perhari.

UMK Bina Tama Wangi memiliki 6 orang pegawai dengan *jobdesk* distribusi marketing, produksi, serta pengemasan. Operasional jam kerja produksi dimulai pada pukul 08.00 hingga 17.00 WIB dari senin - sabtu. UMK Bina Tama Wangi tidak menetapkan secara khusus terkait jam istirahat pegawai hal ini disebabkan kegiatan produksi tergantung seberapa banyak jumlah pesanan yang diterima dari konsumen. Apabila produksi dengan kuantitas 50 - 60 kg perhari, maka pegawai bergantian melakukan istirahat. Pegawai produksi memulai kegiatan dengan melakukan penyiapan bahan baku yang diambil di ruang penyimpanan, pegawai lainnya melakukan penyiapan alat produksi dan melakukan pencampuran bahan baku pada alat *mixing* lalu diakhiri dengan pengawasan dan pengemasan.

### 4.2 Kondisi Fasilitas dan Proses Produksi Pangan Olahan Vanilin Kristal

Analisis temuan mengacu pada aspek - aspek prinsip CPPOB terhadap kondisi nyata di area UMKM yang dianggap masih belum memenuhi standar aspek CPPOB.

1. Lokasi. Lokasi UMK berada di Jalan Auri No 37 Kelurahan Bojong Kecamatan Klapanunggal Kabupaten Bogor Jawa Barat. Seperti dapat dilihat pada gambar berikut UMK Bina Tama Wangi tidak langsung berada persis dipinggir jalan raya. Namun disebabkan kondisi area terbuka maka sangat memungkinkan untuk debu polusi masuk ke area produksi. Lokasi yang berdekatan dengan jalan raya dapat berpotensi terjadi kontaminasi yang berasal dari debu dan asap kendaraan bermotor (Trigunarjo 2020).



Gambar 1 Denah lokasi UMK Bina Tama Wangi

2. Bangunan. Hasil pengamatan dan wawancara dengan pemilik pada 07 Oktober 2022, bangunan ruang produksi UMK Bina Tama Wangi terdiri dari beberapa bagian dengan konstruksi kayu dan semenisasi. Kondisi bangunan yang retak, dinding yang kotor serta UMKM yang belum memiliki SOP agenda pembersihan rutin pada bangunan dapat mengakibatkan debu dan kotoran dapat mengkontaminasi produk. Kondisi langit – langit yang kotor dan banyak rusak dapat mempengaruhi keamanan produk. Tentu hal ini dapat menghambat pemenuhan sertifikasi izin penerapan CPPOB.



Gambar 2 Area Bangunan UMK Bina Tama Wangi

3. Mesin dan Peralatan produksi. Peralatan produksi yang digunakan ada yang terbuat dari logam dan juga plastik. Alat produksi yang digunakan berupa *mixing machine* tidak mudah dibongkar sehingga sulit dibersihkan bagian dalam alat, dimana sebaiknya mesin tersebut mudah dipindah atau dibongkar pasang sehingga mudah dibersihkan dan dipelihara. Wadah berjenis drum atau *pail* plastik besar digunakan berulang - ulang yang tidak dilakukan pembersihan rutin. Tata letak peralatan yang berantakan di area lantai. Mesin *mixing* dibiarkan terbuka tidak ditutupi ketika selesai



kegiatan produksi. Hal ini dapat mengakibatkan pencemaran debu dan kotoran lain dapat masuk.



Gambar 3 Kondisi peralatan

4. Pengujian lab. UMK Bina Tama Wangi tidak melakukan pengujian cemaran pada produk di laboratorium terakreditasi KAN. UMK perlu melakukan pengujian sebagai bentuk tindak pengendalian mutu dan keamanan pangan pada produk akhir.
5. Fasilitas dan kegiatan higiene sanitasi. UMK Bina Tama Wangi telah memiliki fasilitas sanitasi dan peralatan. Fasilitas tersebut berupa sikat, cairan pembersih, sabun, sapu, alat pel dan tempat sampah dekat area sanitasi. Namun, belum dilengkapi dengan alat pengering tangan seperti handuk, lap yang bersih sebagai proses higiene dan sanitasi karyawan. Terdapat fasilitas sarana sanitasi pegawai yang disediakan oleh pemilik UMK Bina Tama Wangi berupa 1 ruang toilet dan 3 buah sarana cuci tangan sederhana namun toilet dan wastafel sebagai sanitasi pegawai, tetapi tidak dilakukan pembersihan secara rutin mengakibatkan banyaknya kerak dan debu yang menempel pada area toilet maupun wastafel. Kurangnya kesadaran kebersihan dan tidak terdapat jadwal piket mengakibatkan sarana higiene karyawan dalam kondisi tidak terawat. Keadaan sarana higiene tersebut tidak menjamin kebersihan karyawan dalam mencegah kontaminasi terhadap bahan pangan. Fasilitas hygiene sanitasi yang kotor, dan tidak lengkap dapat mempengaruhi kualitas produk pangan. (Yunita, 2013)



Gambar 4 Kondisi alat-alat sanitasi

6. Pegawai. Kondisi higiene dan kesehatan pegawai harus terjamin dari kondisi yang menimbulkan sumber pencemaran baik dengan kontak langsung maupun tidak langsung dengan pangan. Hasil pengamatan dan wawancara pada 07 Oktober 2022, pemilik telah memberikan izin kepada pegawai apabila pegawai merasa kurang sehat terlebih pada sakit tertentu seperti batuk, pilek, cacar demam maka pemilik mewajibkan untuk istirahat dirumah. Kebersihan karyawan dapat menjadi salah satu sumber pencemaran. Pada aspek perlengkapan sanitasi pegawai, diketahui terdapat sebagian pegawai yang tidak menggunakan pakaian pelindung, sarung tangan, masker maupun penutup kepala saat kegiatan produksi berlangsung tentunya ini dapat mengkontaminasi silang dari pegawai ke bahan baku produksi. Sarung tangan merupakan alat pelindung diri yang bertujuan untuk keselamatan kerja, dan digunakan sebagai perlindungan agar tidak terjadi kontaminasi pada pangan akibat tangan. (Syahlan *et al* 2019)



Gambar 5 Kondisi pegawai produksi

7. Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi. Didasarkan pada pengamatan dan wawancara pada 07 Oktober 2022, proses sanitasi peralatan dilakukan dengan menggunakan proses fisik seperti penyikatan dan penyemprotan dengan air, serta proses kimia dengan penggunaan sabun. Permasalahan besar yang terjadi pada aspek ini adalah terkait inkonsistensi pelaku UMK dalam menjalankan pemeliharaan sanitasi. Tidak adanya pencatatan khusus yang baik dan sesuai standar terkait pemeliharaan dan program higiene sanitasi pegawai secara tertulis berupa SOP. Setelah kegiatan produksi selesai, peralatan produksi dibersihkan menggunakan air, sikat, dan sabun cuci piring. Namun, kegiatan tersebut tidak dilakukan secara berkala. Kemudian, peralatan yang sudah bersih tidak diletakkan di tempat yang menjamin kebersihan peralatan tersebut. Pemilik belum menyediakan ruang penyimpanan khusus untuk peralatan, sehingga peralatan produksi disimpan di ruangan yang terbuka dan dapat berpotensi terjadi pencemaran pada peralatan yang akan digunakan. Selain itu pembersihan kotoran seperti daun kering, sampah plastik area luar ruang produksi dilakukan dengan cara pembakaran. Tentu asap yang ditimbulkan dapat masuk dan mencemari ruang produksi.



Gambar 6 kondisi proses program sanitasi

8. Penyimpanan, UMK Bina Tama Wangi belum menerapkan sistem *First In First Out* atau *First Expired First Out*. Penyimpanan bahan baku dan produk akhir ditemukan kondisi kotor, lembab, redup, diletakkan di lantai atau menempel ke dinding, serta dinding retak sehingga menimbulkan banyak serpihan dinding di ruang penyimpanan bahan. Bahan baku disimpan dalam ruangan yang sama dengan produk akhir. Penyimpanan bahan di dalam karung dan dibiarkan tergeletak di lantai dapat mencemari produk pangan. Dimana seharusnya bahan baku dan produk akhir disimpan terpisah dalam ruangan yang bersih, dan penerangan yang cukup. Penyimpanan yang kurang baik dapat mengakibatkan penurunan mutu dan keamanan pangan.



Gambar 7 Kondisi Penyimpanan Bahan dan Produk Akhir

9. Pengawasan proses oleh penanggung jawab. Merujuk pada hasil pengamatan dan wawancara pada 07 Oktober 2022, pengawasan pegawai dilakukan oleh pemilik yaitu Bapak Suryadi. Namun selama proses produksi, pemilik tidak secara konsisten melakukan pemantauan saat proses produksi perisa vanillin crystal. Pemantauan

tidak dilakukan secara berkala dari proses penyiapan bahan sampai ke proses penyimpanan produk akhir. Pemilik tidak memiliki bagan alir alur petunjuk produksi yang jelas sebagai penetapan aturan produksi yang baku. Hal ini disebabkan pemilik merasa bahwa produksi perisa tersebut dilakukan dengan tahap yang konsisten sehingga pemilik merasa tidak perlu membuat bagan alir. Hal ini menjadi bahan evaluasi perbaikan pada proses produksi selanjutnya.



Gambar 8 Kondisi pegawai ketika dilakukan proses produksi

10. Pelabelan pangan. UMK Bina Tama Wangi telah memiliki desain label kemasan sendiri. Desain label kemasan terdapat informasi nama produk, komposisi bahan baku. Label kemasan digunakan ketika ada permintaan khusus dari konsumen dan adanya pembelian dalam jumlah eceran dari konsumen. Akan tetapi, pada produk perisa vanillin crystal yang dijual kepada distributor dengan jumlah permintaan besar UMK Bina Tama Wangi tidak menggunakan label tersebut pada kemasan sebab pada pemesanan jumlah besar ini biasanya pada drum atau wadah berukuran 50 kg. Label tidak memuat keterangan tanggal produksi dan keterangan kadaluwarsa.





Gambar 9 Proses pelabelan kemasan

11. Pelaksanaan pedoman. Tidak adanya bentuk komitmen penanggung jawab terhadap implementasi pembentukan dan pemeliharaan budaya keamanan pangan yang ditandai dengan pembentukan SOP budaya keamanan pangan, pimpinan tidak memiliki wawasan tentang pengendalian keamanan termasuk CPPOB. Sehingga tidak terbangun kesadaran seluruh personel akan pentingnya keamanan pangan.
12. Penarikan produk. Didasarkan pada hasil pengamatan dan wawancara pada 07 Oktober 2022 UMK Bina Tama Wangi diketahui tidak melakukan penarikan produk terhadap 2 produk yang ditemukan benda asing (butiran hitam) pada kemasan. Adanya keluhan dari konsumen, seharusnya ditindak lanjut sebagai bentuk evaluasi cara produksi perisa vanillin crystal tersebut yang dapat berdampak pada penurunan mutu produk.
13. Pencatatan dan dokumentasi, UMK Bina Tama Wangi tidak memiliki catatan penerimaan bahan baku yang diterima dari supplier. Selain itu tidak melakukan pencatatan pada bahan baku yang dibeli. Sehingga tidak sesuai dengan acuan CPPOB tahun 2022, yang seharusnya pencatatan dan dokumentasi bahan pangan dilengkapi dengan nama bahan, jumlah, tanggal, nama dan alamat pemasok. UMK Bina Tama Wangi juga tidak memiliki catatan dan dokumentasi terkait form penyimpanan, pembersihan dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan karyawan, pelatihan, distribusi.

LOKUSI PENDAMPINGAN UKM PANGAN  
PANGAN AMAN GORE TO CAMPUS – MERDEKA BELAJAR KAMPUS MERDEKA  
UMK BINA TAMA WANGI

Nama Fasilitas : Siska Jilka Dessertist  
 Nama UMK : Bina Tama Wangi  
 Alamat/No. Png : Edusmartan Street

| Tgl        | Agenda   | FOTO UMK |
|------------|--|----------|
| 07/10/2022 | Inspeksi dan observasi                                       |          |
| 07/10/2022 | Agenda ke lapangan 01P                                       |          |
| 07/10/2022 | 1st pengamatan dan hasil pengamatan                          |          |
| 07/10/2022 | 02P 01-01022 pengamatan ke 02-01022 dan hasil pengamatan 01P |          |
| 07/10/2022 | Kembali ke lapangan 01P (hasil 01022)                        |          |
| 07/10/2022 | Kembali ke 01022   |          |
| 07/10/2022 | Kembali ke lapangan 01P                                      |          |
| 07/10/2022 | Inspeksi dan observasi kembali untuk hasil pengamatan        |          |
| 07/10/2022 | 02-01022 pengamatan ke 01022                                 |          |

Gambar 10 Pencatatan penerimaan

14. Pelatihan Karyawan. merujuk pada hasil pengamatan dan wawancara pada 07 Oktober 2022, pemilik belum pernah mengikuti penyuluhan tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga sehingga seluruh pegawai yang terlibat dalam proses produksi vanillin crystal dipastikan belum mendapatkan pelatihan karyawan.
15. Bahan. Berdasarkan hasil observasi bahwa UMK tidak memiliki dokumen spesifikasi bahan baku, kemasan dan produk akhir pada bahan yang digunakan.
16. Produk Akhir. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara, diketahui bahwa standar mutu produk akhir UMK Bina Tama Wangi tidak ditetapkan sebab pemilik UMK tidak melakukan pemantauan secara periodik baik pada fisik, kimia maupun mikrobiologinya. Produk akhir disimpan tidak terpisah dengan bahan baku. Hal ini karena tidak tersedia rak pemisah antara bahan baku dan produk akhir.
17. Pengemas. UMK Bina Tama Wangi telah menggunakan bahan pengemas yang mencegah kerusakan produk dan memungkinkan pelabelan dengan baik namun, ditemukan terdapat benda asing berbentuk butiran masuk pada 2 kemasan produk akhir. Maka disimpulkan tidak ada penerapan CPPOB, sebab kotoran masuk ketika kondisi yang tidak higienis pada bahan pengemas maupun saat proses produk akhir dimasukkan pada kemasan.
18. Pengangkutan. UMK Bina Tama Wangi tidak melakukan pembersihan rutin dan berkala pada wadah atau alat pengangkutan bahan, Sehingga wadah penyimpanan bahan baku dalam kondisi kusam dan berdebu. Hal ini sangat berbahaya sebab debu atau kotoran dapat mencemari produk.

#### 4.3 Kesenjangan Penerapan CPPOB

Berdasarkan analisis temuan dapat diketahui bahwa UMK Bina Tama Wangi tidak menerapkan prinsip CPPOB. Hasil analisis berupa nilai persentase sebagai indikator adanya kesesuaian dan ketidaksesuaian penerapan CPPOB. Hasil analisis

berdasarkan *tools Checklist* BPOM ditunjukkan pada Tabel 5. Tingkat penerapan CPPOB UMK Bina Tama Wangi mencapai kesesuaian 46,3% dengan ketidaksesuaian penerapan sebesar 53,7%. Hasil analisis kesenjangan diukur terhadap terdapat 67 parameter CPPOB yang di *breakdown* dari 24 aspek *Checklist* CPPOB. Kemudian dilakukan juga penilaian berdasarkan skoring *checklist* BPOM 2022 maka didapatkan temuan major 21 major, 16 minor dan tidak terdapat temuan kritis. Sehingga bobot total yang didapat berdasarkan penilaian *checklist* BPOM adalah 53 dengan rating C (Kurang).

Tabel 5 Hasil analisis kesenjangan CPPOB Checklist BPOM sebelum pendampingan

| Variabel Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB)  |                  | Σ Parameter sesuai (a) | Σ Parameter tidak sesuai (b) | Σ total parameter (c) | Presentase Penyimpangan (%)<br>(ab/c x 100%) |
|---|------------------|------------------------|------------------------------|-----------------------|--|
| Komitmen Jawab  | Penanggung Jawab | 0                      | 1                            | 1                     | 0  |
| Lokasi Produksi (area luar)   | Lingkungan       | 0                      | 2                            | 2                     | 0  |
| Konstruksi Bangunan dan Fasilitas   |                  | 3                      | 4                            | 7                     | 42,9   |
| Area Pengolahan   |                  | 1                      | 3                            | 4                     | 25   |
| Suplai Air atau Sarana Penyediaan listrik bahan bakar                                   |                  | 2                      | 0                            | 2                     | 100  |
| Ventilasi dan kualitas udara  |                  | 1                      | 2                            | 3                     | 33,3   |
| Penerangan  |                  | 1                      | 0                            | 1                     | 100  |
| Penanganan Limbah dan Drainase  |                  | 0                      | 2                            | 2                     | 0  |
| Peralatan   |                  | 2                      | 2                            | 4                     | 50   |
| Program Sanitasi (Pembersihan dan Disinfeksi)   |                  | 1                      | 3                            | 4                     | 25   |
| Pengelolaan Barang dan Jasa yang Dibeli   |                  | 1                      | 0                            | 1                     | 100  |
| Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan dan Produk Akhir             |                  | 4                      | 0                            | 4                     | 100  |
| Pengendalian Proses dan kontaminasi silang  |                  | 4                      | 3                            | 7                     | 57,1   |
| Penanganan Produk Tidak Sesuai  |                  | 0                      | 1                            | 1                     | 0  |
| Laboratorium Pengujian Internal   |                  | 0                      | 1                            | 1                     | 0  |
| Pengendalian Hama   |                  | 0                      | 2                            | 2                     | 0  |
| Fasilitas Karyawan dan Kebersihan Personel  |                  | 3                      | 3                            | 6                     | 50   |
| Pelatihan Personel  |                  | 0                      | 1                            | 1                     | 0  |
| Pengemasan  |                  | 1                      | 0                            | 1                     | 100  |
| Pengendalian Bahan Kimia Non Pangan   |                  | 2                      | 0                            | 2                     | 100  |
| Sistem Ketertelusuran dan Penarikan   |                  | 1                      | 1                            | 2                     | 50   |
| Penyimpanan Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan dan Produk Akhir |                  | 1                      | 4                            | 5                     | 25   |
| Pemuatan Produk ke Kendaraan  |                  | 2                      | 0                            | 2                     | 100  |
| Informasi Produk  |                  | 1                      | 0                            | 1                     | 100  |
| Tanggap Darurat Keamanan Pangan   |                  | 0                      | 1                            | 1                     | 0  |
| <b>Total Klausul</b>  |                  | <b>31</b>              | <b>36</b>                    | <b>67</b>             | <b>1.158,3</b>                               |
| <b>Hasil Persentase</b>   |                  | <b>46,3%</b>           | <b>53,8%</b>                 |                       |  |

Gap Analisis ditentukan berdasarkan acuan 18 Aspek Permenperin No 75 Tahun 2010, yang selanjutnya dibagi lagi menjadi 29 parameter penilaian Gap. Aspek temuan tersebut dijelaskan dalam Tabel 6.

Tabel 6 Gap Analysis UMK Bina Tama Wangi

| <b>KLAUSUL</b>   | <b>ASPEK TEMUAN</b>  | <b>KATEGORI</b> |
|--|--|-----------------|
| <b>Pembentukan dan Pemeliharaan budaya keamanan pangan di sarana produksi pangan olahan</b>                  | Tidak ada komitmen penanggung jawab  | Minor           |
| <b>Lingkungan Sarana Produksi (arena luar atau eksternal)</b>  | (6.A) Lokasi dan lingkungan pabrik tidak terawat, kotor dan berdebu di seluruh area lingkungan produksi  | Major           |
|  | (6.B) Lingkungan tidak tersedia tempat sampah tertutup   | Minor           |
| <b>Konstruksi dan layout bangunan (dinding, lantai, langit langit plafon, pintu, jendela, dan perpipaan)</b> | (7.C) Keretakan dan patahan kemarik di ruang produksi, ruang kantor maupun ruang sanitasi pegawai timbul pada bagian dinding dan patahan lantai keramik  | Major           |
|  | (7.C) Ventilasi pintu kotor berdebu di ruang produksi tidak dilengkapi kasa atau ram nyamuk bersih, daun pintu yang kotor dan masih banyak terdapat debu | Minor           |
|  | (7.A) Kabel listrik tidak menempel di dinding plafon sehingga menggantung kebawah dan mengganggu proses produksi berlangsung                             | Major           |
|  | (7.B) Tata letak produksi yang masih berantakan akses terhadap alur produksi tidak efektif dapat menimbulkan kontaminasi dari area luar                  | Major           |
|  | (18.A) Tidak adanya program pemeliharaan bangunan yang diterapkan secara konsisten   | Minor           |
| <b>Area Pengolahan</b>   | (11.A) Area penyimpanan sementara untuk transfer bahan baku serta produk akhir kotor berdebu   | Minor           |
| <b>Ventilasi dan Kualitas Udara</b>  | 7.5(F) Ditemukan ventilasi dalam kondisi berdebu diruang penyimpanan bahan, serta ruang sanitasi, kassa berdebu dan terdapat yang tidak dilengkapi kasa. | Major           |
|  | (18.B) Tidak adanya agenda pemeliharaan rutin peralatan produksi yang diterapkan secara konsisten  | Minor           |
| <b>Peralatan</b>   | (9.D) Peralatan produksi tidak dilakukan pemeliharaan sanitasi secara  | Major           |



|   |   |       |
|---|---|-------|
|   | terjadwal.Peralatan berdebu dan banyak kotoran sebelum digunakan  |       |
|   | (9.E) Tidak terdapat agenda kalibrasi, verifikasi alat ukur yang digunakan di area ruang produksi   | Minor |
| <b>Program Sanitasi (Pembersihan dan Disinfeksi)</b>                                | (18.C) Tidak dilakukan secara berkala program higiene dan sanitasi L yang dilakukan di area pabrik, tidak adanya form agenda sanitasi secara berkala pada seluruh area pabrik | Major |
| <b>Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan, dan Produk Akhir</b> | (11.C) Tidak terdapat kegiatan pengawasan terorganisir pada keamanan dan mutu bahan baku, Bahan Tambahan Pangan, bahan penolong, dan kemasan di area penyimpanan bahan baku   | Major |
|   | 11.B(2) Tidak adanya kegiatan pencatatan prelist keamanan dan mutu produk akhir area ruang penyimpanan produk akhir tidak adanya form pencatatan mutu produk akhir            | Major |
| <b>Pengendalian Proses dan Pencegahan Kontaminasi Silang</b>                        | (11.D) Pabrik tidak melakukan pengawasan internal secara rutin, termasuk monitoring tindakan koreksi sehingga alur produksi memicu kontaminasi silang                         | Minor |
|   | 11.B(1) Tidak terdapat catatan deskripsi proses produksi tidak adanya dalam pembuatan form proses produksi  | Major |
| <b>Pengendalian Hama</b>  | (18.E) Tidak ada program pengendalian hama yang efektif tidak ada form pest manajemen control dan alat pengendali hama  | Major |
| <b>Fasilitas Karyawan dan Kebersihan Personel</b>                                   | (8.D) Tidak tersedia fasilitas pencuci tangan (sabun, pengering tangan, serta peringatan mencuci tangan) yang lengkap dengan air mengalir                                     | Major |
|   | (8.E) Terdapat toilet tersedia namun kotor berdebu dan sarana cuci tangan yang tidak lengkap di ruang sanitasi pegawai  | Major |
|   | (14.C) Tidak adanya pakaian pelindung ketika memasuki area produksi   | Major |
| <b>Personel</b>   | (14.A) Tidak terdapat pencatatan pengawasan jaminan higiene personel tidak dilakukan pengecekan suhu tubuh saat memasuki ruang  | Major |
|   | (14.B) Tidak tersedia program dan catatan pemeriksaan kesehatan personel diruang produksi dan ruang sanitasi, tidak dibuatnya form pencatatan kesehatan personel              | Major |
|   | (21.B) Tidak ada program pelatihan/penyuluhan personel yang memiliki  | Major |

|  |  |       |
|--|--|-------|
| <b>Pelatihan Personel</b>  | prinsip dasar hingga praktek cara produksi yang baik   |       |
|  | (21.A) Tidak adanya pembinaan PKP terkait hieGINE pangan dari pimpinan kepada personel sesaat maupun sebelum proses produksi | Major |
| <b>Penyimpanan Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan dan Produk Akhir</b> | 17.B(1.a) Area ruang penyimpanan bahan dalam kondisi suhu ruangan tidak segar atau bersirkulasi dan lembab                   | Major |
|  | 17.B(1.b) Terdapat penyimpanan bahan baku tidak terpisah dengan produk akhir dan berada dalam satu ruangan                   | Major |
|  | (17) Tidak adanya bukti pelaksanaan berdasarkan sistem <i>First In First Out</i>   | Major |

\*Data primer, 2022

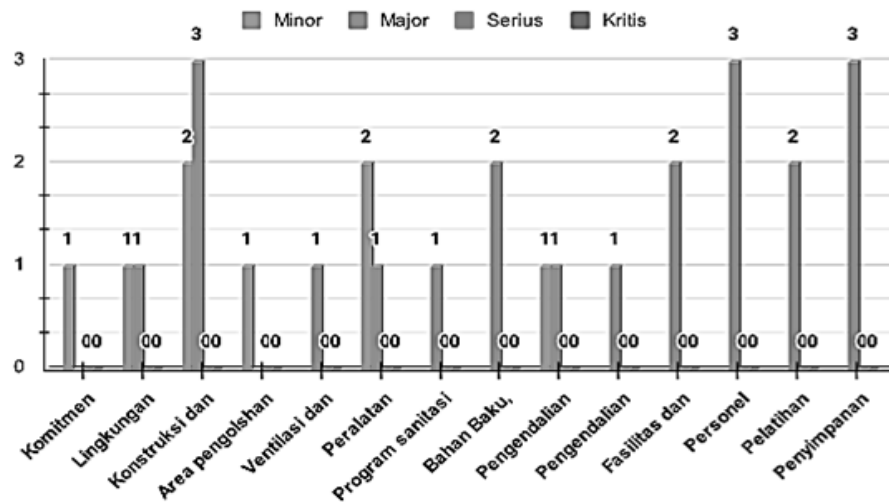
Hasil Gap analisis UMK Bina Tama Wangi terdiri atas 8 temuan minor, 21 temuan mayor, tidak ada temuan kritis. Selain memberikan gambaran total temuan kesenjangan, Gap analisis kesenjangan CPPOB juga menunjukkan rating penilaian penerapan CPPOB bagi UMK sebelum dilakukan pendampingan. UMK Bina Tama Wangi masih memiliki rating C. Hal ini dikarenakan UMK Bina Tama Wangi walaupun tidak memiliki temuan kritis namun memiliki 21 ketidaksesuaian major. Hal ini membuat UMK berada pada tingkat C. Untuk memenuhi persyaratan sertifikasi penerapan CPPOB apabila penilaian CPPOB pada minimal level B. Penetapan rating ini berdasarkan ketentuan penilaian CPPOB BPOM tahun 2022 yaitu pemberian bobot nilai pada tiap kategori. Kategori penilaian penerapan CPPOB sebelum dilakukan pendampingan tertera dalam Tabel 7.

Tabel 7 Tingkat kesesuaian penerapan CPPOB sebelum pendampingan

| Produk Pangan           | Kesesuaian (%) | Jumlah Ketidakesuaian (Temuan) |       |        |        | Tingkat Penilaian |
|-------------------------|----------------|--------------------------------|-------|--------|--------|-------------------|
|                         |                | Minor                          | Major | Serius | Kritis |                   |
| Perisa Vanillin Crystal | 46.3           | 8                              | 21    | -      | -      | D                 |

Temuan ketidaksesuaian UMK Bina Tama Wangi terdiri dari kategori major dan minor masing - masing pada 21 dan 8 temuan, yaitu Aspek pembentukan dan pemeliharaan budaya keamanan pangan terdapat 1 temuan dengan kategori minor. Aspek Lingkungan Sarana Produksi (area luar) sebesar 2 temuan dengan kategori major dan minor. Aspek Konstruksi dan layout bangunan sebanyak 5 temuan dengan kategori 3 major dan 2 minor. Pada aspek area pengolahan ditemukan 1 temuan minor. Aspek Ventilasi dan Kualitas Udara ditemukan 1 temuan major. Aspek Peralatan ditemukan 3 temuan dengan klasifikasi 2 temuan minor dan 1 temuan major. Aspek program sanitasi dan higiene sanitasi pegawai ditemukan 3 temuan dengan kategori major. Aspek Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan, dan Produk Akhir gudang sebanyak 5 temuan dengan kategori major. Aspek Pengendalian Proses dan Pencegahan Kontaminasi Silang terdapat 2 temuan dengan kategori major dan minor. Kemudian, pada aspek pengendalian hama terdapat 1 temuan major. Aspek personel dan pelatihan personel ditemukan 5 temuan dengan kategori major.

Total terdapat 29 temuan sebelum dilakukan pendampingan. Kesenjangan penerapan CPPOB di UMK Bina Tama Wangi perisa vanillin crystal disajikan Gambar 11.



Gambar 11 Diagram ketidaksihinggaan pada aspek CPPOB sebelum pendampingan

Merujuk hasil observasi bahwa UMK belum menerapkan Cara Pengolahan Pangan Olahan Baik (CPPOB). Penyebab yang ditemukan yaitu pemilik tidak memiliki komitmen terhadap pembentukan budaya perusahaan berdasar CPPOB, kondisi sarana seperti fasilitas bangunan, alat produksi juga yang tidak sesuai standar ketentuan CPPOB mengakibatkan izin edar perapan CPPOB yang sulit diterbitkan. Secara rinci identifikasi pada kondisi sarana yang tidak sesuai standar adalah kondisi area bangunan ruang produksi, fasilitas peralatan penunjang produksi pabrik, kurangnya ketersediaan fasilitas sanitasi air bersih serta tata letak ruangan pabrik tidak saling terintegrasi yang mendukung capaian CPPOB.

#### 4.4 Pendampingan dan Rekomendasi Penerapan CPPOB

Pendampingan dilakukan pada bulan Oktober - januari 2022 dengan kunjungan langsung ke UMK Bina Tama Wangi. Kegiatan pendampingan dilakukan sebanyak 4 kali pertemuan offline dan 5 kali pertemuan secara online via *platform* Google Meet. Data Gap Analysis menjadi acuan untuk merumuskan bentuk rekomendasi perbaikan. Bentuk rekomendasi perbaikan manajerial dan teknis untuk mengatasi penyimpangan yang terjadi di UMK disajikan pada Tabel 9.




Tabel 8 Rekomendasi penerapan CPPOB UMK Bina Tama Wangi




| Aspek penyimpangan  | Rekomendasi Teknis | Rekomendasi Manajerial  | Pemenuhan                |
|---|--------------------|---|--------------------------|
| Pimpinan perusahaan tidak menerapkan budaya pangan aman secara menyeluruh dan berkala minor |                    | Menyusun dokumen pemenuhan komitmen manajemen dalam bentuk catatan sah tertulis | Dokumen CPPOB BTW-MAN-01 |

|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
| <p>Lokasi pada UMK tidak terawat kotor terdapat sampah plastik yang berserakan dan berdebu akibat kendaraan yang melintas major</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sebelum dan saat produksi area lingkungan pabrik harus dilakukan pembersihan sehingga tidak terdapat kontaminasi silang dari para pekerja dan dari sarana produksi</li> <li>• Menjaga kebersihan lingkungan pabrik dari sampah plastik dan menyiapkan tempat sampah berpenutup</li> </ul> | <p>Dilakukan penyusunan SOP yang mengatur mengenai pemeliharaan bangunan</p> | <p>BTW-SOP-19 Pemeliharaan Bangunan</p> |
|---|--|--|---|



|   |  |                                    |   |
|---|--|------------------------------------|---|
| <p>Lantai, dinding, dan langit-langit, tidak terawat, kotor dan berdebu dan terdapat retak halus pada dinding area produksi major</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pembersihan, perawatan serta pengawasan pada lantai, dinding dan langit-langit secara rutin</li> <li>• Melakukan perbaikan desain bangunan yang sulit dibersihkan</li> <li>• Perbaikan renovasi menutup retakan dinding produksi dengan bahan khusus yang mampu membuat dinding pabrik menjadi terlihat baik kemabli dan tidak menimbulkan</li> </ul> | <p>Menyusun SOP Sanitasi rutin</p> | <p>BTW-SOP-16 Pembersihan dan Sanitasi Ruangan dalam BTW-FORM-17 Catatan dalam Formulir Dinding</p> |
|   |  |                                    | <p>Belum terpenuhi</p>  |


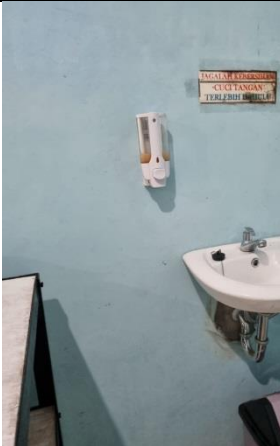
|  |  |  |   |
|--|--|--|---|
|  | partikel serpihan dinding  |  |   |
| Ventilasi, pintu, dan jendela tidak terawat, kotor, dan berdebu diruang produksi minor                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lakukan sanitasi atau pembersihan pada ventilasi juga pintu area produksi pabrik yang kotor dan berdebu secara berkala</li> <li>Melapisi ventilasi, pintu dan jendela dengan kawat kasa bersih</li> </ul> | Dilakukan penyusunan SOP Sanitasi ruangan secara rutin     | <p>BTW-SOP-16 Pembersihan dan Sanitasi Ruangan</p>   |
| Kabel listrik berserakan di lantai dan tidak menempel di dinding plafon ruang produksi, ruang sanitasi major | <ul style="list-style-type: none"> <li>Lakukan perubahan pada desain pintu produksi yang meminimalisir dekat dengan kabel listrik</li> <li>Memperbaiki penempelan kabel listrik di sekitar ujung – ujung plafon</li> </ul>                       | Lakukan penyusunan SOP yang mengatur area sanitasi dinding | <p>BTW-FORM-17 Catatan dalam Formulir Dinding</p>  |
| Tata letak produksi tidak teratur sehingga akses terhadap alur produksi tidak efektif major                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Melakukan perubahan denah layout alur produksi pabrik sehingga mencegah area pabrik tetap tertutup rapat</li> </ul>   |  |    |
| Tidak adanya program pemeliharaan bangunan yang  |  | Lakukan penyusunan program pemeliharaan                    | <p>BTW-FORM-17 Catatan dalam Formulir Dinding</p>   |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| diterapkan secara konsisten  |   | bangunan yang dapat diterapkan secara konsisten  |   |
| Sarana cuci tangan tidak lengkap dengan sabun dan alat pengering tangan                                |   | Lakukan perbaikan dengan penyediaan sabun liquid pencuci tangan, pengering lap tangan. Sudah di maksimalkan pemasangan peringatan wajib mencuci tangan | BTW-SOP-16 Prosedur pembersihan dan sanitasi ruangan<br>   |
| Terdapat toilet tersedia namun masih kotor berdebu dan sarana cuci tangan yang tidak lengkap           | Melakukan perawatan dan pembersihan pada toilet dan membuat serta menempelkan display sign terkait himbauan mencuci tangan setelah menggunakan toilet |  | BTW-SOP-16 Prosedur pembersihan dan sanitasi ruangan<br>BTW-FORM-16 Formulir pembersihan harian<br> |
| Pegawai produksi tidak menggunakan pakaian pelindung, masker dan sarung tangan serta memakai perhiasan | Menyediakan pakaian pelindung, masker, penutup kepala serta sarung tangan untuk seluruh karyawan  | Membuat peraturan tegas agar karyawan wajib memakai pakaian kerja  | BTW-SOP-07 Prosedur Hygiene dan Pemeriksaan laryawan<br>Penutup kepala belum terpenuhi<br>         |

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| Program higiene dan sanitasi tidak dilakukan secara berkala   | Melakukan pengawasan dan inspeksi dalam pelaksanaan program higiene dan sanitasi  | Membuat pencatatan dan pengawasan jaminan hieGINE personel berupa SOP   | BTW-SOP-07 Prosedur Hygiene dan Pemeriksaan laryawan dalam BTW-FORM-20 Formulir Monitoring Higiene dan sanitasi karyawan  |
| UMK Bina Tama Wangi tidak mempunyai bagan alir produksi pangan  |   | Membuat dan menempelkan bagan alir proses produksi vanillin crystal di ruang produksi   |   |
| Perlatan produksi untuk mengukur BTP tidak terdapat agenda verifikasi alat produksi dan kondisi kotor berdebu |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lakukan program sanitasi pada peralatan produksi secara berkala dan terjadwal</li> <li>• Lakukan penyusunan verifikasi alat pengolahan secara tertaur dan terjadwal</li> </ul> | BTW-SOP-18 Pemeliharaan Mesin dan Peralatan dalam BTW-FORM-32 Formulir Perawatan Mesin dan Peralatan<br>BTW-SOP-04 Program Kalibrasi dalam BTW-FORM-04 Formulir Catatan Kalibrasi |
| Tidak terdapat pengawasan internal secara rutin   | Melakukan pengawasan rutin dengan mencakup pengawasan bahan dan pengawasan proses |   | BTW-SOP-23 Pemeriksaan Kualitas Bahan dalam BTW-FORM-01 Formulir Pemeriksaan Bahan Baku Pangan dan Kemasan  |
| UMK tidak memiliki catatan dan dokumen produksi   |   | Membuat catatan terkait penerimaan bahan, produk  | BTW-SOP-24 Pemeriksaan Kualitas Produk Jadi dalam BTW-FORM-24 Formulir Cek  |





|   |  |  |   |
|---|--|--|---|
|   |  | akhir,<br>penyimpanan dsb<br>yang dapat<br>disimpan<br>minimal 2 bulan   | Mutu Secara Organoleptik<br>Produk Jadi   |
| Air bersih yang<br>digunakan belum<br>terjamin sesuai<br>perundang-<br>undangan | Melakuka uji<br>laboratorium<br>yang<br>membuktikan<br>bahwa air<br>bersih yang<br>digunakan lolos<br>parameter fisik,<br>biologi dan<br>kimia |  | Belum terpenuhi   |
| Tidak tersedia<br>tempat<br>pembuangan<br>sampah tertutup                       | Membuang<br>sampah setiap<br>hari secara rutin   | Menyediakan<br>tempat sampah<br>berpenutup   |   |
| Kegiatan cuci<br>tangan kurang<br>konsisten<br>dilakukan oleh<br>pegawai        |  | Menyediakan<br>sarana cuci<br>tangan yang<br>memadai dan<br>membuat serta<br>menempel<br>himbauan<br>tentang<br>menjaga<br>kebersihan<br>badan |  |



Peralatan yang bersih disimpan di tempat yang kurang higienis

Menempatkan ruangan khusus yang terjamin hygiene untuk menyimpan peralatan yang sudah bersih



UMK tidak memiliki catatan baku terkait komposisi bahan.

Membuat catatan komposisi baku yang digunakan dalam sekali produksi vanillin crystal

| BINA TAMA WANGI  |  |  |
|--|--|--|
| DESKRIPSI PRODUK   |  |  |
| Tanggal Dibuat: 20 Oktober 2021  |  |  |
| <small>                 © Dokumen Baru    © Perubahan Besar    © Perubahan Kecil    © Tindakan Perbaikan    © B             </small> |  |  |
| NO   | DESKRIPSI                                    | URAIAN DESKRIPSI   |
| 1  | Nama Produk                                  | Vanillin crystal brand BTW dan STAR  |
| 2  | Deskripsi Umum                               | Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bu ditambahkan ke dalam pangan untuk mem atau bentuk pangan, contohnya: memberik meningkatkan cita rasa |
| 3  | Komposisi bahan baku dan Bahan Tambahan Lain | Ethyl vanillin, magnesium sulphate (mgso)  |
| 4  | Karakteristik Produk                         | Fisik: padat kristal, warna putih, sedikit p beraroma<br>Kimia: Ethyl vanillin 0,99%, magnesium s (mgso) 99,01%                            |
| 5  | Metode Pengemasan                            | Dikemas manual<br>Bahan pengemas terbuat dari (PP) polyprop utap pengemas terbuat dari (LDPE) Low-Polyethylene                             |
| 6  | Pelabelan                                    | Nama Produk, Komposisi, Tanggal Kadah pengemasan   |
| 7  | Umur Simpan                                  | 24 Bulan   |
| 8  | Kondisi Penyimpanan                          | Suhu Ruang (26-32°C)   |
| 9  | Distribusi                                   | Menggunakan truk box tertutup rapat / sek  |
| 10   | Persediaan                                   | Ke berbagai Distributor Ekst. Pusat Mard   |
| 11   | Target Konsumen                              | Produk dapat dikonsumsi oleh semua o diinjarkan secara khusus untuk kelompok diinjarkan untuk bayi dibawah 2 tahun                         |
| 12   | Cara penggunaan                              | 1 kg setiap gunakan 1 gr   |

|              |             |          |
|--------------|-------------|----------|
|              | Dibuat oleh | Ditsetor |
| Tanda Tangan |             |          |
| Nama         |             |          |

Tidak terdapat label identitas pada produk akhir sesuai ketentuan standar BPOM

Menggunakan label pada setiap produk akhir yang dijual ke konsumen



UMK tidak mempunyai penanggung jawab yang memiliki Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP)

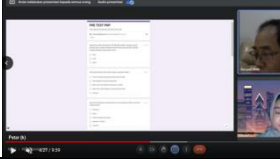

Mengikuti Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) yang diadakan oleh Fasilitator keamanan pangan PAGC BPOM



Pemilik tidak melakukan penarikan produk pangan yang tidak aman

Melakukan penarikan produk yang berbahaya serta melaporkan ke BPOM setempat

Pembuatan SOP dan catatan formulir penarikan produk (recall) BTW-SOP-10 Penarikan Produk Pangan

|  |  |   |   |
|--|--|---|---|
| Tidak terdapat program pelatihan keamanan pangan untuk personel  | Mengikuti dan membagikan keterampilan terkait PKP kepada karyawan  | BTW-SOP-08 Prosedur Pelatihan Karyawan dalam BTW-FORM-21 Formulir Monitoring Program Pelatihan Karyawan |    |
| Terdapat karyawan yang makan dan minum saat produksi berlangsung | <ul style="list-style-type: none"> <li>Membuat display sign untuk tidak makan dan minum di ruang produksi</li> <li>Melakukan pengawasan terhadap karyawan ketika produksi berlangsung</li> </ul> | Menindak karyawan yang makan dan minum saat produksi berlangsung berupa sanksi tegas                    |   |
| Tidak terdapat penanggungjawab higiene karyawan                  |  | Menunjuk penanggungjawab higiene untuk mengontrol kegiatan higiene karyawan                             |   |
| Bahan pencuci peralatan disimpan pada ruang sanitasi             |  | Menyediakan ruang penyimpanan khusus untuk bahan kimia dan bahan berbahaya lainnya                      |  |

Tidak ada program pengendalian hama yang efektif di seluruh area ruang produksi

- Lakukan perbaikan dengan adanya program Integrated Pest Management Control yang dapat diterapkan secara terjadwal
- Pemasangan Alat perangkat tikus, serangga lainnya di area pabrik

**BTW-SOP-13 Prosedur Pengendalian Hama**

Formulir prosedur pengendalian hama dengan header: BINA TABA WAKO, BAKUPANGAN/INDONESIA/BSQBOR, BTW-FORM-13. Terdapat bagian untuk diisi: Dibuat Oleh, Diperiksa Oleh, Disetujui Oleh, dan Revisi. Bagian tabel memiliki kolom: NO, TANGGAL, LOKASI, JENIS HAMA, BENTUK KONTAMINASI, TIDAKNYA NYAWA HAMA, dan KETERANGAN. Di bagian bawah terdapat tanggal 'Dipros: 01 September' dan tanda tangan 'Suryadi Sit'.

Tidak terdapat bentuk uji mikrobiologi cemaran dan mutu pada produk akhir

- Melakukan uji laboratorium sampel produk akhir di lembaga terakreditasi KAN

**Laporan Hasil Uji BBIA Kementerian Perindustrian 5422/BSKJI/BBIA/LHU. 1/XII/2022**

Laporan Hasil Uji (LHU) dengan header: Badan Penyelenggara Jaminan Produk, KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN, REPUBLIK INDONESIA. Informasi yang tertera meliputi: Nama Produk, Tanggal Pengambilan Sampel, Lokasi Pengambilan Sampel, dan Hasil Pengujian. Terdapat tabel untuk detail hasil pengujian.

Tidak menyediakan rak terpisah antara bahan baku dan produk jadi

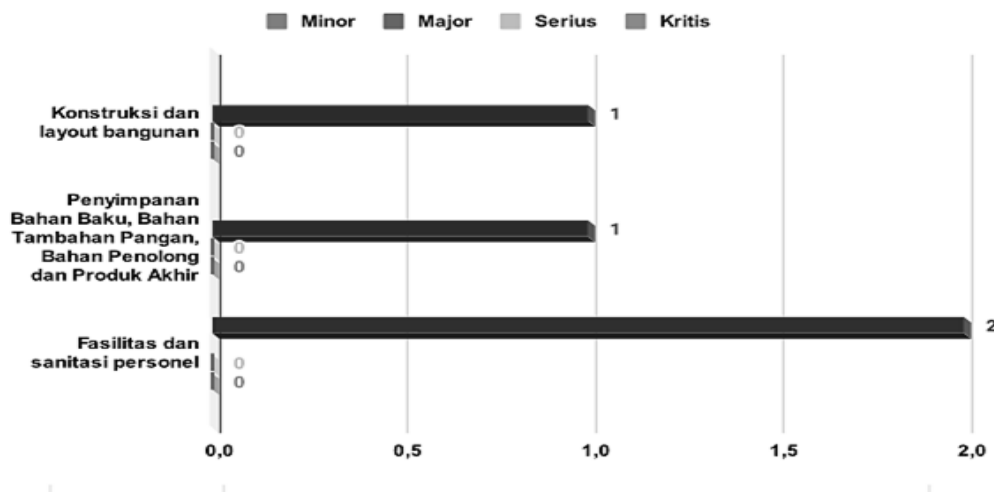
Pemasangan rak tambahan untuk memisahkan bahan baku dan produk jadi di area penyimpanan

Belum terpenuhi

\*Data primer, 2022

#### 4.5 Kesenjangan Penerapan CPPOB setelah Pendampingan

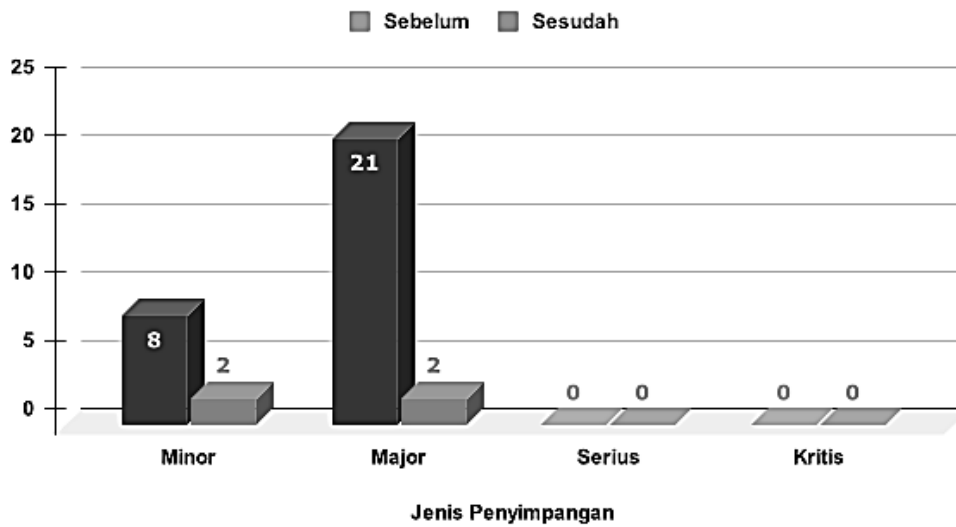
Terdapat penurunan kesenjangan dari 29 aspek temuan menjadi 4 temuan terhadap penerapan CPPOB. Adanya 4 temuan kesenjangan terdiri atas 1 penemuan pada aspek konstruksi bangunan dan fasilitas yang berkategori major yaitu karena ditemukan konstruksi bangunan dan dinding yang terdapat retak halus di beberapa ruangan namun masih belum diperbaiki selama adanya masa periode pendampingan penerapan CPPOB. Kemudian, terdapat 2 temuan pada aspek Fasilitas Karyawan dan Kebersihan Personel dengan kategori minor yaitu disebabkan pimpinan produksi belum memfasilitasi penutup kepala, pakaian pelindung dan mematuhi persyaratan higiene saat akan memasuki area produksi dan tidak terdapat catatan pemeriksaan kesehatan personel, termasuk penyakit infeksi berbahaya sehingga dapat mempengaruhi keamanan mutu saat produksi berlangsung Selain itu terdapat 1 temuan kategori major pada aspek Penyimpanan Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan dan Produk Akhir. Hal ini karena tidak tersedia rak terpisah sebagai pemisah antara bahan baku dan produk akhir. Total penyimpangan ketidaksesuaian setelah masa pendampingan pada UMK Bina Tama Wangi produk perisa vanillin crystal dapat dilihat pada Gambar 12.



Gambar 12 Diagram jumlah kesenjangan penerapan CPPOB vanillin crystal sesudah pendampingan

Berdasarkan data hasil analisis kesenjangan sebelum dan sesudah dilakukan pendampingan implementasi CPPOB di UMK Bina Tama Wangi, dapat disimpulkan bahwa terjadi penurunan cukup signifikan pada total kesenjangan untuk kategori temuan major dan minor. Hasil data pada Gambar 13. menunjukkan perbandingan total kesenjangan CPPOB dari sebelum pendampingan dengan sesudah pendampingan.

### Penyimpangan Sebelum dan Sesudah Pendampingan



Gambar 13 Diagram Perbandingan jumlah ketidaksesuaian CPPOB sebelum dan sesudah pendampingan

Total ketidaksesuaian menggambarkan rating penerapan prinsip CPPOB. Perolehan rating B ini disebabkan adanya perbaikan yang sudah dilakukan pemilik secara konsisten sesuai dengan rekomendasi selama masa pendampingan berlangsung.

Tabel 9 Tingkat penilaian CPPOB UMK Bina Tama Wangi setelah pendampingan

| Produk UMKM             | Jumlah Temuan Penyimpangan |       |        |        | Rating Penilaian |
|-------------------------|----------------------------|-------|--------|--------|------------------|
|                         | Minor                      | Major | Serius | Kritis |                  |
| Perisa Vanillin Crystal | 2                          | 2     | -      | -      | B                |

Nilai persentase kesesuaian penerapan CPPOB setelah dilakukan pendampingan yaitu sebesar 91%. Salah satu aspek ketidaksesuaian yaitu pada hasil uji laboratorium pengujian untuk mutu produk akhir hal ini disebabkan belum dilakukan uji mutu, sedangkan uji mutu perlu dilakukan dan hasilnya terlampir pada dokumen yang disahkan oleh KAN. Secara garis besar UMK Bina Tama Wangi sudah menunjukkan peningkatan cukup signifikan terhadap kesesuaian penerapan prinsip CPPOB dari sebelum pendampingan. Hal ini ditunjukkan dengan

adanya hasil persentase kesesuaian penerapan sebelum pendampingan sebesar 46.3% meningkat menjadi 91% kesesuaian setelah pendampingan. Nilai ini didapatkan dari perhitungan rata-rata persentase kesesuaian terhadap 24 aspek CPPOB disajikan pada Tabel 8.

Tabel 10 Hasil analisis kesenjangan CPPOB sesudah pendampingan

| <b>Variabel Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB)</b>                              | <b>Σ Parameter sesuai<br/>a</b> | <b>Σ Parameter tidak sesuai<br/>(b)</b> | <b>Σ total parameter<br/>(c)</b> | <b>Presentase Kesesuaian CPPOB (%)<br/>(a/cx100)</b> |
|--|---------------------------------|---|----------------------------------|--|
| <b>Komitmen Penanggung Jawab/Pemilik Sarana Produksi</b>                           | 1                               | 0                                       | 1                                | <b>100</b>   |
| <b>Lokasi dan Lingkungan Produksi (area luar)</b>                                  | 2                               | 0                                       | 2                                | <b>100</b>   |
| <b>Konstruksi Bangunan dan Fasilitas</b>   | 6                               | 1                                       | 7                                | 85,7   |
| <b>Area Pengolahan</b>   | 4                               | 0                                       | 4                                | 100  |
| <b>Suplai Air atau Sarana Penyediaan listrik bahan bakar</b>                       | 2                               | 0                                       | 2                                | 100  |
| <b>Ventilasi dan kualitas udara</b>  | 2                               | 1                                       | 3                                | 66,6   |
| <b>Penerangan</b>  | 1                               | 0                                       | 1                                | 100  |
| <b>Penanganan Limbah dan Drainase</b>  | 2                               | 0                                       | 2                                | 100  |
| <b>Peralatan</b>   | 4                               | 0                                       | 4                                | 100  |
| <b>Program Sanitasi (Pembersihan dan Disinfeksi)</b>                               | 4                               | 0                                       | 4                                | 100  |
| <b>Pengelolaan Barang dan Jasa yang Dibeli</b>                                     | 1                               | 0                                       | 1                                | 100  |
| <b>Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan dan Produk Akhir</b> | 4                               | 0                                       | 4                                | 100  |
| <b>Pengendalian Proses dan kontaminasi silang</b>                                  | 7                               | 0                                       | 7                                | 100  |
| <b>Penanganan Produk Tidak Sesuai</b>  | 1                               | 0                                       | 1                                | 100  |
| <b>Laboratorium Pengujian Internal</b>   | 1                               | 0                                       | 1                                | 100  |
| <b>Pengendalian Hama</b>   | 2                               | 0                                       | 2                                | 100  |

|  |     |    |    |            |
|--|-----|----|----|------------|
| <b>Fasilitas Karyawan dan Kebersihan Personel</b>  | 4   | 1  | 6  | 66,6       |
| <b>Pelatihan Personel</b>  | 1   | 0  | 1  | 100        |
| <b>Pengemasan</b>  | 1   | 0  | 1  | 100        |
| <b>Pengendalian Bahan Kimia Non Pangan</b>   | 2   | 0  | 2  | 100        |
| <b>Sistem Ketertelusuran dan Penarikan</b>   | 2   | 0  | 2  | 100        |
| <b>Penyimpanan Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan dan Produk Akhir</b> | 4   | 1  | 5  | 80         |
| <b>Pemuatan Produk ke Kendaraan</b>  | 2   | 0  | 2  | <b>100</b> |
| <b>Informasi Produk</b>  | 1   | 0  | 1  | <b>100</b> |
| <b>Tanggap Darurat Keamanan Pangan</b>   | 1   | 0  | 1  | <b>100</b> |
| Total Temuan   | 63  | 4  | 67 | 2.298,9    |
| Hasil Persentase   | 91% | 9% |    |            |

\* Data diolah 2022

#### 4.6 Penyusunan Manual CPPOB

Penyusunan manual CPPOB dan dokumen pendukung lainnya berguna sebagai bentuk syarat pemenuhan penerbitan sertifikasi CPPOB. Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan mengatakan terdapat persyaratan untuk dapat terpenuhinya sertifikasi izin CPPOB yaitu peta lokasi sarana produksi, denah bangunan (layout), panduan mutu, deskripsi pangan olahan, alur proses produksi, form penilaian mandiri dan surat pemenuhan komitmen (BPOM tahun 2022). UMK Bina Tama Wangi telah melakukan penyusunan dokumen yang ditandai dengan tersedianya peta lokasi sarana produksi, denah bangunan layout, deskripsi pangan olahan, alur proses produksi serta formulir penilaian mandiri. Pengisian manual CPPOB dan dokumen pendukung lainnya disusun bersama dengan pemilik ketika dilakukan kunjungan ke 4 pada tanggal 27 November 2022 yang berlangsung di area ruang produksi UMK Bina Tama Wangi. Dokumentasi kunjungan dapat diketahui pada gambar 15. Manual CPPOB yang telah disusun terlampir pada lampiran 2 serta panduan dekripsi produk terdapat dalam lampiran 3.



Gambar 14 Penyusunan Manual CPPOB



## **V. SIMPULAN DAN SARAN**

### **5.1 Simpulan**

Pendampingan dalam implementasi CPPOB telah menaikkan tingkat penerapan CPPOB pada produksi vanilli kristal di UMKM Bina Tama Wangi. Berdasarkan analisis gap yang telah dilakukan terhadap 18 ruang lingkup yang mencakup lokasi, bangunan, fasilitas dan 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, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman, rating penerapan CPPOB dari C menjadi B setelah pendampingan. Persentase kesesuaian aspek CPPOB sebelum pendampingan yaitu sebesar 46.3% meningkat menjadi 91%.

### **Saran**

UMK Bina Tama Wangi sepatutnya melanjutkan implementasi atau proses sertifikasi CPPOB dan mengurus izin edar sampai tuntas. Pendampingan secara berkelanjutan perlu dilakukan terkait rekomendasi jangka panjang agar mampu melengkapi persyaratan sertifikasi CPPOB dan MD atau izin edar dalam negeri. Aspek-aspek CPPOB yang sudah sesuai dipertahankan terus, aspek yang belum sesuai terus diperbaiki.

## DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM]. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2012. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik untuk Industri Rumah Tangga* Nomor HK.03.1.23.04.12.2206.
- [BPOM]. Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2012. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga* Nomor HK.03.1.23.04.12.2207. Jakarta: Direktorat Pengawasan Pangan Risiko Tinggi dan Teknologi Baru.
- [BPOM]. Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI. 2021. *Laporan Tahunan Badan POM 2020*.
- [BPOM]. Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2021. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2021 tentang Tata Cara Penerbitan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- [BPOM]. Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI. 2018. *Peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan Nomor 23 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pengawasan Pangan Industri Rumah Tangga*.
- [BPOM]. Laporan Tahunan 2019 Badan Pengawas Obat dan Makanan [Internet]. Jakarta:2020. Available from: [https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20200817/Laporan\\_Tahunan\\_2019\\_Badan\\_Pengawas\\_Obat\\_dan\\_Makanan.pdf](https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20200817/Laporan_Tahunan_2019_Badan_Pengawas_Obat_dan_Makanan.pdf).
- [BPOM RI]. 2020. Laporan Tahunan Tahun 2020. Jakarta: Direktorat Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha.
- [BPOM RI]. 2020. Pedoman Audit Internal Penerapan Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan di Industri Pangan. Jakarta: Direktorat Pengawasan Pangan Risiko Tinggi dan Teknologi Baru.
- [BPOM RI]. 2022. Keputusan Kepala Badan POM NO.HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 Tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- [Departemen Kesehatan Republik Indonesia]. 1985. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Tentang Zat Pewarna Tertentu Yang Dinyatakan Berbahaya. Jakarta.
- Al Farisi, S., Fasa, M. I., & Suharto. (2022). Peran UMKM (Usaha Mikro Kecil Menengah) dalam Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat. *Jurnal Dinamika Ekonomi Syariah*, 9(1), 73– 84.
- Boyce MC, Haddad PR, Sostaric T. 2003. Determination of flavour components in natural vanilla extracts and synthetics flavourings by mixed micellar electrokinetic capillary chromatography. *Anal Chim Acta* 485 :179-186.
- Crismanto, Yoan dan Sunday Noya. 2018. Analisis Kesenjangan Terhadap Penerapan Sistem Manajemen Mutu ISO 9001:2015 Pada CV. Tirta Mangkok Merah. *Jurnal Teknologi, Informasi, dan Industri* Vol.I No.2.
- Dewanti, R. Hariyadi. 2013. *HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Hasan, Halily S. A., Akbar, M. Ali, Surachman, Ade Elza. 2018. “Analisis Penerapan Program GMP dan 5P Terhadap Kinerja Karyawan di PT Kalbe Morinaga Indonesia”. *Jurnal MBIA* Vol. 17(2): 11-22.

- Kilcast, D., & Subramaniam, P. (2011). Food and beverage stability and shelf life. Elsevier.
- Mendis, E., & Rajapakse, N. (2009). GMP and HACCP: A Handbook for Small and Medium Scale Food Processing Enterprises. The Ceylon Chamber of Com.
- Muchsam, Yoki. Falahah dan Galih Irianto Saputro. 2011. Penerapan Gap Analysis Pada Pengembangan Sistem Pendukung Keputusan Penilaian Kinerja Karyawan (Studi Kasus PT.XYZ). Seminar Nasional Aplikasi Teknologi Informasi 2011 (SNATI 2011).
- Nakat, Z., & Bou-Mitri, C. (2021). COVID-19 and the food industry: Readiness assessment. *Food Control*, 121, 107661.
- Nurchahyo, E. 2018. Pengaturan dan pengawasan produk pangan olahan kemasan. *JMHU*. 7(3):402-417.
- Panjaitan LE, Syamsun M, Kadarisman D. 2011. Kajian tingkat penerapan manajemen mutu terhadap kinerja UMKM sektor agro-industri pangan olahan nata de coco di kota Bogor. *Manajemen IKM*. 6(2): 117124.
- Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices).
- Pudjirahaju, Astutik. 2017. *Pengawasan Mutu Pangan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Rahayu, D. P. (2016). Kajian Keberhasilan Program Pendampingan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM) Pangan Direktorat Surveilans Dan Penyuluhan Keamanan Pangan Dalam Penerapan Prinsip Keamanan Pangan.
- Rahayu, Nababan, Hariyadi, Novinar. 2012. Keamanan Pangan Dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Untuk Penguatan Ekonomi Nasional. Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X. Jakarta. 20-21 November 2012.
- Syahlan VLG, Joseph WBS, Sumampouw OJ. Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Angka Kuman Peralatan Makan (Piring) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih Gmim Kota Manado. *Kesmas* [Internet]. 2019;7(5). Available from: <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/kesmas/article/view/22521>.
- Tim Karya Tani Mandiri. 2010. Pedoman Bertanam Vanili. Penerbit CV. Nuansa Aulia. Bandung.
- Trigunarso SI. Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah. *J Kesehat* [Internet]. 2020;11(1):115. Available from: <https://ejournal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JK/article/download/1739/110>.
- Wilantara, R. F. (2016). Strategi dan Kebijakan Pembangunan UMKM. Bandung: Refika Aditama.
- Yunita. Studi Penerapan Cara Produksi Makanan Yang Baik Pada Jajanan Bakso Yang Dikonsumsi Murid di SDN Kompleks Mangkura Kota Makassar. *J MKMI* [Internet]. 2013;(September):153–61. Available from: <https://journal.unhas.ac.id/index.php/mkmi/article/view/459/985>

## LAMPIRAN

### Lampiran 1 Checklist CPPOB: Checklist penilaian penerapan CPPOB Form BPOM Tahun 2022.

| Pemeriksaan Sarana   |   | Penilaian |        |    |    | Bobot | Keterangan   |
|--|---|-----------|--------|----|----|-------|--|
| No.  | Aspek yang dinilai  | MN        | M<br>J | KT | OK |       |  |
| <b>a. Komitmen Penanggung Jawab/Pemilik Sarana Produksi</b>  |   |           |        |    |    |       |  |
| 1  | Pembentukan dan pemeliharaan budaya keamanan pangan di sarana produksi pangan olahan  | X         |        |    |    |       | <i>Minor apabila belum secara konsisten membentuk dan memelihara budaya keamanan pangan<br/>Major apabila penanggung jawab/pemilik tidak memiliki komitmen</i> |
| <b>b. Lingkungan Sarana Produksi (area luar atau eksternal)</b>  |   |           |        |    |    |       |  |
| 2  | Lingkungan sarana produksi bersih dan terpelihara (tidak terdapat akumulasi debu, bebas ilalang, bebas sampah, bebas dari barang-barang tidak terpakai) (*) |           | X      |    |    |       |  |
| 3  | Tidak terdapat kontaminasi silang dari lingkungan (misal: Tempat sampah terbuka, terdapat tempat pemeliharaan hewan, genangan air)                          |           | X      |    |    |       |  |
| <b>c. Konstruksi dan Layout Bangunan (dinding, lantai, langit-langit, pintu, jendela, dan perpipaan)</b> |   |           |        |    |    |       |  |
| 4  | Dinding bersih, tidak berjamur, tidak berlumut dan/atau tidak retak (*)   |           | X      |    |    |       |  |
| 5  | Lantai bersih, tidak retak, dan/atau tidak ada genangan   |           | X      |    |    |       |  |
| 6  | Langit-langit dan/atau atap bersih, tidak retak dan/ataucatnya tidak mengelupas (*)   |           | X      |    |    |       |  |
| 7  | Pintu ruangan produksi sebaiknya membuka ke arah luar dan dapat menutup secara sempurna atau menggunakan tirai ketika pintu terbuka (*)                     |           |        |    | X  |       |  |
| 8  | Jendela terbuka yang berhubungan dengan lingkungan luar dilengkapi dengan kasa pencegah serangga atau hama dan jendela mudah dibersihkan (*)                |           |        |    | X  |       |  |
| 9  | Desain perpipaan mencegah kontaminasi silang  |           | X      |    |    |       |  |
| 10   | Terdapat program pemeliharaan bangunan yang dilakukan secara konsisten  |           |        |    | X  |       |  |
| <b>d. Area Pengolahan</b>  |   |           |        |    |    |       |  |
| 11   | Tata letak area pengolahan mencegah kemungkinan kontaminasi silang  |           | X      |    |    |       |  |
| 12   | Kondisi bersih dan terawat  |           | X      |    |    |       |  |

|    |   |  |  |  |   |  |  |
|----|---|--|--|--|---|--|--|
| 13 | Luas area pengolahan memberikan ruang gerak karyawan yang cukup (*) |  |  |  | X |  |  |
|----|---|--|--|--|---|--|--|

| Pemeriksaan Sarana                                       |   | Penilaian |        |    |    | Bobot | Keterangan   |
|--|---|-----------|--------|----|----|-------|--|
| No.  | Aspek yang dinilai  | MN        | M<br>J | KT | OK |       |  |
| 14   | Desain area antara/penyimpanan sementara untuk transfer bahan baku/bahan kemas sertaproduk akhir mencegah masuknya benda asing atau hama  | X         |        |    |    |       |  |
| <b>e. Air, Es, Gas dan Energi (Listrik, Bahan Bakar)</b> |   |           |        |    |    |       |  |
| 15   | Sumber air (termasuk es dan uap) memenuhi persyaratan <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ tidak ada risiko tercemar</li> <li>▪ pengujian air secara berkala, minimal 1 tahun sekali</li> </ul>                                   |           |        |    | X  |       | Minor bila dilakukan pengujian namun tidakrutin<br>Major bila pengujian air yang digunakan sebagai bagian dari produk atau kontak dengan produk tidak memenuhi syarat dan/ atau jika sumber air tercemar |
| 16   | Penggunaan udara bertekanan dan gas (CO2/N2/gas lainnya) sesuai persyaratan dan terpelihara dengan baik   |           | X      |    |    |       | Aspek klausul tidak berlaku  |
| 17   | Terdapat cadangan sumber energi atau pasokan listrik tersedia pada saat dibutuhkan bagi industri yang memerlukan pasokan energi secara berkesinambungan, misal terkait <i>cold chain</i> atau proses khusus lainnya (jika diperlukan) |           |        |    | X  |       |  |
| <b>f. Ventilasi dan Kualitas Udara</b>                   |   |           |        |    |    |       |  |
| 18   | Tersedia ventilasi (pengendalian udara) di area pengolahan dan penyimpanan untuk mencegah kondensasi, debu, dan bau berlebihan  | X         |        |    |    |       | Minor apabila ditemukan di area lain<br>Major apabila ditemukan area pengolahan dan penyimpanan  |
| 19   | Ventilasi yang terbuka dilengkapi dengan kasa   |           | X      |    |    |       |  |
| 20   | Sirkulasi udara di area risiko tinggi terkendali  |           |        |    | X  |       |  |
| <b>g. Penerangan</b>                                     |   |           |        |    |    |       |  |
| 21   | Penerangan tersedia di seluruh area kerja, sesuai dan cukup untuk melakukan pekerjaan dan pembersihan   |           |        |    | X  |       |  |
| <b>h. Penanganan Limbah dan Drainase</b>                 |   |           |        |    |    |       |  |
| 22   | Limbah/sampah ditangani dengan baik   | X         |        |    |    |       | Minor untuk limbah yang tidak berpotensi secara langsung<br>Major untuk limbah yang berpotensi mengontaminasi secara langsung terhadap produk di area pengolahan   |
| 23   | Drainase dan sarana pengolahan limbah dirancang dan dipelihara dengan baik (*)  | X         |        |    |    |       |  |
| <b>i. Peralatan</b>                                      |   |           |        |    |    |       |  |

| Pemeriksaan Sarana  |   | Penilaian |        |    |    | Bobot | Keterangan  |
|---|---|-----------|--------|----|----|-------|---|
| No.   | Aspek yang dinilai  | MN        | M<br>J | KT | OK |       |   |
| 24  | Rancang bangun, konstruksi, dan penempatan peralatan tidak menghambat efektifitas sanitasi                                      |           |        |    | X  |       |   |
| 25  | Peralatan dalam kondisi bersih  |           |        |    | X  |       |   |
| 26  | Terdapat program pemeliharaan peralatan yang dilakukan secara konsisten   | X         |        |    |    |       |   |
| 27  | Terdapat program kalibrasi, verifikasi alat ukur dan instrumen (*)  | X         |        |    |    |       | Minor untuk alat ukur yang bersifat umum Major bila digunakan untuk penimbangan BTP dan/atau instrumen yang digunakan untuk pemantauan tahapan kritis           |
| <b>j. Program Sanitasi (Pembersihan dan Disinfeksi)</b>                               |   |           |        |    |    |       |   |
| 28  | Terdapat program/prosedur sanitasi yang terlaksana secara konsisten   |           | X      |    |    |       |   |
| 29  | Sarana pembersihan/pencucian peralatan dalam keadaan bersih sebelum dan setelah digunakan                                       | X         |        |    |    |       |   |
| 30  | Proses pembersihan/pencucian tidak mencemari atau mengontaminasi produk yang sedang ditangani atau diolah                       |           |        |    | X  |       |   |
| 31  | Memastikan bahwa peralatan yang sudah disanitasi dalam kondisi bersih dan berjalan secara efektif (*)                           |           | X      |    |    |       |   |
| <b>k. Pengelolaan Barang dan Jasa yang Dibeli</b>                                     |   |           |        |    |    |       |   |
| 32  | Pengendalian pembelian bahan, jasa dan aktivitas subkontraktor yang memiliki dampak terhadap keamanan pangan (*)                |           |        |    | X  |       |   |
| <b>l. Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan dan Produk Akhir</b> |   |           |        |    |    |       |   |
| 33  | Spesifikasi bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir sesuai dengan peraturan dan persyaratan |           |        |    | X  |       | Major apabila menggunakan bahan baku yang wajib SNI tidak sesuai dengan standar<br>Kritis apabila menggunakan bahan yang tidak sesuai dengan peraturan          |
| 34  | Terdapat program dan catatan pengawasan keamanan dan mutu bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong dan kemasan         |           |        |    |    |       | Minor apabila terdapat inkonsistensi implementasi program dan catatan pengawasan keamanan dan mutu Major apabila tidak ada program pengawasan keamanan dan mutu |
| 35  | Terdapat program dan catatan pengawasan keamanan dan mutu produk akhir  |           |        |    | X  |       | Minor apabila terdapat inkonsistensi implementasi program dan catatan pengawasan keamanan dan mutu  |

| Pemeriksaan Sarana  |  | Penilaian |        |    |    | Bobot | Keterangan  |
|---|--|-----------|--------|----|----|-------|---|
| No.   | Aspek yang dinilai   | MN        | M<br>J | KT | OK |       |   |
|   |  |           |        |    |    |       | <i>Major apabila tidak ada program pengawasan keamanan dan mutu</i>   |
| 36  | Bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir yang digunakan sesuai dengan peraturan dan persyaratan ditangani dengan baik                                   |           |        |    | X  |       | <i>Minor apabila inkonsisten Major apabila bahan tidak sesuai dengan peraturan dan persyaratan dan tidak ditangani dengan baik</i>                              |
| <b>m. Pengendalian Proses dan pencegahan kontaminasi silang</b> |  |           |        |    |    |       |   |
| 37  | Produk pangan yang diproduksi sesuai dengan deskripsi produk yang ditetapkan   |           |        |    | X  |       |   |
| 38  | Terdapat dokumen deskripsi proses produksi yang dapat mengidentifikasi sumber kontaminasi dan tahapan penting untuk dilakukan pemantauan.  |           |        |    | X  |       |   |
| 39  | Terdapat prosedur pengendalian proses ( <i>in-process control</i> ) yang dilaksanakan secara konsisten   |           | X      |    |    |       | <i>Major jika berkaitan dengan pemantauan bukan pada tahapan kritis Kritis jika berkaitan dengan pemantauan pada tahapan kritis</i>                             |
| 40  | Terdapat personel kompeten yang bertanggung jawab untuk memantau tahap-tahap kritis  |           |        |    | X  |       |   |
| 41  | Terdapat catatan monitoring pengendalian proses dan catatan tindakan koreksi terhadap ketidaksesuaian  | X         |        |    |    |       | <i>Minor jika tidak konsisten dalam melakukan pencatatan terhadap tahap-tahap kritis Major jika tidak melakukan pencatatan terhadap tahap-tahap kritis</i>      |
| 42  | Terdapat prosedur evaluasi pelepasan produk akhir ( <i>release product</i> ) (*)   |           | X      |    |    |       | <i>Major jika tidak konsisten menerapkan prosedur evaluasi Kritis jika tidak dilakukan evaluasi pelepasan produk akhir</i>                                      |
| 43  | Terdapat program untuk mencegah, mengendalikan dan mendeteksi kontaminasi silang dan alergen   |           | X      |    |    |       | <i>Major jika inkonsistensi implementasi program dan produk tidak mengandung allergen Kritis jika program tidak dilaksanakan dan produk mengandung allergen</i> |
| <b>n. Penanganan Produk Tidak Sesuai</b>                        |  |           |        |    |    |       |   |
| 44  | Terdapat prosedur penanganan produk yang tidak sesuai, tindakan koreksi yang dilakukan dan pencatatan. Pengendalian proses <i>rework</i> dilakukan sesuai dengan prosedur yang ditetapkan. |           | X      |    |    |       | <i>Minor jika terdapat inkonsistensi terhadap pelaksanaan prosedur dan pencatatan produk tidak sesuai Major jika pengendalian rework tidak sesuai prosedur</i>  |
| <b>o. Laboratorium Pengujian Internal</b>                       |  |           |        |    |    |       |   |

| Pemeriksaan Sarana                                   |  | Penilaian |        |    |    | Bobot | Keterangan   |
|--|--|-----------|--------|----|----|-------|--|
| No.  | Aspek yang dinilai   | MN        | M<br>J | KT | OK |       |  |
| 45   | Terdapat laboratorium pengujian untuk industri yang dipersyaratkan/sesuai ketentuan untuk Produk AMDK, Formula Bayi, Formula Lanjutan dan Formula Pertumbuhan  |           | X      |    |    |       |  |
| <b>p. Pengendalian Hama</b>                          |  |           |        |    |    |       |  |
| 46   | Terdapat program pengendalian hama (binatang peliharaan dan liar, pengerat, serangga, burung, dan lainnya) yang efektif  |           | X      |    |    |       | <i>Minor jika inkonsistensi prosedur pengendalian<br/>Major jika tidak terdapat program pengendalian<br/>Kritis jika ditemukan indikasi adanya investasi hama</i>                            |
| 47   | Terdapat fasilitas atau usaha lain untuk mencegah binatang atau serangga masuk ke dalam pabrik   |           | X      |    |    |       |  |
| <b>q. Fasilitas Karyawan dan Kebersihan Personel</b> |  |           |        |    |    |       |  |
| 48   | Fasilitas pencucian tangan tersedia di dekat area pengolahan dan/atau tempat yang mudah dijangkau dengan jumlah yang memadai serta terdapat peringatan dan petunjuk cara mencuci tangan.   |           |        |    | X  |       | <i>Minor jika tidak terdapat peringatan<br/>Major jika tidak tersedia air mengalir, sabun dan pengering tangan (tisu, lap tangan atau hand dryer)</i>  |
| 49   | Terdapat fasilitas karyawan yang bersih dan terawat seperti tempat ganti pakaian kerja dan tempat penyimpanan barang pribadi, kantin dan tempat ibadah (jika diperlukan)   | X         |        |    |    |       |  |
| 50   | Tersedia toilet dengan jumlah yang cukup, mudah dijangkau, dan/atau tidak terbuka langsung ke area pengolahan serta sarana mencuci tangan dan perlengkapannya, yakni sabun dan alat pengering (tisu, lap tangan atau <i>hand dryer</i> ) (*) |           |        |    | X  |       | <i>Minor jika jumlah toilet tidak memadai<br/>Major bila sarana cuci tangan tidak lengkap dan/atau toilet mengarah langsung ke area pengolahan<br/>Kritis bila tidak ada perlengkapannya</i> |
| 51   | Personel berpakaian kerja bersih dan lengkap meliputi: sarung tangan (jika diperlukan); tutup rambut termasuk jenggot, kumis dan jambang; masker; dan sepatu khusus (jika diperlukan)  | X         |        |    |    |       | <i>Minor apabila personel tidak kontak langsung dengan produk<br/>Major apabila personel kontak langsung dengan produk</i>   |
| 52   | Perilaku personel tidak menyebabkan kontaminasi silang   |           |        |    | X  |       |  |
| 53   | Terdapat program dan catatan pemeriksaan kesehatan personel, termasuk penyakit infeksi berbahaya   |           | X      |    |    |       | <i>Minor apabila terdapat inkonsistensi implementasi program dan catatan pemeriksaan kesehatan</i>   |



| Pemeriksaan Sarana  |  | Penilaian |        |    |    | Bobot | Keterangan  |
|---|--|-----------|--------|----|----|-------|---|
| No.   | Aspek yang dinilai   | MN        | M<br>J | KT | OK |       |   |
|   |  |           |        |    |    |       | <i>Major apabila tidak ada program pemeriksaan kesehatan</i>  |
| <b>r. Pelatihan Personel</b>  |  |           |        |    |    |       |   |
| 54  | Terdapat program dan catatan pelatihan personel (*)  |           | X      |    |    |       | <i>Minor apabila terdapat inkonsistensi implementasi program dan catatan<br/>Major apabila tidak ada program pelatihan</i>  |
| <b>s. Pengemasan</b>  |  |           |        |    |    |       |   |
| 55  | Proses pengemasan dilakukan dengan baik, terhindar dari kontaminasi silang   |           |        |    | X  |       |   |
| <b>t. Pengendalian Bahan Kimia Non Pangan</b>   |  |           |        |    |    |       |   |
| 56  | Bahan kimia yang peruntukannya bukan untuk pangan yang berisiko kontak dengan produk bersifat aman untuk pangan dan tidak mencemari produk |           |        |    | X  |       | <i>Major apabila bahan kimia non pangan berpotensi mencemari pangan<br/>Kritis apabila bahan kimia non pangan mencemari produk</i>  |
| 57  | Terdapat pemisahan dan penandaan bahan kimia non pangan (termasuk penyimpanannya)  |           |        |    | X  |       |   |
| <b>u. Sistem Ketertelusuran dan Penarikan</b>   |  |           |        |    |    |       |   |
| 58  | Terdapat pemberian identitas/pengkodean pada bahan baku, bahan antara, bahan kemasan dan produk akhir untuk ketertelusuran                 |           |        |    | X  |       | <i>Major apabila tidak diberi identitas/ pengkodean<br/>Minor apabila terdapat inkonsistensi</i>  |
| 59  | Terdapat sistem ketertelusuran dan penarikan produk yang efektif termasuk melakukan simulasi ketertelusuran dan penarikan produk (*)       | X         |        |    |    |       |   |
| <b>v. Penyimpanan Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan dan Produk Akhir</b> |  |           |        |    |    |       |   |
| 60  | Sarana penyimpanan terjaga kebersihannya   | X         |        |    |    |       |   |
| 61  | Tempat penyimpanan dalam kondisi baik, teratur dan terpelihara   |           |        |    | X  |       |   |
| 62  | Terdapat penandaan status yang jelas   | X         |        |    |    |       |   |
| 63  | Bahan dirotasi berdasarkan sistem FIFO/FEFO  | X         |        |    |    |       |   |
| 64  | Kondisi lingkungan penyimpanan sesuai persyaratan  |           | X      |    |    |       | <i>Minor bila inkonsisten dalam pemantauan kondisi lingkungan yang dipersyaratkan<br/>Major bila kondisi lingkungan tidak sesuai dengan persyaratan dan/atau tidak dilakukan pemantauan</i> |
| <b>w. Pemuatan Produk ke Kendaraan</b>  |  |           |        |    |    |       |   |

| Pemeriksaan Sarana                        |  | Penilaian |        |    |    | Bobot | Keterangan  |
|---|--|-----------|--------|----|----|-------|---|
| No.                                       | Aspek yang dinilai   | MN        | M<br>J | KT | OK |       |   |
| 65  | Kondisi kendaraan dan/atau tempat pemuatan produk bersih   |           |        |    | X  |       |   |
| 66  | Kondisi kendaraan dan/atau tempat pemuatan memberikan perlindungan terhadap kerusakan produk (*) |           |        |    | X  |       | <i>Major untuk produk yang memerlukan cold chain<br/>Minor untuk produk lainnya</i>   |
| <b>x. Informasi Produk</b>                |  |           |        |    |    |       |   |
| 67  | Label memenuhi ketentuan   |           |        |    | X  |       | <i>Minor untuk pelanggaran kelengkapan label dan klaim umum<br/>Major untuk pelanggaran klaim, ING<br/>Kritis untuk pelanggaran label terkait informasi yang menyebabkan kesalahan konsumsi dan/atau kesalahan cara penyimpanan dan/atau tidak mencantumkan masa kedaluwarsa/baik digunakan sebelum dan/atau komposisi tidak sesuai dengan yang disetujui pada saat pendaftaran (jika ada) dan ditemukan produk tanpa izin edar (TIE)</i> |
| <b>y. Tanggap Darurat Keamanan Pangan</b> |  |           |        |    |    |       |   |
| 68  | Terdapat prosedur tanggap darurat keamanan pangan yang memadai                                   | X         |        |    |    |       |   |

(\*) Penyederhanaan persyaratan untuk usaha mikro kecil dapat dilihat pada Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan

**Keterangan:**

|    |   |                        |
|----|---|------------------------|
| MN | = | Ketidaksesuaian Minor  |
| MJ | = | Ketidaksesuaian Major  |
| KT | = | Ketidaksesuaian Kritis |
| OK | = | Sesuai                 |

Lampiran 2. Dokumen Penerapan CPPOB di UMK Bina  
Tama Wangi Bogor

**DOKUMEN PENERAPAN  
CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG  
BAIK  
DI UMK BINA TAMA WANGI  
KLAPANUNGGAL BOGOR, JAWA BARAT**

**Nama Produk  
(Perisa Vanillin Crystal)**

| <b>BINA TAMA WANGI</b>            |  |                               |                            |
|-----------------------------------|--|-------------------------------|----------------------------|
| Dibuat oleh :<br>Saskia Aliya     |  | <b>MAN-01</b>                 | Terbitan : 0               |
| Diperiksa oleh :<br>Suryadi Sidik |  | <b>KOMITMEN<br/>MANAJEMEN</b> | Halaman : 1 dari<br>1      |
| Disetujui oleh :<br>Suryadi Sidik |  |                               | Efektif :<br>November 2022 |
|                                   |  |                               |                            |

**Formulir 1. Komitmen Manajemen**

**Visi:**

**Misi:**

- 
- menciptakan lapangan pekerjaan
  - mengolah produk dengan standar kesehatan yang telah ditetapkan
  - menghasilkan produk dari bahan yang bermutu tinggi
- 

---

**Tagline/Moto: Kebaikan untuk Gaya Hidup Aktif**

**Pimpinan,**

**SURYADI SIDIK**

| <b>BINA TAMA WANGI</b>            |  |                     |                            |
|-----------------------------------|--|---------------------|----------------------------|
| Dibuat oleh :<br>Saskia Aliya     |  | <b>MAN-02</b>       | Terbitan : 0               |
| Diperiksa oleh :<br>Suryadi Sidik |  | <b>SK TIM CPPOB</b> | Halaman : 1 dari<br>1      |
| Disetujui oleh :<br>Suryadi Sidik |  |                     | Efektif :<br>November 2022 |

### **SK PIMPINAN UMK BINA TAMA WANGI**

#### **No. .... Tentang TIM CPPOB**

Saya yang bertanda tangan di bawah ini, menyatakan bahwa karyawan yang tercantum dalam tabel berikut ini adalah TIM CPPOB di UMK BINA TAMA WANGI

| <b>No.</b> | <b>Nama</b>      | <b>Bagian</b>            | <b>Kualifikasi</b> | <b>Pelatihan</b>          | <b>Tugas dalam TIM</b>   |
|------------|------------------|--------------------------|--------------------|---------------------------|--|
| 1.         | Suryadi<br>Sidik | Pemilik                  |                    | Pelatihan<br>PKP          | - Pengambil keputusan<br>- Koordinasi, pengawas, dan mengarahkan seluruh kegiatan<br>- Bertanggung jawab pada jalannya usaha                                     |
| 2.         |                  | Kepala<br>Produksi       |                    | Pelatihan<br>Oleh Pemilik | - Bertanggung jawab terhadap proses persiapan dan proses<br>- Bertanggung jawab atas makanan yang dipesan konsumen<br>- Menjaga kebersihan dalam proses produksi |
| 3.         |                  | Penanggung<br>Jawab Mutu |                    | Pelatihan<br>Oleh Pemilik | - Melakukan quality checking dalam menjaga mutu produk baik cita rasa, aroma maupun tekstur  |

|    |  |                            |  |                        |   |
|----|--|----------------------------|--|------------------------|---|
|    |  |                            |  |                        | - Melakukan evaluasi sensori pada proses hasil produksi   |
| 4. |  | Penanggung Jawab Marketing |  | Pelatihan Oleh Pemilik | - Promosi dan memasarkan produk<br>- Mendistribusikan produk ke tempat pemasaran misalnya took, warung atau bahkan supermarket terdekat<br>- Melakukan pelayanan dengan ramah dan merespon keluhan konsumen |

Demikian saya tetapkan, agar yang bersangkutan melaksanakan dengan sebaik-baiknya.

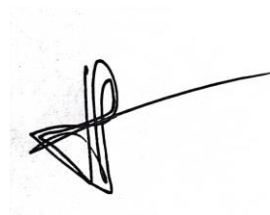
**Bagi habis tugas ini ke dalam tabel Tim CPPOB:**

Memeriksa kebersihan dan kerapihan Lokasi sarana produksi dan Bangunan

Memeriksa kelengkapan dan fungsi fasilitas sanitasi

Monitoring kelengkapan, fungsi dan perawatan mesin/peralatan

**Pimpinan,**



**(Suryadi Sidik)**

| <b>BINA TAMA WANGI</b>            |  |  |                            |
|-----------------------------------|--|--|----------------------------|
| Dibuat oleh :<br>Saskia Aliya     |  | <b>MAN-03</b>                                    | Terbitan : 0               |
| Diperiksa oleh :<br>Suryadi Sidik |  | <b>DESKRIPSI BAHAN BAKU<br/>DAN PRODUK AKHIR</b> | Halaman : 1 dari 1         |
| Disetujui oleh :<br>Suryadi Sidik |  |  | Efektif :<br>November 2022 |

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>BAHAN BAKU</b>                | 1. Ethyl Vanillin  |
|                                  | 2. Magnesium Sulfat (MgSO <sub>4</sub> )   |
| <b>BAHAN INGREDIENT<br/>LAIN</b> | 1. Tartrazine CI 19140   |
|                                  | 2. Butter Flavour  |
|                                  | 3. Propylene Glycol  |
|                                  | dst.   |
| <b>KEMASAN PANGAN</b>            | Primer: Botol plastik PP 15 ml, 55 ml, 1 L, 22 Kg, 25 Kg<br>Sachet Kertas 3 gram (varian Vanilli Crystal)<br>Sachet Plastik 2 gram (Vanilli Crystal)                               |
|                                  | Sekunder: <i>Box</i> karton kraft (untuk ukuran 12 lusin/pack)<br>untuk sachet pakai box karton duplex<br><br>Plastic Shrink Ukuran 16 x 16 mm<br>Plastic Shrink Ukuran 20 x 20 mm |
|                                  | Tersier: -   |

| <b>BINA TAMA WANGI</b>               |  |  |                            |
|--------------------------------------|--|--|----------------------------|
| Dibuat oleh :<br>Saskia Aliya        |  | <b>MAN-03</b>                                    | Terbitan : 0               |
| Diperiksa<br>oleh :<br>Suryadi Sidik |  | <b>DESKRIPSI BAHAN BAKU<br/>DAN PRODUK AKHIR</b> | Halaman : 1 dari 1         |
| Disetujui oleh :<br>Suryadi Sidik    |  |  | Efektif :<br>November 2022 |

### Formulir 3a. Deskripsi Bahan Baku/Bahan Ingredient

| No | Kategori                                | Uraian  |
|----|---|---|
| 1. | Nama Bahan Baku                         | Ethyl vanillin, magnesium sulfat (MgSo4), liquid glucose, glycerine, propylene glycol, tartrazine, sunset yellow, butter flavor, butyric acid, diacetyl natural, crystal extra, ethyl maltol, air mineral   |
| 2. | Komposisi (jika dalam bentuk formulasi) | ethyl vanillin, butyric acid, diacetyl natural, propylene glycol, glycerin, sunset yellow, glucose, air   |
| 3. | Pengemasan                              | Drum kaleng, Drum plastik, pail ukuran 25 kg<br><br>karton box kemasan luar ethyl vanillin dibungkus plastik didalam<br><br>aluminium/can ukuran 1 kg dan 5 kg pembungkus bahan baku (aroma chemical) seperti diacetyl natural, butyric acid, citral extra<br><br>karung plastik pembungkus magnesium sulfat 25 kg<br><br>Pail 25 kg pembungkus tartrazine, sunset yellow |



| 4.                               | Lama penyimpanan di Gudang pada suhu 36 derajat C | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Suhu ruang = 24 Jam (jika sesuai)</li> <li>- Suhu dingin 15 °C= 6 bulan (jika sesuai)</li> <li>- Terhindar dari paparan sinar matahari</li> </ul>  |                          |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
|----------------------------------|---|---|--------------------------|--------|-------------|--|-------------|-----------------|-----------|--|--|--|---------|---|--------|--------|----------|---|--------|--------|-----------|---|--------|--------|------|---|-----------|-----------|-----------|-------|---------|---------|---------|-------|---------|---------|------------------|-------|-----------|----------|------------------------|--------------------------------|--|--|--------------------|--|--|--|-------------|--|--|--|--------------|--|--|--|-----------------|--|--|--|-----------------|-------|----------|----------|------------------|-------|--------|--------|---------------|-------|--------|--------|----------------|-------|----------------|----------------|------------------|-------|-----------|-----------|----------------------|-------|----------|----------|-------------------|--|--|--|-------------------------|-----------|--------------------------|--------------------------|-------------------------|--------|---------|---------|-----------------------------|--------|----|----|-----------------------|---|---------|---------|----------------------------------|-----------|---|---|----------------------|---|---------|---------|------------|-----------|---------|---------|
| 5.                               | Cara Transportasi                                 | Menggunakan mobil pick up tertutup untuk mobilisasi bahan – bahan produksi  |                          |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 6.                               | Cara Penyimpanan                                  | Disimpan dalam wadah tertutup atau disimpan dalam ruang tertutup kondisi sejuk  |                          |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 7.                               | Persyaratan SNI/Regulasi                          | <p>1.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Kriteria Uji</th> <th rowspan="2">Satuan</th> <th colspan="2">Persyaratan</th> </tr> <tr> <th>Susu (Milk)</th> <th>Minuman (Drink)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 Keadaan</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>1.1 Bau</td> <td>-</td> <td>Normal</td> <td>Normal</td> </tr> <tr> <td>1.2 Rasa</td> <td>-</td> <td>Normal</td> <td>Normal</td> </tr> <tr> <td>1.3 Warna</td> <td>-</td> <td>Normal</td> <td>Normal</td> </tr> <tr> <td>2 Ph</td> <td>-</td> <td>6,5 – 7,0</td> <td>6,5 – 7,0</td> </tr> <tr> <td>3 Protein</td> <td>% b/b</td> <td>Min 2,0</td> <td>Min 1,0</td> </tr> <tr> <td>4 Lemak</td> <td>% b/b</td> <td>Min 1,0</td> <td>Min 3,0</td> </tr> <tr> <td>5 Padatan Jumlah</td> <td>% b/b</td> <td>Min 11,50</td> <td>Min 11,5</td> </tr> <tr> <td>6 Bahan Tambah Makanan</td> <td>Sesuai dengan SNI 01-0222-1995</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6.1 Pemanis buatan</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6.2 Pewarna</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>6.3 Pengawet</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7 Cemaran Logam</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>7.1 Timbal (Pb)</td> <td>Mg/kg</td> <td>Maks 0,2</td> <td>Maks 0,2</td> </tr> <tr> <td>7.2 Tembaga (Cu)</td> <td>Mg/kg</td> <td>Maks 2</td> <td>Maks 2</td> </tr> <tr> <td>7.3 Seng (Zn)</td> <td>Mg/kg</td> <td>Maks 5</td> <td>Maks 5</td> </tr> <tr> <td>7.4 Timah (Sn)</td> <td>Mg/kg</td> <td>Maks 40 (250*)</td> <td>Maks 40 (250*)</td> </tr> <tr> <td>7.5 Merkuri (Hg)</td> <td>Mg/kg</td> <td>Maks 0,03</td> <td>Maks 0,03</td> </tr> <tr> <td>8 Cemaran Arsen (As)</td> <td>Mg/kg</td> <td>Maks 0,1</td> <td>Maks 0,1</td> </tr> <tr> <td>9 Cemaran Mikroba</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>9.1 Angka Lempeng Total</td> <td>Koloni/ml</td> <td>Maks 2 x 10<sup>2</sup></td> <td>Maks 2 x 10<sup>2</sup></td> </tr> <tr> <td>9.2 Bakteri bentuk koli</td> <td>APM/ml</td> <td>Maks 20</td> <td>Maks 20</td> </tr> <tr> <td>9.3 <i>Escherichia Coli</i></td> <td>APM/ml</td> <td>&lt;3</td> <td>&lt;3</td> </tr> <tr> <td>9.4 <i>Salmonella</i></td> <td>-</td> <td>Negatif</td> <td>Negatif</td> </tr> <tr> <td>9.5 <i>Staphylococcus Aureus</i></td> <td>Koloni/ml</td> <td>0</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>9.6 <i>Vibrio Sp</i></td> <td>-</td> <td>Negatif</td> <td>Negatif</td> </tr> <tr> <td>9.7 Kapang</td> <td>Koloni/ml</td> <td>Maks 50</td> <td>Maks 50</td> </tr> </tbody> </table> <p>*) Kemasan Kaleng<br/>Sumber : SNI 1995 Susu Kedelai</p> <p>Sumber: SNI 1995 Susu Kedelai</p> | Kriteria Uji             | Satuan | Persyaratan |  | Susu (Milk) | Minuman (Drink) | 1 Keadaan |  |  |  | 1.1 Bau | - | Normal | Normal | 1.2 Rasa | - | Normal | Normal | 1.3 Warna | - | Normal | Normal | 2 Ph | - | 6,5 – 7,0 | 6,5 – 7,0 | 3 Protein | % b/b | Min 2,0 | Min 1,0 | 4 Lemak | % b/b | Min 1,0 | Min 3,0 | 5 Padatan Jumlah | % b/b | Min 11,50 | Min 11,5 | 6 Bahan Tambah Makanan | Sesuai dengan SNI 01-0222-1995 |  |  | 6.1 Pemanis buatan |  |  |  | 6.2 Pewarna |  |  |  | 6.3 Pengawet |  |  |  | 7 Cemaran Logam |  |  |  | 7.1 Timbal (Pb) | Mg/kg | Maks 0,2 | Maks 0,2 | 7.2 Tembaga (Cu) | Mg/kg | Maks 2 | Maks 2 | 7.3 Seng (Zn) | Mg/kg | Maks 5 | Maks 5 | 7.4 Timah (Sn) | Mg/kg | Maks 40 (250*) | Maks 40 (250*) | 7.5 Merkuri (Hg) | Mg/kg | Maks 0,03 | Maks 0,03 | 8 Cemaran Arsen (As) | Mg/kg | Maks 0,1 | Maks 0,1 | 9 Cemaran Mikroba |  |  |  | 9.1 Angka Lempeng Total | Koloni/ml | Maks 2 x 10 <sup>2</sup> | Maks 2 x 10 <sup>2</sup> | 9.2 Bakteri bentuk koli | APM/ml | Maks 20 | Maks 20 | 9.3 <i>Escherichia Coli</i> | APM/ml | <3 | <3 | 9.4 <i>Salmonella</i> | - | Negatif | Negatif | 9.5 <i>Staphylococcus Aureus</i> | Koloni/ml | 0 | 0 | 9.6 <i>Vibrio Sp</i> | - | Negatif | Negatif | 9.7 Kapang | Koloni/ml | Maks 50 | Maks 50 |
| Kriteria Uji                     | Satuan  | Persyaratan   |                          |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
|                                  |   | Susu (Milk)   | Minuman (Drink)          |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 1 Keadaan                        |   |   |                          |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 1.1 Bau                          | -   | Normal  | Normal                   |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 1.2 Rasa                         | -   | Normal  | Normal                   |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 1.3 Warna                        | -   | Normal  | Normal                   |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 2 Ph                             | -   | 6,5 – 7,0   | 6,5 – 7,0                |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 3 Protein                        | % b/b   | Min 2,0   | Min 1,0                  |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 4 Lemak                          | % b/b   | Min 1,0   | Min 3,0                  |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 5 Padatan Jumlah                 | % b/b   | Min 11,50   | Min 11,5                 |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 6 Bahan Tambah Makanan           | Sesuai dengan SNI 01-0222-1995                    |   |                          |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 6.1 Pemanis buatan               |   |   |                          |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 6.2 Pewarna                      |   |   |                          |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 6.3 Pengawet                     |   |   |                          |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 7 Cemaran Logam                  |   |   |                          |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 7.1 Timbal (Pb)                  | Mg/kg   | Maks 0,2  | Maks 0,2                 |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 7.2 Tembaga (Cu)                 | Mg/kg   | Maks 2  | Maks 2                   |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 7.3 Seng (Zn)                    | Mg/kg   | Maks 5  | Maks 5                   |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 7.4 Timah (Sn)                   | Mg/kg   | Maks 40 (250*)  | Maks 40 (250*)           |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 7.5 Merkuri (Hg)                 | Mg/kg   | Maks 0,03   | Maks 0,03                |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 8 Cemaran Arsen (As)             | Mg/kg   | Maks 0,1  | Maks 0,1                 |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 9 Cemaran Mikroba                |   |   |                          |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 9.1 Angka Lempeng Total          | Koloni/ml   | Maks 2 x 10 <sup>2</sup>  | Maks 2 x 10 <sup>2</sup> |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 9.2 Bakteri bentuk koli          | APM/ml  | Maks 20   | Maks 20                  |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 9.3 <i>Escherichia Coli</i>      | APM/ml  | <3  | <3                       |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 9.4 <i>Salmonella</i>            | -   | Negatif   | Negatif                  |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 9.5 <i>Staphylococcus Aureus</i> | Koloni/ml   | 0   | 0                        |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 9.6 <i>Vibrio Sp</i>             | -   | Negatif   | Negatif                  |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 9.7 Kapang                       | Koloni/ml   | Maks 50   | Maks 50                  |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |
| 8.                               | Persyaratan yang ditetapkan Perusahaan            | Terlampir dokumen cppob ssop  |                          |        |             |  |             |                 |           |  |  |  |         |   |        |        |          |   |        |        |           |   |        |        |      |   |           |           |           |       |         |         |         |       |         |         |                  |       |           |          |                        |                                |  |  |                    |  |  |  |             |  |  |  |              |  |  |  |                 |  |  |  |                 |       |          |          |                  |       |        |        |               |       |        |        |                |       |                |                |                  |       |           |           |                      |       |          |          |                   |  |  |  |                         |           |                          |                          |                         |        |         |         |                             |        |    |    |                       |   |         |         |                                  |           |   |   |                      |   |         |         |            |           |         |         |

| BINA TAMA WANGI                      |  |  |                            |
|--------------------------------------|--|--|----------------------------|
| Dibuat oleh :<br>Saskia Aliya        |  | <b>MAN-03</b>                                    | Terbitan : 0               |
| Diperiksa<br>oleh :<br>Suryadi Sidik |  | <b>DESKRIPSI BAHAN BAKU<br/>DAN PRODUK AKHIR</b> | Halaman : 1 dari 1         |
| Disetujui oleh :<br>Suryadi Sidik    |  |  | Efektif :<br>November 2022 |

### Formulir 3b. Deskripsi Produk Akhir

| No | Kategori                     | Uraian  |
|----|------------------------------|---|
| 1. | Nama Produk Akhir            | Cake softener Vanillin Crystal  |
| 2. | Kategori proses              | Pelrisa beraroma  |
| 3. | Komposisi                    | <b>Ethyl vanillin, Magnesium sulfat (MgSo4),</b> liquid glucose, glycerine, propylene glycol, tartrazine, sunset yellow, butter flavor, butyric acid, diacetyl natural, crystal extra, ethyl maltol, air mineral  |
| 4. | Cara Penyiapan dan Penyajian | <p>Produksi: Pelembut, pewarna, perisa dikemas menggunakan wadah botol bertutup plastik dilapisi dengan tutup plastic shrink</p> <p>Saran penyajian:</p> <p>Pelembut : Masukan setelah adonan Kue akhir proses, 10 % dari gram telur</p> <p>Pewarna: 1 L air gunakan sebanyak 2 - 3 tetes liquid</p> <p>Perisa : 1 kg tepung gunakan 2-3 gram</p> <p>Disimpan dalam wadah tertutup atau disimpan dalam lemari es. Dan disajikan saat kondisi dingin</p> |
| 5. | Tipe Pengemasan              | Dikemas dalam plastik PP  |

|     |  |  |                                |                          |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
|-----|--|--|--------------------------------|--------------------------|--|--|--|-----|-----|---|--------|--------|-----|------|---|--------|--------|-----|-------|---|--------|--------|---|----|---|-----------|-----------|---|---------|-------|---------|---------|---|-------|-------|---------|---------|---|----------------|-------|-----------|----------|---|------------------------|--|--------------------------------|--|-----|----------------|--|--|--|-----|---------|--|--|--|-----|----------|--|--|--|---|---------------|--|--|--|-----|-------------|-------|----------|----------|-----|--------------|-------|--------|--------|-----|-----------|-------|--------|--------|-----|------------|-------|----------------|----------------|-----|--------------|-------|-----------|-----------|---|--------------------|-------|----------|----------|---|-----------------|--|--|--|-----|---------------------|-----------|--------------------------|--------------------------|-----|---------------------|--------|---------|---------|-----|-------------------------|--------|----|----|-----|-------------------|---|---------|---------|-----|------------------------------|-----------|---|---|-----|------------------|---|---------|---------|-----|--------|-----------|---------|---------|
|     |  | Ukuran 15 ml, 55 ml, 1 L (liquid), 1 kg (crystal), 22 kg dan 25 kg<br><br>Plastik Shrink Ukuran 16 x 16 mm   |                                |                          |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 6.  | Masa Simpan dan Kondisi Penyimpanan  | - Suhu ruang = 24 jam (jika sesuai)<br>- Suhu dingin 15 °C= 6 bulan (jika sesuai)  |                                |                          |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 7.  | Sasaran Konsumen yang Akan Dicapai   | - Segala Umur  |                                |                          |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 8.  | Metode Distribusi / Cara Transportasi  | Didistribusikan dengan cara menaruh produk pada toko toko minimarket lokal, pasar tradisional, Reseller, maupun dipasarkan melalui jaringan online social media<br><br>Pengiriman dengan ekspedisi laut, darat dan udara   |                                |                          |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 9.  | Standar Mutu Produk:<br>a. Regulasi<br><br>b. Persyaratan Perusahaan (terlampir) | <table border="1"> <tr><td>1</td><td>Kedadaan</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>1.1</td><td>Bau</td><td>-</td><td>Normal</td><td>Normal</td></tr> <tr><td>1.2</td><td>Rasa</td><td>-</td><td>Normal</td><td>Normal</td></tr> <tr><td>1.3</td><td>Warna</td><td>-</td><td>Normal</td><td>Normal</td></tr> <tr><td>2</td><td>Ph</td><td>-</td><td>6,5 – 7,0</td><td>6,5 – 7,0</td></tr> <tr><td>3</td><td>Protein</td><td>% b/b</td><td>Min 2,0</td><td>Min 1,0</td></tr> <tr><td>4</td><td>Lemak</td><td>% b/b</td><td>Min 1,0</td><td>Min 3,0</td></tr> <tr><td>5</td><td>Padatan Jumlah</td><td>% b/b</td><td>Min 11,50</td><td>Min 11,5</td></tr> <tr><td>6</td><td>Bahan Tambahan Makanan</td><td></td><td colspan="2">Sesuai dengan SNI 01-0222-1995</td></tr> <tr><td>6.1</td><td>Pemanis buatan</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6.2</td><td>Pewarna</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6.3</td><td>Pengawet</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td>Cemaran Logam</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7.1</td><td>Timbal (Pb)</td><td>Mg/kg</td><td>Maks 0,2</td><td>Maks 0,2</td></tr> <tr><td>7.2</td><td>Tembaga (Cu)</td><td>Mg/kg</td><td>Maks 2</td><td>Maks 2</td></tr> <tr><td>7.3</td><td>Seng (Zn)</td><td>Mg/kg</td><td>Maks 5</td><td>Maks 5</td></tr> <tr><td>7.4</td><td>Timah (Sn)</td><td>Mg/kg</td><td>Maks 40 (250*)</td><td>Maks 40 (250*)</td></tr> <tr><td>7.5</td><td>Merkuri (Hg)</td><td>Mg/kg</td><td>Maks 0,03</td><td>Maks 0,03</td></tr> <tr><td>8</td><td>Cemaran Arsen (As)</td><td>Mg/kg</td><td>Maks 0,1</td><td>Maks 0,1</td></tr> <tr><td>9</td><td>Cemaran Mikroba</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9.1</td><td>Angka Lempeng Total</td><td>Koloni/ml</td><td>Maks 2 x 10<sup>2</sup></td><td>Maks 2 x 10<sup>2</sup></td></tr> <tr><td>9.2</td><td>Bakteri bentuk koli</td><td>APM/ml</td><td>Maks 20</td><td>Maks 20</td></tr> <tr><td>9.3</td><td><i>Escherichia Coli</i></td><td>APM/ml</td><td>&lt;3</td><td>&lt;3</td></tr> <tr><td>9.4</td><td><i>Salmonella</i></td><td>-</td><td>Negatif</td><td>Negatif</td></tr> <tr><td>9.5</td><td><i>Staphylococcus Aureus</i></td><td>Koloni/ml</td><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>9.6</td><td><i>Vibrio Sp</i></td><td>-</td><td>Negatif</td><td>Negatif</td></tr> <tr><td>9.7</td><td>Kapang</td><td>Koloni/ml</td><td>Maks 50</td><td>Maks 50</td></tr> </table> | 1                              | Kedadaan                 |  |  |  | 1.1 | Bau | - | Normal | Normal | 1.2 | Rasa | - | Normal | Normal | 1.3 | Warna | - | Normal | Normal | 2 | Ph | - | 6,5 – 7,0 | 6,5 – 7,0 | 3 | Protein | % b/b | Min 2,0 | Min 1,0 | 4 | Lemak | % b/b | Min 1,0 | Min 3,0 | 5 | Padatan Jumlah | % b/b | Min 11,50 | Min 11,5 | 6 | Bahan Tambahan Makanan |  | Sesuai dengan SNI 01-0222-1995 |  | 6.1 | Pemanis buatan |  |  |  | 6.2 | Pewarna |  |  |  | 6.3 | Pengawet |  |  |  | 7 | Cemaran Logam |  |  |  | 7.1 | Timbal (Pb) | Mg/kg | Maks 0,2 | Maks 0,2 | 7.2 | Tembaga (Cu) | Mg/kg | Maks 2 | Maks 2 | 7.3 | Seng (Zn) | Mg/kg | Maks 5 | Maks 5 | 7.4 | Timah (Sn) | Mg/kg | Maks 40 (250*) | Maks 40 (250*) | 7.5 | Merkuri (Hg) | Mg/kg | Maks 0,03 | Maks 0,03 | 8 | Cemaran Arsen (As) | Mg/kg | Maks 0,1 | Maks 0,1 | 9 | Cemaran Mikroba |  |  |  | 9.1 | Angka Lempeng Total | Koloni/ml | Maks 2 x 10 <sup>2</sup> | Maks 2 x 10 <sup>2</sup> | 9.2 | Bakteri bentuk koli | APM/ml | Maks 20 | Maks 20 | 9.3 | <i>Escherichia Coli</i> | APM/ml | <3 | <3 | 9.4 | <i>Salmonella</i> | - | Negatif | Negatif | 9.5 | <i>Staphylococcus Aureus</i> | Koloni/ml | 0 | 0 | 9.6 | <i>Vibrio Sp</i> | - | Negatif | Negatif | 9.7 | Kapang | Koloni/ml | Maks 50 | Maks 50 |
| 1   | Kedadaan   |  |                                |                          |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 1.1 | Bau  | -  | Normal                         | Normal                   |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 1.2 | Rasa   | -  | Normal                         | Normal                   |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 1.3 | Warna  | -  | Normal                         | Normal                   |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 2   | Ph   | -  | 6,5 – 7,0                      | 6,5 – 7,0                |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 3   | Protein  | % b/b  | Min 2,0                        | Min 1,0                  |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 4   | Lemak  | % b/b  | Min 1,0                        | Min 3,0                  |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 5   | Padatan Jumlah   | % b/b  | Min 11,50                      | Min 11,5                 |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 6   | Bahan Tambahan Makanan   |  | Sesuai dengan SNI 01-0222-1995 |                          |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 6.1 | Pemanis buatan   |  |                                |                          |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 6.2 | Pewarna  |  |                                |                          |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 6.3 | Pengawet   |  |                                |                          |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 7   | Cemaran Logam  |  |                                |                          |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 7.1 | Timbal (Pb)  | Mg/kg  | Maks 0,2                       | Maks 0,2                 |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 7.2 | Tembaga (Cu)   | Mg/kg  | Maks 2                         | Maks 2                   |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 7.3 | Seng (Zn)  | Mg/kg  | Maks 5                         | Maks 5                   |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 7.4 | Timah (Sn)   | Mg/kg  | Maks 40 (250*)                 | Maks 40 (250*)           |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 7.5 | Merkuri (Hg)   | Mg/kg  | Maks 0,03                      | Maks 0,03                |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 8   | Cemaran Arsen (As)   | Mg/kg  | Maks 0,1                       | Maks 0,1                 |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 9   | Cemaran Mikroba  |  |                                |                          |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 9.1 | Angka Lempeng Total  | Koloni/ml  | Maks 2 x 10 <sup>2</sup>       | Maks 2 x 10 <sup>2</sup> |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 9.2 | Bakteri bentuk koli  | APM/ml   | Maks 20                        | Maks 20                  |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 9.3 | <i>Escherichia Coli</i>  | APM/ml   | <3                             | <3                       |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 9.4 | <i>Salmonella</i>  | -  | Negatif                        | Negatif                  |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 9.5 | <i>Staphylococcus Aureus</i>   | Koloni/ml  | 0                              | 0                        |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 9.6 | <i>Vibrio Sp</i>   | -  | Negatif                        | Negatif                  |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 9.7 | Kapang   | Koloni/ml  | Maks 50                        | Maks 50                  |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |
| 10. | Nama Produk Akhir  | Perisa pangan  |                                |                          |  |  |  |     |     |   |        |        |     |      |   |        |        |     |       |   |        |        |   |    |   |           |           |   |         |       |         |         |   |       |       |         |         |   |                |       |           |          |   |                        |  |                                |  |     |                |  |  |  |     |         |  |  |  |     |          |  |  |  |   |               |  |  |  |     |             |       |          |          |     |              |       |        |        |     |           |       |        |        |     |            |       |                |                |     |              |       |           |           |   |                    |       |          |          |   |                 |  |  |  |     |                     |           |                          |                          |     |                     |        |         |         |     |                         |        |    |    |     |                   |   |         |         |     |                              |           |   |   |     |                  |   |         |         |     |        |           |         |         |

| BINA TAMA WANGI                      |  |  |                            |
|--------------------------------------|--|--|----------------------------|
| Dibuat oleh :<br>Saskia Aliya        |  | MAN-03   | Terbitan : 0               |
| Diperiksa<br>oleh :<br>Suryadi Sidik |  | TUJUAN PENGGUNAAN<br>PRODUK DAN<br>PENGGUNA PRODUK | Halaman : 1 dari 1         |
| Disetujui oleh :<br>Suryadi Sidik    |  |  | Efektif :<br>November 2022 |

### Formulir 3c. Tujuan Penggunaan Produk Dan Pengguna Produk

|  |  |
|--|--|
| Nama Produk:   |  |
| Umur simpan 12 bulan suhu ruang  | Lama penggunaan oleh konsumen (setelah produk dibuka): 1 bulan                           |
| <p>Kondisi Penyimpanan yang Disarankan: Penyimpanan dilakukan di suhu ruang pada tempat yang kering.</p> <p>Saran penyimpanan yang dimiliki <u>distributor: simpan di dalam ruangan sejuk untuk menjaga kestabilan produk dan terhindar dari paparan sinar matahari</u></p> <p>Sarana penyimpanan yang dimiliki <u>konsumen: Terhindar dari paparan sinar matahari</u></p> |  |
| <p>Petunjuk Penggunaan:</p> <p>Pelembut (cake softener beraroma butter/wisman dan vanilla) : Masukkan setelah adonan kue saat akhir proses, 10 % dari gram telur</p> <p>Pewarna (kuning telur): 1 L air gunakan sebanyak 2 - 3 tetes liquid</p> <p>Perisa (vanilli crystal) : 1 kg tepung gunakan 2-3 gram</p>   | <p>Penggunaan yang Diharapkan oleh Konsumen: Tetap awet dengan masa simpan yang lama</p> |

| BINA TAMA WANGI                   |  |                                     |                            |
|-----------------------------------|--|-------------------------------------|----------------------------|
| Dibuat oleh :<br>Saskia Aliya     |  | <b>MAN-04</b>                       | Terbitan : 0               |
| Diperiksa oleh :<br>Suryadi Sidik |  | POTENSI CEMARAN DAN<br>PENGENDALIAN | Halaman : 1 dari 1         |
| Disetujui oleh :<br>Suryadi Sidik |  |                                     | Efektif :<br>November 2022 |

| O.        | BAHAYA  | PENGENDALIANNYA   |
|-----------|---|---|
| <b>A.</b> | <b>Cemaran Mikroba:</b>   |   |
|           | Angka lempeng total   | Cemaran mikroba ini disebabkan oleh penyimpanan yang kurang baik, kontaminasi saat proses pengolahan, serta tidak higienisnya bahan yang dipakai. Apabila penyimpanan yang kurang baik maka dimungkinkan terjadi kontaminasi silang. Dalam hal ini penyimpanan yang tepat untuk susu kedelai yaitu pada suhu dingin sehingga mikroba hanya sedikit yang dapat mencemari |
|           | 2. <i>Escherichia coli</i>  | Memilih supplier yang tepat, mengontrol waktu dan suhu ketika penyimpanan dan ditempat yang bersih  |
|           | jamur/kapang  | Cemaran dapat terjadi apabila kondisi wadah saat produk akhir sebelum pengemasan tidak tertutup dan air bahan baku yang tercemar menyebabkan adanya kapang  |
| <b>B.</b> | <b>Cemaran Kimia:</b>   |   |
|           | Cemaran logam: timbal (Pb), merkuri (Hg), kadmium (Cd), Cemaran arsen (As) disebabkan dari penggunaan air   | Meminta CoA ( <i>Certificate of Analysis</i> ) dari pemasok bahan baku liquid cake softener, menggunakan bahan baku yang sesuai standar SNI   |
| <b>C.</b> | <b>Cemaran Fisik:</b>   |   |
|           | Air, proses pengemasan dan proses produksi dari sanitasi pegawai (debu rambut/menghitam/timbul warna keruh) | Tindakan pengendalian mutu yang dilakukan terletak pada pemilihan bahan baku.   |

| <b>BINA TAMA WANGI</b>            |  |   |                            |
|-----------------------------------|--|---|----------------------------|
| Dibuat oleh :<br>Saskia Aliya     |  | <b>MAN-05</b>   | Terbitan : 0               |
| Diperiksa oleh :<br>Suryadi Sidik |  | <b>IDENTIFIKASI PEMASOK<br/>BAHAN BAKU DAN<br/>PENGEMAS</b> | Halaman : 1 dari 1         |
| Disetujui oleh :<br>Suryadi Sidik |  |   | Efektif :<br>November 2022 |

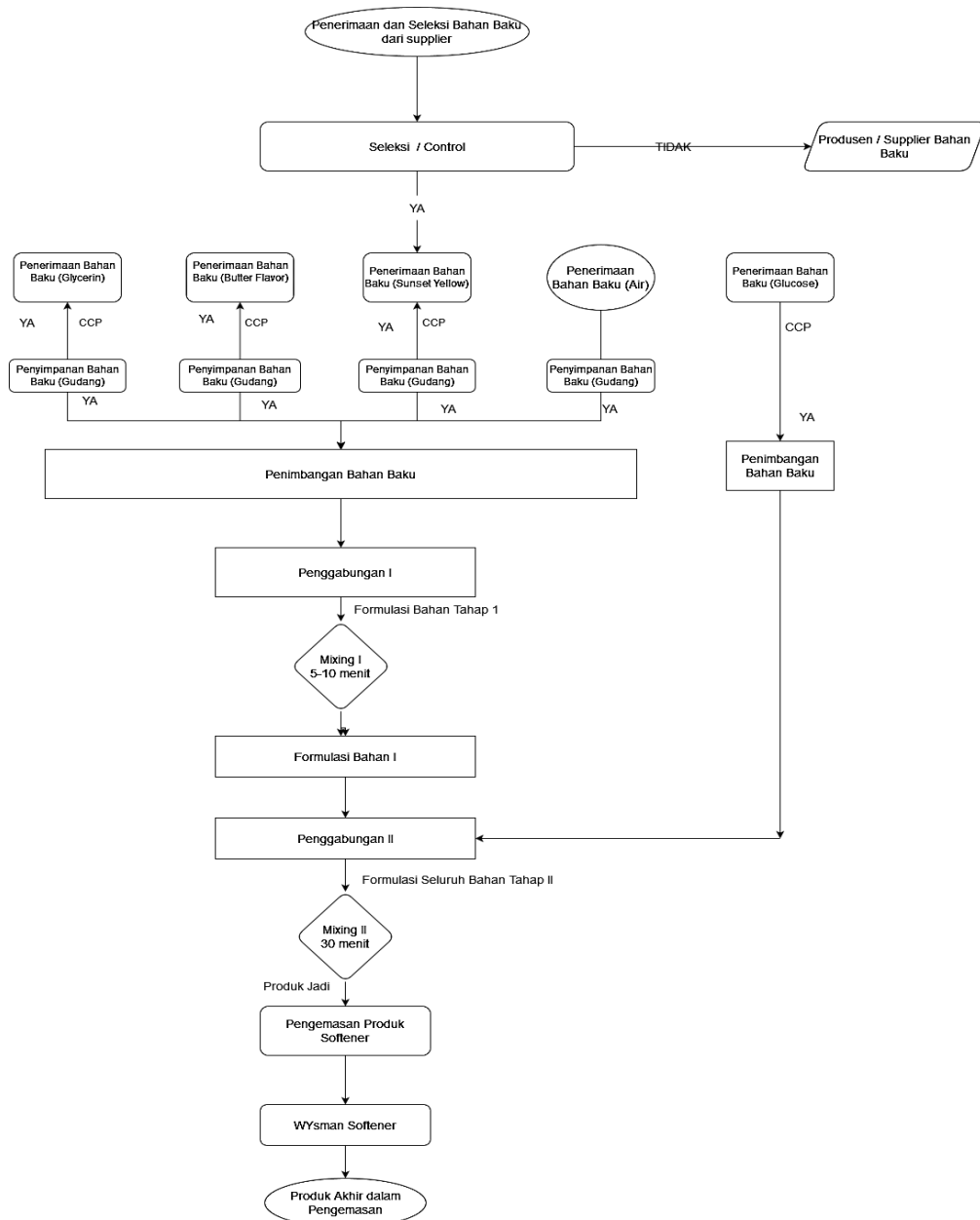
| Kode Pemasok | Nama Pemasok                 | Barang yang Disuplai     | Alamat Pemasok  | Nomor HP                              | Kesepakatan   |
|--------------|------------------------------|--------------------------|---|---------------------------------------|---|
|              | PT. IndoKemika Jayatama      | Glycerine/Ec ocerol      | Jl. Cakung Clincing Kp. Baru RT 007/008 Cakung Barat Kecamatan Cakung Jakarta Timur 13910 | 0812126043<br>42 a.n Sherli Melinda   | Supplier 250 kg kemasan drum plastik                    |
|              | PT. Anugrahkimi a Ariwidya   | Magnesium Sulfat (MgSo4) | Jl. Pangerang Jayakarta 73 Blok B1- 8   | 0216010719/<br>0216261450<br>a.n yuni | Supplier 25 kg kemasan karung plastik                   |
|              | PT. Radichem Artha Mandiri   | Propylene Glycol         | Jl Kedoya Raya No 12B Kedoya Selatan Jakarta Selatan 11520                                | 0821124615<br>75 a.n Eln              | Supplier 215 kg kemasan drum kaleng                     |
|              | PT Lavarian Aromindo Pratama | Aromatic Chemical        | Jl Halim Perdana Kusuma No 9 RT/RW 001/001 Jurumudi Tangerang                             | 0812933794<br>7 a.n Lasmi Candra      | Supplier aromatic kemasan alumunium/can 1kg,5 kg, 25 kg |
|              | PT. Mitra Tiga Sepakat       | Liquid Glucose           | Komplek Pergudangan Taman Tekno BSD Sektor XI Blok E 3 No 48 Setu                         | 0822983555<br>32 a.n Daryono          | Supplier 300 kg kemasan drum plastik                    |

|  |  |  |  |                                   |   |
|--|--|--|--|-----------------------------------|---|
|  |  |  | Tangerang Selatan  |                                   |   |
|  | PT. Pratama Mulya Pack Indo              | Karton Box                                 | Jl. Pipa Simpang 6 No 23 Belimbing Kosambi Tangerang                               | 0856976976<br>97 a.n Nita         | Order 1000 - 2000 pcs karton                |
|  | UD. Sukses Makmur Sentosa                | Food colour (Sunset Yellow dan Tartrazine) | Ruko Arabia Jl. Harapan Indah Blok HY 43 No 20 Pusaka Raya Tarumanagara Bekasi     | 0817909617<br>1 a.n Albert        | Supplier kemasan lapis kertas 25 kg         |
|  | Pacific Jaya                             | Sticker Label                              | Jl. Tanjung Pura Raya No 1 RT/RW 07/05 Kp. Maja Rawalele Jakarta Barat             | 0896439744<br>72 a.n Hutomo Ishak | Supplier Sticker 5000 - 10000 pcs           |
|  | PT. Berdikari                            | Plastic Shrink                             | Jl Bandengan Selatan 82 C-A RT/RW 04/015 Pejagalan Penjaringan Jakarta Utara 14450 | 0823292998<br>88 a.n Hana         | Supplier 20000-50000 pcs ukuran 16 x 16 mm  |
|  | PT. Tegar Inti Sentosa                   | Pengemulsi                                 | Teuku Cik Bitiro No 16 RT 09/02 Gondangdia Kecamatan Menteng Jakarta Pusat 10350   | 0816117787<br>9 a.n Santika       | Supplier kemasan plastik lapis kertas 25 kg |
|  | Felindo                                  | Ethyl Vanillin                             | Jl. Tongkol No 6R Jakarta Utara 14430  | 0811186054<br>a.n Yanti           | Supplier Kemasan plastik karton box 25 kg   |
|  | PT. Makmur Sejahtera Mesindo (Packaging) | Packaging mesin                            | Sentra Industri Terpadu I & II Pergudangan Jl. Pantai                              |                                   | 2 Unit mesin packaging                      |

|  |                                      |  |  |                             |  |
|--|--------------------------------------|--|--|-----------------------------|--|
|  |                                      |  | Indah Kapuk<br>No 1 RT<br>03/03 Kamal<br>Muara<br>Penjaringan<br>Jakarta Utara<br>14470            |                             |  |
|  | PT. Mangosta<br>Persada<br>Nusantara | Pail Plastic                                       | Jl. Arya Jaya<br>Santika No 46<br>Pasir Nangka<br>Kecamatan<br>Tigaraksa<br>Kabupaten<br>Tangerang | 0895334450<br>887 a.n Indah | Supplier Pail<br>plastic 25 kg                                     |
|  | PT. Bintang<br>Jaya Abadi<br>Mas     | Botol Plastik<br>Tin Plastik<br>Jerigen<br>Plastik | Mutiara<br>Kosambi 1 No<br>20 Kosambi  | 0818981730<br>a.n Tommy     | Supplier Botol<br>Plastik 1 L<br>Tin Plastik 1 kg<br>Jerigen 25 kg |

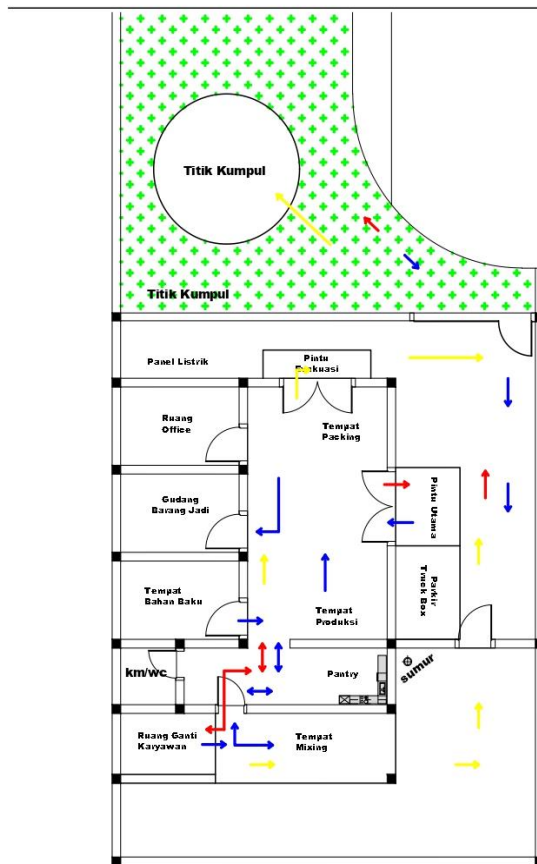


| BINA TAMA WANGI                   |  |                                 |                           |
|-----------------------------------|--|---------------------------------|---------------------------|
| Dibuat oleh :<br>Saskia Aliya     |  | MAN-06                          | Terbitan : 0              |
| Diperiksa oleh :<br>Suryadi Sidik |  | DIAGRAM ALIR<br>PROSES PRODUKSI | Halaman : 1 dari 1        |
| Disetujui oleh :<br>Suryadi Sidik |  |                                 | Efektif :<br>Oktober 2022 |



| BINA TAMA WANGI                   |  |                        |                            |
|-----------------------------------|--|------------------------|----------------------------|
| Dibuat oleh :<br>Saskia Aliya     |  | MAN-06                 | Terbitan : 0               |
| Diperiksa oleh :<br>Suryadi Sidik |  | LAYOUT SARANA PRODUKSI | Halaman : 1 dari 1         |
| Disetujui oleh :<br>Suryadi Sidik |  |                        | Efektif :<br>November 2022 |

### Jalan Auri



#### Layout Aksesibilitas :

- ▶ Karyawan masuk lewat pintu utama menuju Loker
  - Persiapan karyawan briefing dan do'a sebelum bekerja pada tempat produksi
  - Menata dan membersihkan masing-masing tempat
  - Mulai penempatan sesuai dengan arahan leader
  - Pencucian alat, mengelap perlengkapan produksi
  - menyiapkan bahan baku produksi sebelum diolah pada mesin mixing
  - Menyalakan mesin mixing
  - setelah selesai mixing selanjutnya ke proses produksi
  - melakukan quality control dan finishing
  - packing bahan produksi ke dalam box carton
  - selesai packing bawa ke gudang barang jadi sebelum proses pendistribusian
- ▶ Karyawan selesai jam kerja
  - persiapan pulang menuju loker
  - keluar melalui pintu utama
- ▶ Karyawan keluar melalui pintu darurat/ pintu evakuasi
  - mengikuti petunjuk jalur evakuasi menuju titik kumpul

# BINA TAMA WANGI

## DESKRIPSI PRODUK

Tanggal  
Dibuat :  
**20 Oktober 2022**

Dokumen Baru    Perubahan Besar    Perubahan Kecil    Tidak ada Perubahan    Pembatalan

| NO | DESKRIPSI                                    | URAIAN DESKRIPSI  |
|----|--|---|
| 1  | Nama Produk                                  | Vanillie crystal brand <b>BTW</b> dan <b>STAR</b>   |
| 2  | Deskripsi Umum                               | Bahan Tambahan Pangan (BTP) adalah bahan yang ditambahkan ke dalam pangan untuk mempengaruhi sifat atau bentuk pangan, contohnya: memberikan warna, dan meningkatkan cita rasa. |
| 3  | Komposisi bahan baku dan Bahan Tambahan Lain | Ethyl vanillin, Magnesium Sulphate (mgso4)  |
| 4  | Karakteristik Produk                         | Fisik : padat , kristal , warna putih , sedikit pahit dan beraroma<br>Kimia : Ethyl vanillin 0,99%, magnesium sulphate (MgSO4) 99,01%   |
| 5  | Metode Pengemasan                            | Dikemas manual<br>Bahan pengemas terbuat dari (PP) polypropylene , dan tutup pengemas terbuat dari (LDPE) Low-Density Polyethylene  |
| 6  | Pelabelan                                    | Nama Produk , Komposisi , Tanggal Kadaluaarsa, Takaran penggunaan   |
| 7  | Umur Simpan                                  | 23 Bulan  |
| 8  | Kodisi Penyimpanan                           | Suhu Ruang (28-32°C)  |
| 9  | Distribusi                                   | Menggunakan truk boks tertutup rapat / ekspedisi  |
| 10 | Penjualan                                    | Ke berbagai Distributor Toko , Pasar , Market place   |
| 11 | Target Konsumen                              | Produk dapat dikonsumsi oleh semua orang dan tidak ditunjukkan secara khusus untuk kelompok tertentu tidak dianjurkan untuk bayi dibawah 2 tahun                                |
| 12 | Cara penggunaan                              | 3 gram pada penggunaan 1 kg tepung  |

|              | Dibuat oleh | Disetujui oleh |
|--------------|-------------|----------------|
| Tanda Tangan |             |                |
| Nama         |             |                |

