



**Kementerian  
Perindustrian**  
REPUBLIK INDONESIA



# LAPORAN AKHIR

**KAJIAN FASILITASI BIMBINGAN TEKNIS,  
PENDAMPINGAN, DAN SERTIFIKASI HACCP  
BAGI IKM MAKANAN DAN MINUMAN**

**DIREKTORAT JENDERAL  
INDUSTRI KECIL, MENENGAH DAN ANEKA  
KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN  
TAHUN ANGGARAN 2022**

## **LAPORAN AKHIR KEGIATAN**

# **Kajian Fasilitasi Bimbingan Teknis, Pendampingan, dan Sertifikasi HACCP Bagi IKM Makanan dan Minuman**

Tim Penyusun:

**Rahmat Yanuar**

**Nanik Purwanti**

**Tursina Andita Putri**

**Reni Irawati**

**Ria Indah Sarsawati**

**DIREKTORAT JENDERAL  
INDUSTRI KECIL, MENENGAH DAN ANEKA  
KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN RI  
TAHUN ANGGARAN 2022**

## KATA PENGANTAR

Kegiatan “**Kajian Fasilitas Bimbingan Teknis, Penerapan, dan Sertifikasi HACCP Bagi IKM Makanan dan Minuman**” merupakan kegiatan yang dilakukan oleh Direktorat Jenderal Industri Kecil, Menengah dan Aneka Kementerian Perindustrian RI Tahun Anggaran 2022. Kegiatan ini dilakukan berdasarkan kondisi saat ini banyak IKM yang belum memiliki standar baku dalam operasional bisnisnya. Direktorat IKM Pangan, Furnitur dan Bahan Bangunan (PFBB) – Direktorat Jenderal Industri Kecil, Menengah dan Aneka memberikan fasilitas bimbingan, pendampingan, dan sertifikasi HACCP kepada IKM makanan dan minuman. Melalui bimbingan dan pendampingan diharapkan IKM Makanan dan Minuman dapat memperbaiki sistem produksinya sehingga dapat meningkatkan daya saing produk. Diperolehnya sertifikat HACCP merupakan salah satu indikator jaminan keamanan mutu produk pangan yang tentunya juga akan meningkatkan daya saing produk.

Dalam rangka mendapatkan informasi sejauh mana fasilitas bimbingan, pendampingan, dan sertifikasi HACCP dapat bermanfaat kepada IKM pangan, maka sangat relevan apabila Direktorat IKM PFBB melakukan kajian terhadap fasilitas dimaksud. Kajian ini diharapkan dapat memberikan informasi terkini terkait efektivitas pelaksanaan fasilitas HACCP, baik dalam peningkatan produksi, diversifikasi produk, perluasan pasar, keberlanjutan implementasi, dan peningkatan profit bagi IKM Makanan dan Minuman. Diharapkan juga dengan adanya kajian ini, maka dapat memberikan informasi yang dapat menjadi acuan terkait perbaikan dan penyempurnaan pelaksanaan fasilitas dimaksud di tahun yang akan datang.

Laporan ini merupakan hasil akhir dari kegiatan tersebut yang memuat Pendahuluan, Kondisi Umum IKM Sebelum mendapatkan Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitas Sertifikasi HACCP, Proses dan Pelaksanaan Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitas Sertifikasi HACCP, Kinerja IKM setelah mendapatkan Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitas Sertifikasi HACCP, Kesimpulan dan rekomendasi.

Pada kesempatan ini, penyusun menyampaikan ucapan terima kasih sebesar-besarnya kepada Direktorat Jenderal Industri Kecil, Menengah dan Aneka Kementerian Perindustrian RI yang telah memberikan kepercayaan kepada Tim Ahli dari IPB untuk melaksanakan kegiatan **“Kajian Fasilitasi Bimbingan Teknis, Penerapan, dan Sertifikasi HACCP Bagi IKM Makanan dan Minuman”** ini. Akhirnya, penyusun berharap Laporan Akhir ini dapat memenuhi harapan dan bermanfaat bagi semua pihak.

Bogor, Desember 2022

## DAFTAR ISI

I. PENDAHULUAN.....	1
II. KONDISI UMUM IKM SEBELUM TERSERTIFIKASI HACCP .....	5
III. PROSES DAN PELAKSANAAN PROGRAM BIMBINGAN PENERAPAN DAN FASILITASI SERTIFIKASI HACCP .....	12
IV. PERFORMA IKM SETELAH TERSERTIFIKASI HACCP .....	21
V. KESIMPULAN DAN REKOMENDASI .....	30

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Industri Pangan (Makanan dan Minuman) masih menjadi andalan dalam mendorong perekonomian nasional karena memiliki kontribusi yang besar. Potensi sektor ini cukup besar karena didukung oleh sumber daya alam yang berlimpah dan permintaan domestik yang besar. Pada triwulan II tahun 2021, industri ini menyumbang 6,66% dari total PDB Nasional dengan kontribusi nilai ekspor terbesar yaitu 28,07 Milyar USD pada Januari – Agustus 2021 atau setara dengan 19,76% dari total ekspor nasional. Besarnya kontribusi inilah yang menjadi dasar industri makanan masuk dalam prioritas, karena ukuran dan penyerapan tenaga kerjanya membuat pertumbuhan dari sektor ini berefek besar terhadap pertumbuhan industri. Berdasarkan data BPS, jumlah unit usaha IKM mamin saat ini tercatat 1,68 juta unit usaha atau 38,72% dari total unit usaha IKM. IKM mamin ini memiliki posisi yang strategis dalam perekonomian nasional terutamanya dalam hal penyerapan tenaga kerja dan pemerataan kesejahteraan. IKM Pangan yang meliputi makanan dan minuman memiliki porsi paling besar pada jumlah IKM keseluruhan di Indonesia. Mengingat pangan adalah salah satu kebutuhan pokok manusia dan memiliki peran penting dalam menjaga kesehatan maka keamanan pangan menjadi persyaratan wajib dalam memproduksinya.

Berdasarkan Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019, setiap orang yang bertanggung jawab dalam penyelenggaraan kegiatan pada rantai pangan yang meliputi proses produksi, penyimpanan, pengangkutan, dan peredaran pangan wajib memenuhi persyaratan sanitasi sesuai ketentuan peraturan perundang-undangan yang berlaku. Pemenuhan persyaratan sanitasi di seluruh kegiatan rantai pangan dilakukan dengan cara menerapkan pedoman cara yang baik.

Dalam rangka menjalankan amanat Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 dan juga untuk menjaga kualitas dan keamanan suatu produk pangan maka industri pengolahan pangan wajib menerapkan standar *Good Manufacturing Practices* (GMP) / Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) bahkan untuk produk pangan yang akan diekspor juga dituntut untuk menerapkan standar HACCP (*Hazard*

*Analysis Critical Control Point*) sebagai jaminan keamanan pangan terhadap produknya.

Pada saat ini, operasional bisnis IKM pangan masih banyak yang belum maksimal. Hal ini dapat dilihat dari bangunan dan sarana produksi yang kurang menunjang, sanitasi dan *hygiene* karyawan yang kurang, mesin peralatan yang kurang sesuai dengan persyaratan, pengawasan proses produksi yang kurang baik dan spesifikasi produk akhir yang tidak konsisten. HACCP merupakan suatu pedoman atau prosedur yang mengatur perusahaan atau produsen untuk memproduksi makanan agar aman, bermutu dan layak dikonsumsi. Dengan adanya tata cara untuk mengontrol kualitas produksi makanan maka produk perusahaan tersebut akan semakin berkembang dan dapat dipercaya oleh konsumen dan tentunya bila konsumen sudah percaya maka penjualan produk tersebut akan semakin berkembang.

Sehubungan dengan hal tersebut, Direktorat IKM Pangan, Furnitur dan Bahan Bangunan (PFBB) – Direktorat Jenderal Industri Kecil, Menengah dan Aneka memberikan fasilitas bimbingan, pendampingan, dan sertifikasi HACCP kepada IKM makanan dan minuman. Melalui bimbingan dan pendampingan diharapkan IKM Makanan dan Minuman dapat memperbaiki sistem produksinya sehingga dapat meningkatkan daya saing produk. Diperolehnya sertifikat HACCP merupakan salah satu indikator jaminan keamanan mutu produk pangan yang tentunya juga akan meningkatkan daya saing produk.

Dalam rangka mendapatkan informasi sejauh mana fasilitas bimbingan, pendampingan, dan sertifikasi HACCP dapat bermanfaat kepada IKM pangan, maka sangat relevan apabila Direktorat IKM PFBB melakukan kajian terhadap fasilitas dimaksud. Hasil kajian ini diharapkan dapat memberikan informasi terkini terkait efektivitas pelaksanaan fasilitas HACCP, baik dalam peningkatan produksi, diversifikasi produk, perluasan pasar, keberlanjutan implementasi, dan peningkatan profit bagi IKM Makanan dan Minuman. Hasil kajian ini juga diharapkan memberikan informasi yang dapat menjadi acuan terkait perbaikan dan penyempurnaan pelaksanaan fasilitas dimaksud di tahun yang akan datang.

## **1.2 Maksud dan Tujuan**

Maksud dilaksanakannya kegiatan kajian ini yaitu memberikan umpan balik (*feedback*) untuk perencanaan dan pelaksanaan fasilitasi bimbingan teknis, pendampingan, dan sertifikasi HACCP, sedangkan tujuan yaitu sebagai berikut:

1. Melakukan analisa performansi sebelum dan sesudah IKM menerima fasilitasi, diantaranya ditinjau melalui peningkatan produksi, pasar, tenaga kerja, investasi, profit, dan keberlanjutan implementasi HACCP;
2. Melakukan analisa dampak dan efektivitas pelaksanaan fasilitasi bimbingan teknis, pendampingan, dan sertifikasi HACCP dan juga kesulitan dan tantangan yang dihadapi IKM dalam melakukan implementasi HACCP; dan
3. Memberikan rekomendasi dan saran terhadap penyempurnaan fasilitasi di tahun mendatang.

### **1.3 Ruang Lingkup Kegiatan**

Ruang lingkup kegiatan Kajian Fasilitasi Bimbingan Teknis, Penerapan, dan Sertifikasi HACCP pada IKM Makanan dan Minuman yang mendapatkan fasilitasi tahun 2020 dan 2021 adalah sebagai berikut:

1. Perancangan skema, kuesioner, dan metode pengambilan data untuk pelaksanaan kajian
2. Pelaksanaan kajian
3. Penyusunan laporan kegiatan kajian
4. Diseminasi hasil kajian

### **1.4 Metode Kegiatan**

Kegiatan kajian Fasilitasi Bimbingan Teknis, Penerapan, dan Sertifikasi HACCP dilaksanakan sejak tanggal 8 Agustus sampai dengan tanggal 15 Desember 2022 kepada 44 Industri Kecil dan Menengah (IKM). Dari 44 IKM, 34 diantaranya adalah IKM yang memproduksi makanan sedangkan sisanya (10) adalah IKM yang memproduksi minuman. Rangkaian kegiatan ini dimulai dengan penyusunan kuesioner yang digunakan sebagai alat (*tool*) dalam melakukan kajian. Kuesioner yang disusun terdiri atas tiga bagian utama. Bagian pertama berisi pertanyaan-pertanyaan yang bertujuan untuk menjangkau kondisi umum IKM sebelum menerima Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP. Bagian kedua disusun untuk menjangkau informasi terkait proses pelaksanaan Program, dan bagian



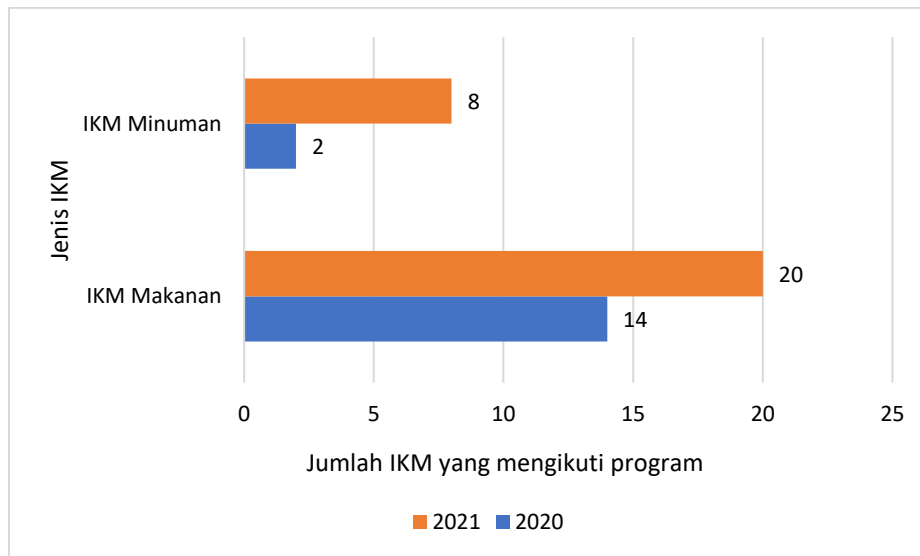
ketiga disusun untuk menjanging informasi terkait dampak sertifikasi HACCP pada performa IKM. Kuesioner yang telah disusun diuji cobakan kepada tiga IKM di kota Bogor sebelum disebarakan kepada semua IKM. Perbaikan dan penyesuaian pertanyaan-pertanyaan dalam kuesioner dilakukan berdasarkan hasil uji coba dan masukan dari ketiga IKM tersebut, yang dilanjutkan dengan penyebaran kuesioner kepada seluruh IKM. Kunjungan dilakukan ke IKM-IKM yang tidak mengumpulkan kuesioner pada tenggat waktu yang telah ditentukan, yaitu satu IKM di Banjarnegara, satu IKM di Pesawaran, dan satu IKM di Bandar Lampung.

Hasil dari kuesioner berupa data kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif diolah dengan menggunakan Ms.Excel dan disajikan dalam bentuk Tabel dan Grafik. Data kualitatif diolah dan disajikan dalam bentuk deskriptif, sehingga pada akhir penelitian ini didapatkan rekomendasi dan saran terhadap penyempurnaan fasilitasi di tahun mendatang.

## II. KONDISI UMUM IKM SEBELUM TERSERTIFIKASI HACCP

Pada bagian ini dijelaskan secara rinci kondisi umum IKM Pangan sebelum tersertifikasi HACCP. Hal ini bertujuan untuk melihat kondisi awal sebelum IKM Pangan mengikuti Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP. Seperti yang telah dijelaskan pada bagian metode bahwa ada 44 Perusahaan yang menjadi responden pada kegiatan ini dan kemudian data dari masing-masing perusahaan tersebut menjadi dasar penarikan kesimpulan pada kegiatan ini.

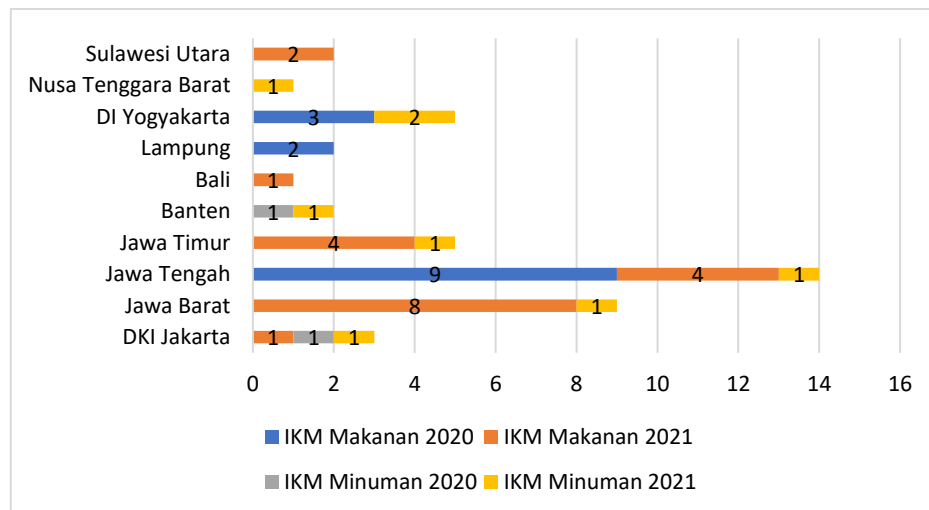
Berdasarkan Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) 2020, 44 perusahaan tersebut digolongkan kepada IKM Makanan dan IKM Minuman. Sebanyak 77.27% (34 perusahaan) merupakan IKM makanan, sedangkan sisanya yakni 22.73% (10 perusahaan) merupakan IKM minuman. IKM Makanan terbagi lagi menurut penggolongan industri, yakni industri Pengolahan dan Pengawetan daging (1 IKM), Industri pengolahan dan pengawetan buah-buahan dan sayuran (8 IKM), Industri minyak dan lemak nabati dan hewani (1 IKM), Industri pengolahan susu, produk dari susu dan es krim (4 IKM), Industri penggilingan padi-padian, tepung dan pati (3 perusahaan), industri makanan lainnya (20 perusahaan).



**Gambar 1.** Jumlah IKM Pangan yang mengikuti Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP pada Tahun 2020 dan 2021

Pada kegiatan ini diidentifikasi bahwa IKM mengikuti Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP pada dua periode yang berbeda. Sebanyak 16 IKM (14 IKM Makanan dan 2 IKM Minuman) mengikuti Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP pada tahun 2020, sedang 28 IKM lainnya (20 IKM makanan dan 8 IKM minuman) mengikuti Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP pada tahun 2021 (Gambar 1).

Dilihat berdasarkan wilayah atau lokasi, IKM Pangan yang mengikuti Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP dari Kementerian Perindustrian RI mayoritas berlokasi di pulau Jawa (90.91%), sisanya (9.09%) berlokasi di luar pulau Jawa yakni di Provinsi Lampung, Bali, Nusa Tenggara Barat, dan Sulawesi Utara. Lebih lengkap dapat dilihat pada Gambar 2.

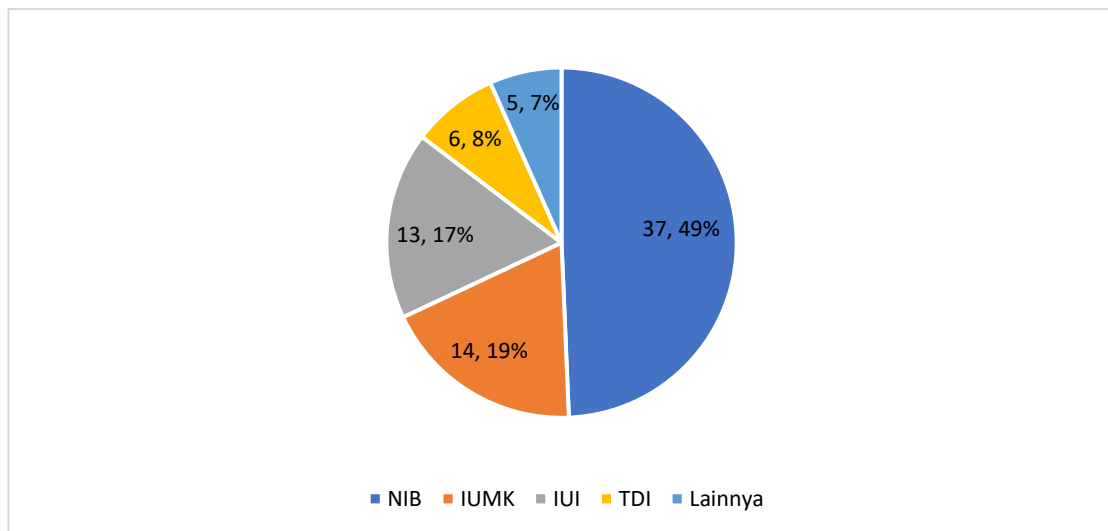


**Gambar 2.** Sebaran lokasi IKM Pangan yang mengikuti Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP Tahun 2020 dan 2021

Perusahaan yang mengikuti Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP diketahui telah memiliki dokumen resmi berkaitan dengan usahanya, baik itu dokumen izin melakukan usaha maupun dokumen penting lainnya yang berguna dalam aktivitas bisnisnya. Beberapa dokumen yang dimiliki oleh perusahaan adalah Nomor Induk Usaha (NIB), Izin usaha Mikro dan Kecil (IUMK), IUI (Izin Usaha Industri), TDI (Tanda Daftar Industri), dan jenis dokumen lainnya seperti ISO 9001:2015, ISO 22000:2018, Surat Izin Usaha Perdagangan (SIUP), Izin

Mendirikan Bangunan (IMB), Nomor Pokok Wajib Pajak (NPWP), Surat Keterangan Domisili Usaha (SKDU), Sertifikasi Cara Pembuatan Obat Tradisional yang Baik (CPOTB).

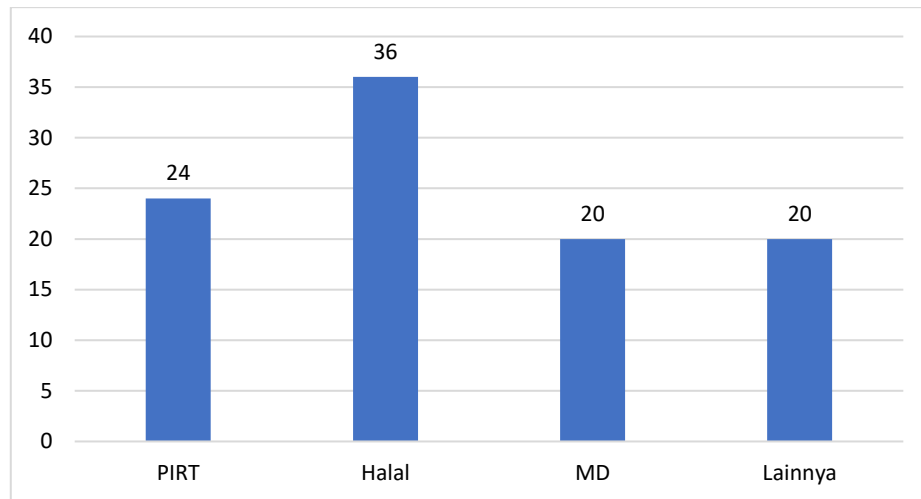
Gambar 3 menjelaskan tentang dokumen apa saja yang dimiliki perusahaan sebelum mengikuti program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP Tahun 2020 dan 2021. Dari gambar tersebut diketahui bahwa sebanyak 37 IKM menyebutkan bahwa perusahaan mereka telah memiliki NIB sebagai dokumen legal perusahaan. sedangkan 14 IKM menyebutkan telah memiliki dokumen IUMK, 13 IKM telah memiliki dokumen IUI, 6 IKM telah memiliki dokumen TDI, dan 8 IKM lainnya menyebutkan memiliki dokumen selain NIB, IUMK, IUI dan TDI. Satu perusahaan bisa saja memiliki lebih dari satu dokumen tersebut.



**Gambar 3.** Jumlah dan Persentase IKM berdasarkan Jenis Dokumen yang dimiliki perusahaan sebelum mengikuti Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP Tahun 2020 dan 2021

Selain itu, untuk memasarkan produknya perusahaan juga harus memiliki izin edar produk. Berbagai dokumen izin edar produk yang dimiliki perusahaan sebelum mengikuti program ini adalah Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-PIRT), Sertifikasi Halal, Sertifikasi Makanan Dalam (MD), dan jenis izin edar lainnya. Jenis izin edar lainnya yang dimiliki oleh beberapa perusahaan Seperti Sertifikasi Organik, Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT), Izin Edar BPOM, *Food*

*Safety System Certification (FSSC) 22000, dan Sertifikasi Obat Tradisional Produksi Dalam Negeri (POM TR). Jenis izin edar yang banyak dimiliki oleh perusahaan adalah sertifikasi halal (Gambar 4).*

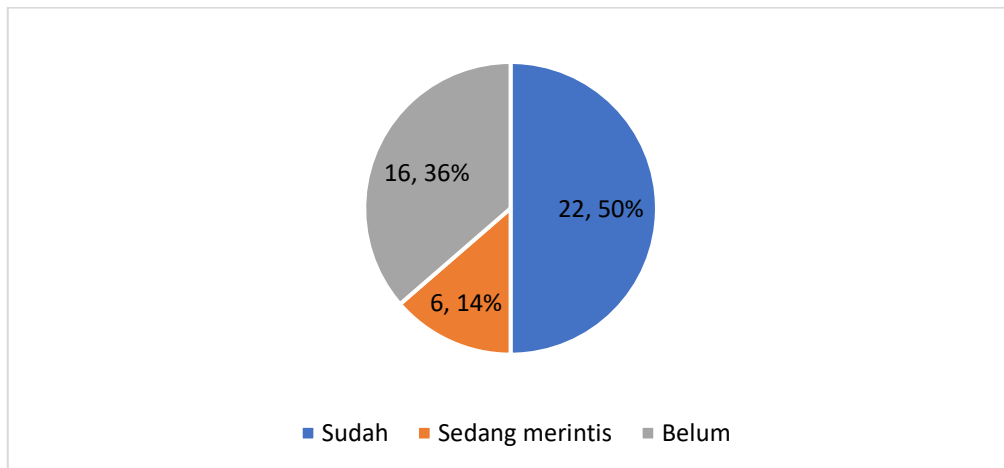


**Gambar 4.** Jumlah IKM berdasarkan Jenis Izin Edar yang Dimiliki Perusahaan Sebelum Mengikuti Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP Tahun 2020 dan 2021

Banyaknya jumlah dan jenis dokumen izin yang dimiliki oleh perusahaan juga ditentukan oleh jenis dan jangkauan pasar yang dituju. Semakin kompleks pasar yang dituju maka akan semakin banyak dokumen yang dibutuhkan oleh perusahaan. Selain itu, jenis pasar yang berbeda juga menuntut jenis dokumen yang harus dipenuhi oleh perusahaan. Misalnya dokumen yang diperlukan oleh perusahaan yang ingin memasarkan produknya ke pasar tradisional tentu berbeda dengan dokumen yang diperlukan perusahaan jika ingin memasarkan produknya di supermarket. Demikian juga apabila perusahaan ingin melakukan ekspor maka persyaratan dokumen yang diperlukan juga akan semakin banyak dan kompleks. Apalagi jika pasar yang dituju di lebih dari negara, dimana masing-masing negara memiliki persyaratan yang berbeda-beda. Hal ini menjadi tantangan tersendiri bagi perusahaan ketika ingin memasuki pasar baru dalam upaya pengembangan bisnisnya.

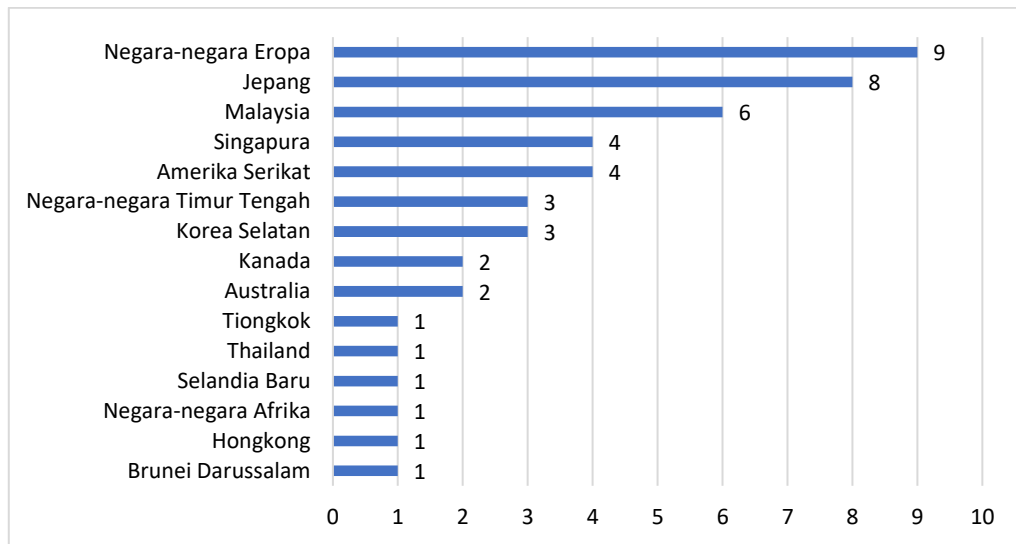
Sebelum mengikuti Program Fasilitasi dan Bimbingan Penerapan HACCP, sebanyak 49% perusahaan sudah melakukan ekspor, 13% perusahaan sedang

merintis untuk ekspor, dan 38% perusahaan belum melakukan ekspor (Gambar 5). Perusahaan yang belum melakukan ekspor memiliki peluang untuk melakukan ekspor setelah mengikuti program ini. Pasalnya, perusahaan yang telah tersertifikasi HACPP akan lebih mudah untuk melakukan ekspor karena secara sistematis dan ilmiah diketahui bahwa perusahaan melakukan upaya pencegahan preventif untuk memberi jaminan keamanan produk pangan. Sertifikat HACCP biasanya digunakan untuk perusahaan yang ingin melakukan ekspor



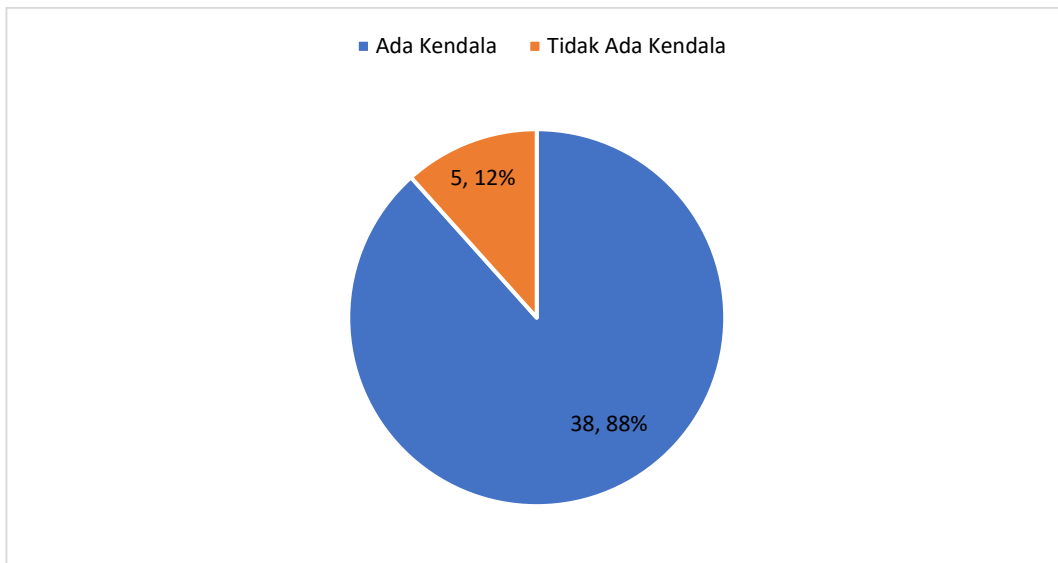
**Gambar 5.** Jumlah dan Persentase IKM yang Telah Melakukan Ekspor sebelum Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP Tahun 2020 dan 2021

Selanjutnya dari 22 IKM yang sudah melakukan ekspor tersebut diidentifikasi negara-negara apa saja yang menjadi negara tujuan ekspor produk yang dihasilkan perusahaan. Produk yang dihasilkan sudah ke beberapa negara di Eropa, Asia, Afrika, Amerika, dan Australia. Tiga negara tujuan ekspor yang paling banyak dipilih oleh perusahaan adalah negara-negara di Eropa, Jepang, dan Malaysia (Gambar 6). Negara eropa yang menjadi tujuan ekspor diantaranya adalah Inggris, Spanyol, Jerman, Belanda, Perancis, dan lain-lain. Perusahaan yang baru di tahap merintis untuk ekspor juga sudah merencanakan memasarkan produknya ke beberapa negara seperti beberapa negara di Eropa dan Afrika, China, Malaysia, Brunei Darussalam, Brazil, dan lain-lain.



**Gambar 6.** Sebaran Negara Tujuan Ekspor Perusahaan Sebelum Mengikuti Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP

Berdasarkan Gambar 7 diketahui bahwa mayoritas IKM (88%) menemui kendala ketika melakukan ekspor. Sisanya (12% IKM) menyebutkan tidak ada kendala yang berarti sewaktu melakukan aktivitas ekspor. Kendala yang paling banyak dirasakan oleh IKM ketika hendak ekspor adalah persyaratan administrasi yang sulit, kontak dengan pembeli, standar produk, pengetahuan terhadap sistem, dan standar proses produksi. Permasalahan ini juga yang kemudian memotivasi perusahaan yang turut serta pada Program Fasilitasi dan Bimbingan Penerapan HACCP yang dilaksanakan oleh Kemenperin RI. Hal ini sejalan, bahwa mayoritas perusahaan menyebutkan motivasi terbesar untuk mengikuti program ini adalah untuk memenuhi persyaratan ekspor.

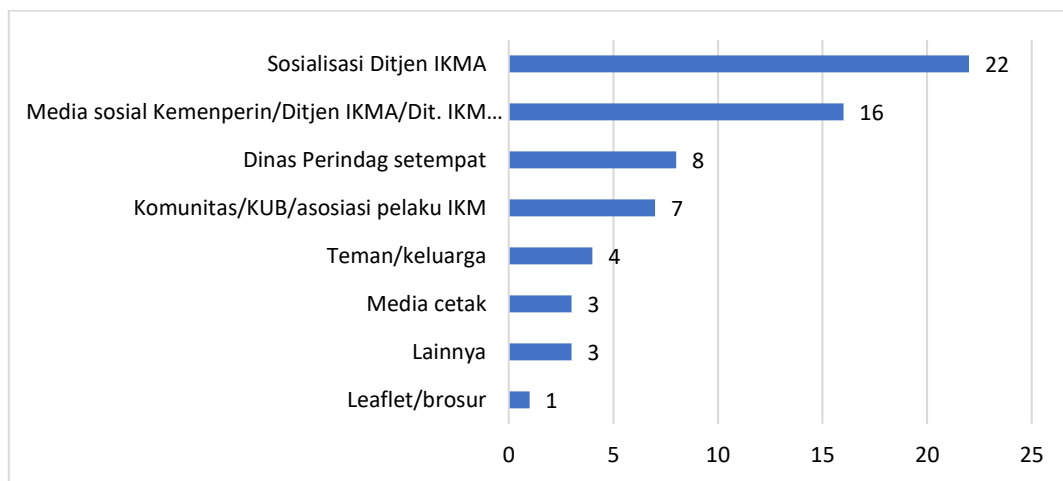


**Gambar 7.** Jumlah dan Persentase IKM yang Mengalami Kendala saat hendak Melaksanakan Ekspor Produk yang Dihasilkan



### III. PROSES DAN PELAKSANAAN PROGRAM BIMBINGAN PENERAPAN DAN FASILITASI SERTIFIKASI HACCP

Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP diikuti oleh 45 perusahaan. Perusahaan mendapatkan informasi tentang program ini dari berbagai sumber seperti melalui sosialisasi dari Ditjen IKMA, media sosial Kemenperin/Ditjen IKMA/Dit. IKM PFBB, komunitas/KUB/asosiasi pelaku IKM, teman/keluarga, leaflet/brosur, Dinas Perindag setempat, dan sumber informasi lainnya. Mayoritas perusahaan mendapatkan informasi dari sosialisasi Ditjen IKMA dan juga media sosial Kemenperin//Ditjen IKMA/Dit. IKM PFBB (Gambar 8). Hal ini tentu dapat menjadi masukan bagi pelaksana program bahwa pemanfaatan media sosial dan juga sosialisasi program pada berbagai event Kemenperin menjadi sarana yang tepat untuk menyebarkan informasi kepada IKM.



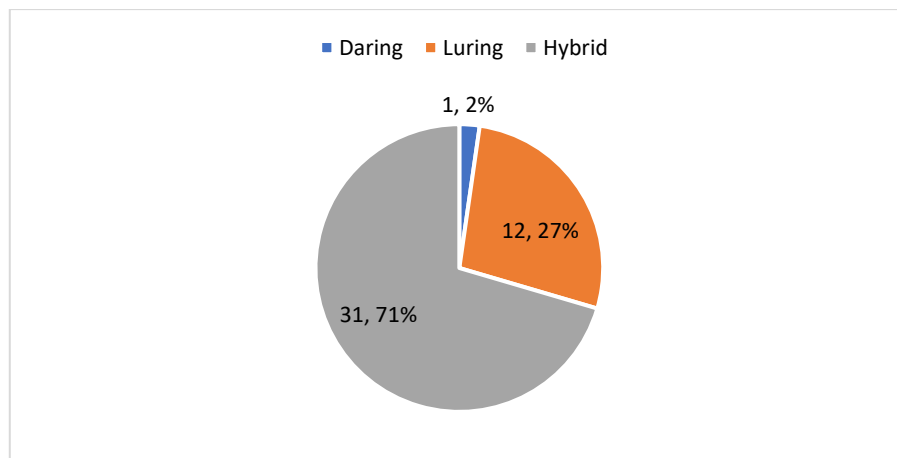
**Gambar 8.** Sumber Informasi tentang Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP

Proses pendaftaran penerima program dinilai mudah oleh banyak perusahaan (84%). Namun, ada beberapa perusahaan (16%) yang menilai proses pendaftaran penerima program tidak mudah dengan alasan komitmen terhadap program, kewajiban mengikuti pelatihan dan pendalaman materi, banyaknya persyaratan yang harus dipenuhi, belum mengerti istilah-istilah keamanan pangan, ketentuan

standarisasi, harus mempunyai sertifikat izin edar sampai dengan BPOM/MD, banyak pesaing dari perusahaan lainnya, dan banyaknya perbaikan yang harus dilakukan terkait dokumen dan Standar Operasional Prosedur (SOP).

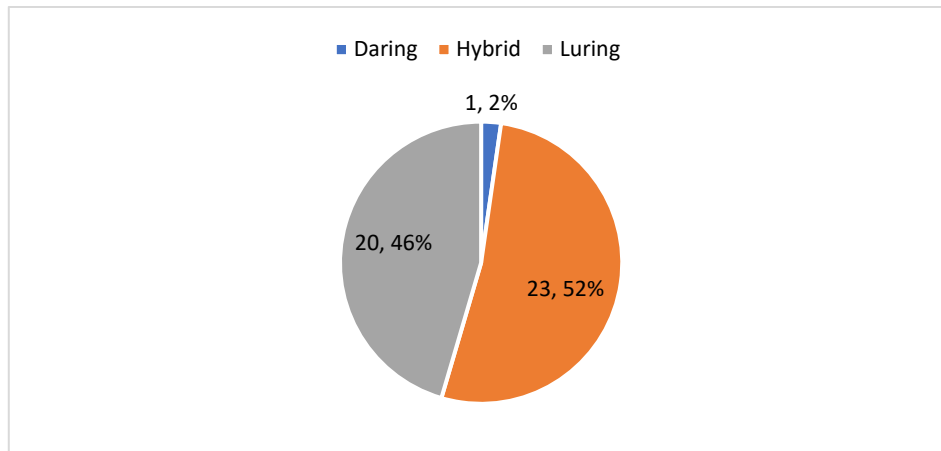
Peserta yang lolos seleksi kemudian ditetapkan sebagai penerima Program Bimbingan Penerapan dan fasilitasi Sertifikasi HACCP melalui Surat Keputusan (SK). Setelah merima SK, peserta berhak mendapatkan fasilitas pembimbingan dari tenaga ahli. Mayoritas waktu tunggu peserta dari terbitnya SK sampai menerima bimbingan/pendampingan adalah  $\leq 1$  bulan. Namun ada juga peserta yang waktu tunggu nya  $> 1$  bulan. Hal ini tergantung fasilitator dan juga tenaga ahli yang tersedia.

Pelaksanaan program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP dilaksanakan pada tahun 2020 bertepatan dengan kondisi Pandemi Covid-19 di dunia termasuk Indonesia. Berbagai kebijakan diterapkan pemerintah untuk memutus rantai penularan virus corona tersebut. Salah satu implikasi kebijakan tersebut adalah hampir seluruh proses pelatihan yang melibatkan banyak orang terpaksa dilaksanakan secara daring. Seiring berkembangnya literasi digital, maka tahun 2021 pelaksanaan kegiatan bimbingan dapat dilaksanakan secara hybrid. Diketahui bahwa 71% IKM mengikuti program ini secara hybrid, 27% IKM mengikuti secara luring dan hanya 2% mengikuti program ini full daring.



**Gambar 9.** Jumlah dan Persentase IKM berdasarkan Metode Pelaksanaan Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP Tahun 2020 dan 2021

Demikian preferensi peserta terhadap metode pelaksanaan pembimbingan tentu berbeda-beda. Ada peserta menganggap pelaksanaan secara luring akan lebih efektif, namun ada juga yang menganggap pembimbingan akan lebih efektif jika dilakukan secara hybrid, dsb. Mayoritas peserta (52%) menyebutkan bahwa mereka lebih menyukai metode pembimbingan secara hybrid, sedangkan 46% menyebutkan lebih menyukai metode pembimbingan secara luring dan hanya 2% peserta yang menginginkan pembimbingan dilaksanakan secara daring (Gambar 10). Salah satu alasan peserta menyukai metode luring ataupun hybrid adalah kemudahan dalam berkonsultasi dengan tenaga ahli. Interaksi menjadi lebih intens dan peserta lebih fokus (tidak terdistraksi oleh kondisi lingkungan) jika pembimbingan dilaksanakan secara luring ataupun hybrid.



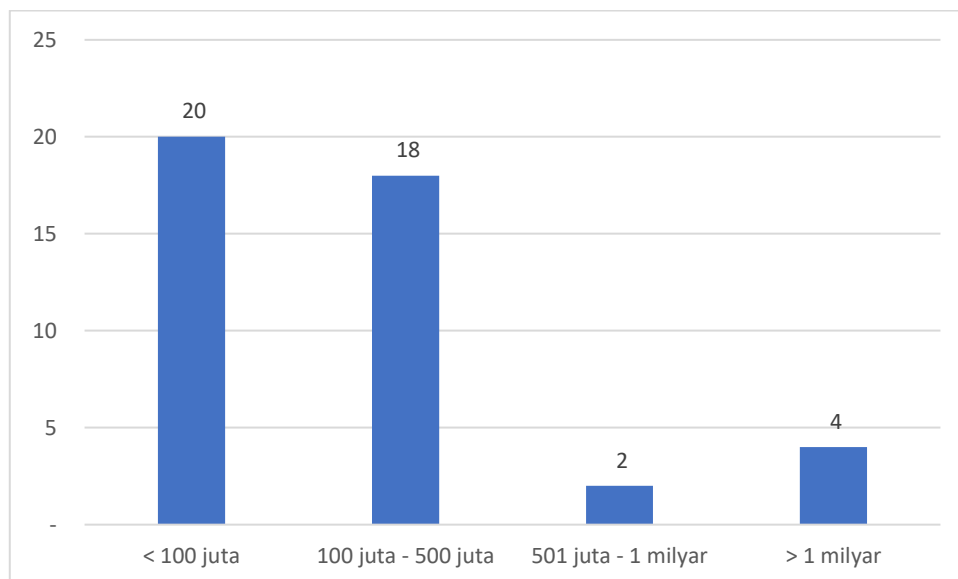
**Gambar 10.** Jumlah dan Persentase IKM berdasarkan Preferensi Peserta terhadap Metode Pelaksanaan Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP

Pada proses bimbingan penerapan dan fasilitas sertifikasi HACCP, mayoritas perusahaan (80%) mendapatkan 1-5 kali pembimbingan dalam kurun waktu 1 bulan. Berdasarkan informasi dari peserta program dapat diketahui bahwa banyak perusahaan (90%) yang menyatakan bahwa durasi program ini cukup memadai. Namun ada juga perusahaan (10%) yang menyebutkan bahwa durasi program kurang memadai karena waktu yang diberikan (terutama untuk penyusunan dan pengumpulan dokumen) cukup singkat. Beberapa perusahaan juga menyarankan

untuk memperjelas durasi dan mekanisme bimbingan serta memberikan informasi penyusunan dan pengumpulan dokumen lebih awal.

Pada saat proses bimbingan/pendampingan, banyak dari peserta (77%) yang memiliki atau mempekerjakan personil/tim khusus guna membantu menyusun dokumen HACCP. Hal ini disebabkan karena banyaknya dokumen HACCP yang perlu disiapkan dalam waktu singkat. Selain itu, tim khusus diperlukan supaya lebih fokus untuk menyusun dokumen sehingga lebih efektif dan efisien. Jika perusahaan tidak mempunyai personil/tim khusus penyusun dokumen HACCP, maka solusi yang paling banyak dilakukan oleh perusahaan adalah meminta bantuan kepada pihak eksternal, merekrut karyawan baru, atau membuka kesempatan magang mahasiswa.

Jika dilihat dari komitmen peserta dalam perbaikan sarana produksi diketahui bahwa 89% peserta menyatakan memiliki komitmen yang tinggi untuk memperbaiki seluruh sarana produksi sesuai dengan masukan yang diberikan tenaga ahli. Hal ini selaras dengan informasi mengenai nilai investasi tambahan berupa *fix capital* yang dikeluarkan perusahaan untuk perbaikan sarana produksi. Berdasarkan Gambar 11 diketahui bahwa 20 IKM mengeluarkan investasi tambahan kurang dari 100 juta, 18 IKM mengeluarkan investasi tambahan antara 100-500 juta dan seterusnya.



**Gambar 11.** Jumlah IKM Berdasarkan Nilai Investasi Tambahan Selama Mengikuti Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP

Pada kegiatan evaluasi ini, kami menanyakan kepada peserta program ini mengenai kendala atau keluhan yang dirasakan oleh peserta selama mengikuti Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP ini. Ada beberapa kendala/keluhan utama yang dirasakan peserta pada saat proses bimbingan atau pendampingan, seperti:

1. Banyaknya jumlah dokumen yang harus disiapkan dalam waktu yang singkat. Di sisi lain, informasi terkait penyusunan dokumen tersebut tidak disampaikan dari awal proses pembimbingan,
2. Banyaknya perbaikan sarana produksi,
3. Kurangnya SDM tim HACCP,
4. Belum maksimalnya koordinasi pelaksana dan peserta,
5. Banyaknya perbaikan SOP perusahaan agar sesuai dengan HACCP,
6. Metode pembelajaran yang kurang efektif.

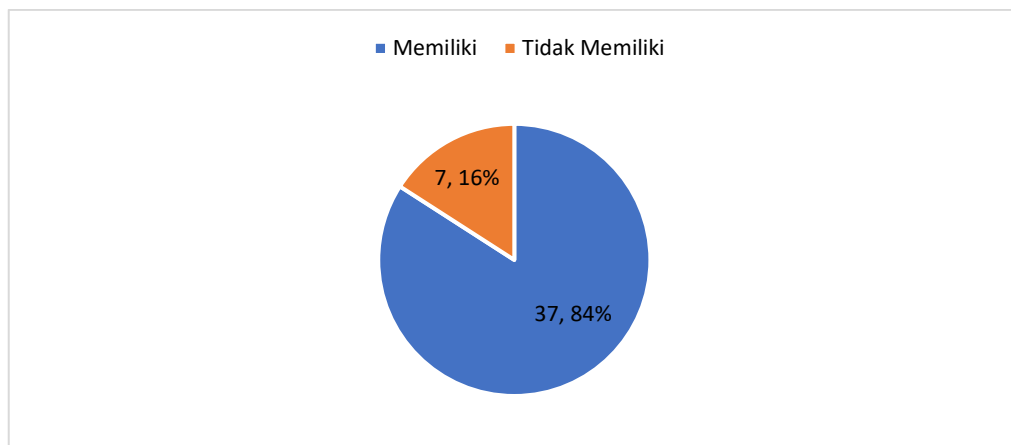
Peserta juga menyampaikan saran perbaikan terutama berkaitan dengan tenaga ahli pada program ini. Tenaga ahli diharapkan lebih memperjelas penyampaian materi/informasi yang diberikan kepada peserta. Selain itu diharapkan tenaga ahli bisa memahami kondisi peserta (IKM) sehingga bisa memberikan masukan yang sesuai dengan jenis dan karakteristik perusahaan. Setiap peserta memiliki karakteristik bisnis yang berbeda satu sama lain. Hal ini menjadi tantangan bagi tenaga ahli untuk bisa mengelaborasi setiap *case* dan tentunya memberikan solusi yang konstruktif bagi setiap perusahaan. Oleh sebab itu, beberapa perusahaan juga menyarankan agar rasio antara peserta dan tenaga ahli diperbesar sehingga setiap tenaga ahli membimbing sedikit perusahaan agar proses pembimbingan bisa lebih optimal.

Setelah mengikuti proses pembimbingan atau pendampingan, seluruh peserta yang memenuhi kriteria akan menerima sertifikat HACCP. Mayoritas peserta (52.4%) menerima sertifikat HACCP dalam kurun waktu 1-6 bulan setelah masa pembimbingan. Ada juga perusahaan yang mendapatkan sertifikat HACCP dalam kurun waktu 6-12 bulan setelah masa pembimbingan. Setelah peserta mendapatkan sertifikat maka perusahaan akan mendapatkan audit *surveillance*. Audit *surveillance* adalah audit (pemantauan) yang wajib dilakukan oleh Lembaga sertifikasi independen terhadap perusahaan yang telah memiliki sertifikat HACCP.

Hal terberat setelah mendapatkan sertifikasi HACCP adalah konsistensi perusahaan untuk menerapkan atau mengimplementasikan sistem HACCP pada proses bisnisnya. Mayoritas perusahaan (64%) menyebutkan bahwa implementasi sistem HACCP agak sulit dilakukan. Beberapa kendala dalam mengimplementasikan sistem HACCP menurut IKM peserta Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP adalah sebagai berikut:

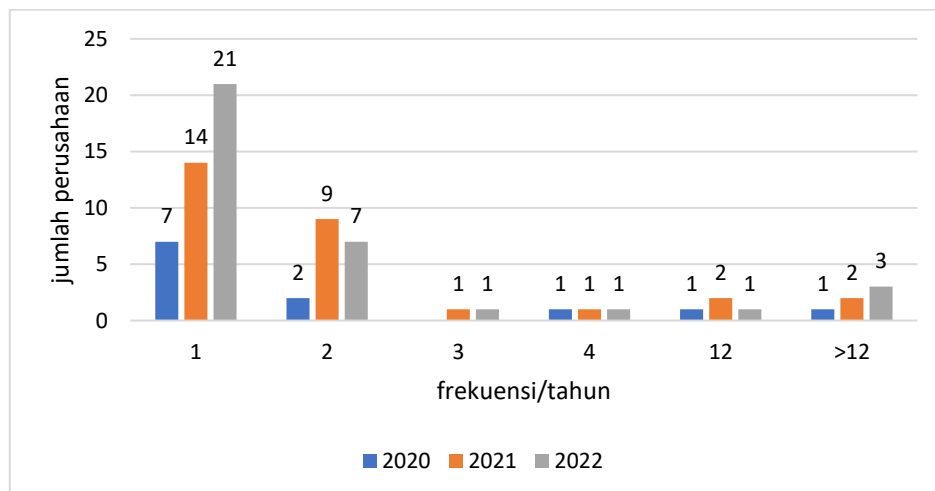
1. Pembiasaan sistem kepada karyawan,
2. Pencatatan dan penyusunan dokumen,
3. Permodalan,
4. Kekurangan karyawan,
5. Fasilitas produksi,
6. Pengetahuan tentang sistem, dan lain-lain.

Implementasi atau penerapan sistem HACCP perlu dipantau dan dievaluasi secara berkala oleh internal perusahaan. Oleh sebab itu, sebaiknya perusahaan memiliki tim khusus untuk memantau pelaksanaan sistem HACCP di perusahaannya. Mayoritas perusahaan yang telah mengikuti program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP Tahun 2020 dan 2021 telah memiliki tim khusus untuk memonitoring pelaksanaan sistem HACCP (Gambar 12). Namun demikian, masih ada beberapa perusahaan yang tidak memiliki tim khusus untuk menitoring implementasi sistem HACCP dikarenakan kekurangan karyawan yang memiliki kompetensi unggul.



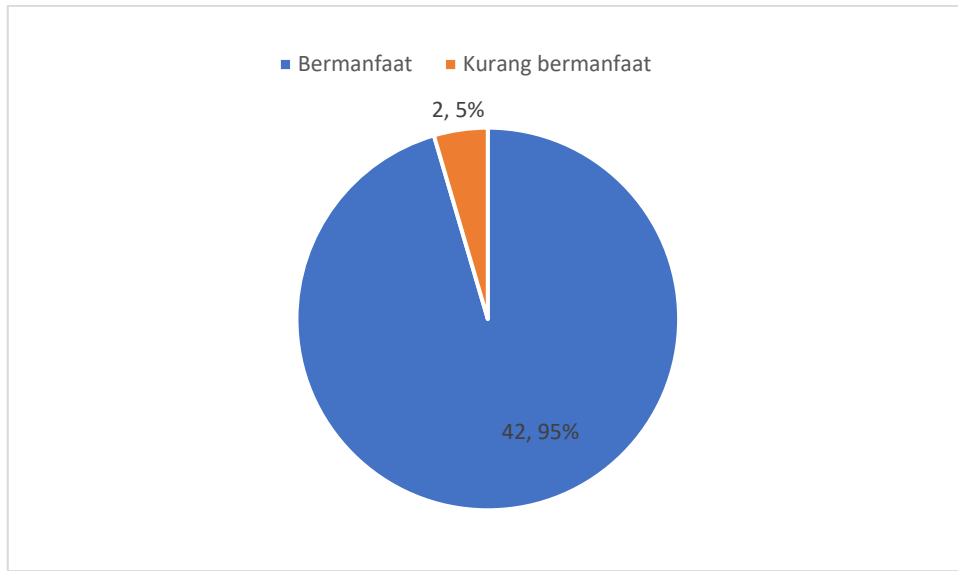
**Gambar 12.** Jumlah dan Persentase IKM Berdasarkan Kepemilikan tim khusus pemonitor pelaksanaan HACCP

Mayoritas perusahaan yang telah mendapatkan sertifikat HACCP melakukan uji kesehatan, uji air, dan kalibrasi alat sebagai salah satu upaya untuk memastikan jaminan kualitas dari juga sebagai tindakan preventif penanggulangan risiko yang mungkin terjadi. Ada beberapa perusahaan yang tidak melaksanakan pengujian tersebut karena layanan pengujian yang tidak tersedia di kota lokasi perusahaan, kebocoran pada alat, biaya pengujian belum ada, ataupun belum memiliki vendor yang dapat memfasilitasi hal tersebut. Sejalan dengan hal tersebut, idealnya perusahaan yang telah tersertifikasi HACCP melakukan audit internal secara berkala (Gambar 13), misalnya sekali setahun, per semester, per triwulan, atau dalam durasi lainnya. Melalui audit internal, perusahaan dapat mengevaluasi penerapan HACCP pada perusahaan sehingga lolos pemantauan ketika audit *surveillance* dilakukan.



**Gambar 13.** Frekuensi Audit Internal Berkala Selama Implementasi Sistem HACCP

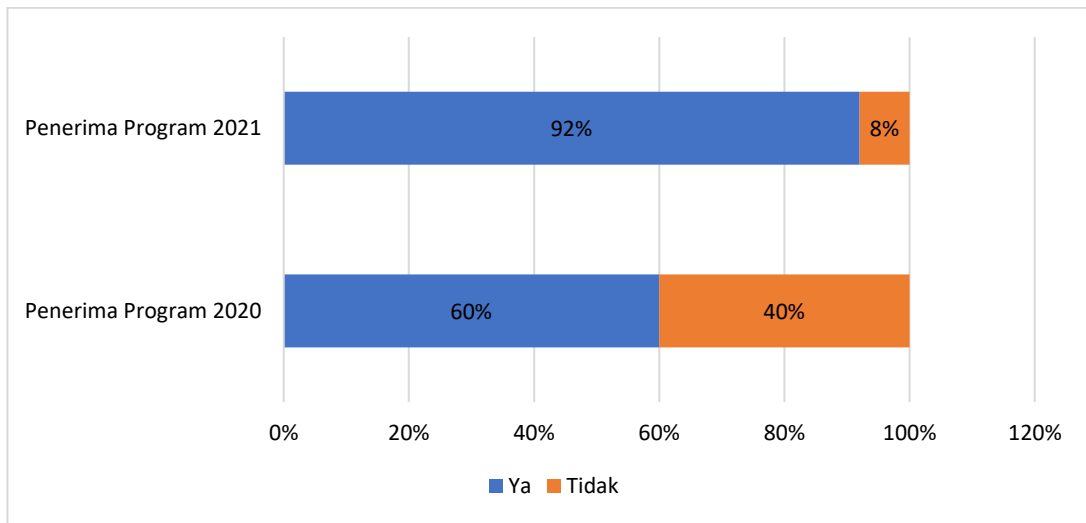
Secara keseluruhan, hampir seluruh peserta (96%) menyampaikan bahwa Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP memberikan manfaat bagi perusahaan (IKM) yang menerima (Gambar 14). Manfaat program bagi perusahaan diantaranya adalah meningkatkan standarisasi proses produksi, meningkatkan penjualan, meningkatkan kualitas produk, meningkatkan kesadaran tentang keamanan pangan, dan meningkatkan *branding* produk, dan meningkatkan kesadaran pencatatan dan penyusunan dokumen.



**Gambar 14.** Jumlah dan Persentase IKM yang merasakan manfaat Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP

Sejalan dengan manfaat yang dirasakan oleh perusahaan yang mengikuti program ini dan tentunya sertifikat HACCP yang dimiliki perusahaan juga diketahui bermanfaat bagi pengembangan bisnis perusahaan maka mayoritas (60%) perusahaan penerima program tahun 2020 berencana akan melakukan persiapan/*surveillance* untuk memperpanjang sertifikasi HACCP. Sama halnya dengan perusahaan penerima program tahun 2021, mayoritas (92%) juga berencana untuk memperpanjang sertifikasi HACCP. Lebih rinci dapat dilihat pada Gambar 15.





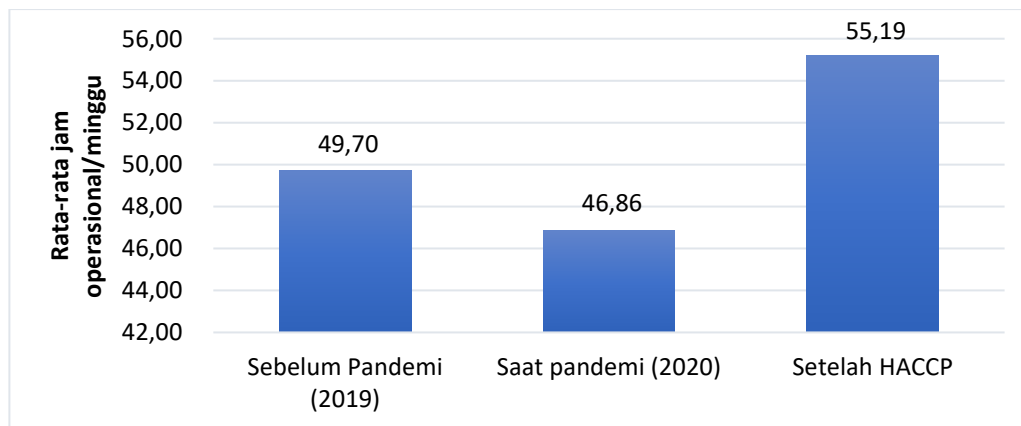
**Gambar 15.** Persentase Perusahaan Penerima Program yang Berencana untuk melakukan persiapan surveillance untuk memperpanjang sertifikasi HACCP

#### IV. PERFORMA IKM SETELAH TERSERTIFIKASI HACCP

Salah satu tujuan kegiatan ini adalah untuk melakukan analisa performansi sebelum dan sesudah IKM yang menerima program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP. Adapun kinerja atau performa IKM ditinjau melalui peningkatan produksi, pasar, tenaga kerja, profit, dan keberlanjutan implementasi HACCP. Pada bagian ini analisis yang dilakukan adalah analisis perbandingan. Ada tiga periode yang dibandingkan yakni sebelum pandemic (2019), saat pandemic (2020) dan setelah tersertifikasi HACCP.

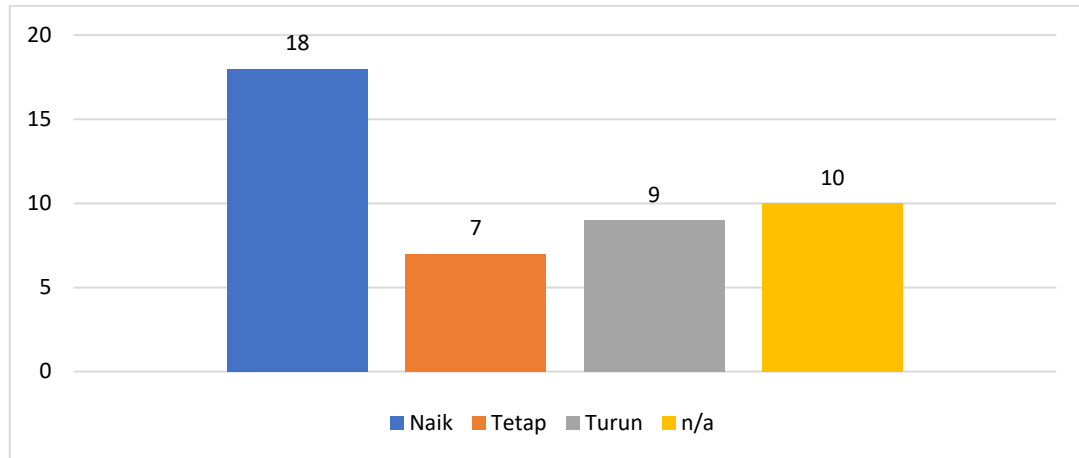
##### 1. Aspek Produksi

Berdasarkan Gambar 16 diketahui bahwa rata-rata jam operasional IKM per minggu sebelum Pandemi (2019) adalah 49.70 jam. Jumlah jam operasional IKM menurun drastis saat adanya pandemic Covid-19. Hal ini diduga disebabkan karena adanya penurunan aktivitas produksi IKM sebagai respon menurunnya permintaan produk yang dihasilkan oleh IKM sebagai imbas dari penerapan kebijakan untuk memutus rantai penularan virus Corona. Namun demikian, rata-rata jam operasional IKM kembali meningkat (menjadi 55.19 jam per minggu) setelah perusahaan mengikuti program fasilitasi dan juga tersertifikasi HACCP. Diketahui bahwa sebanyak 18% IKM mengalami peningkatan jumlah jam operasional setelah tersertifikasi HACCP



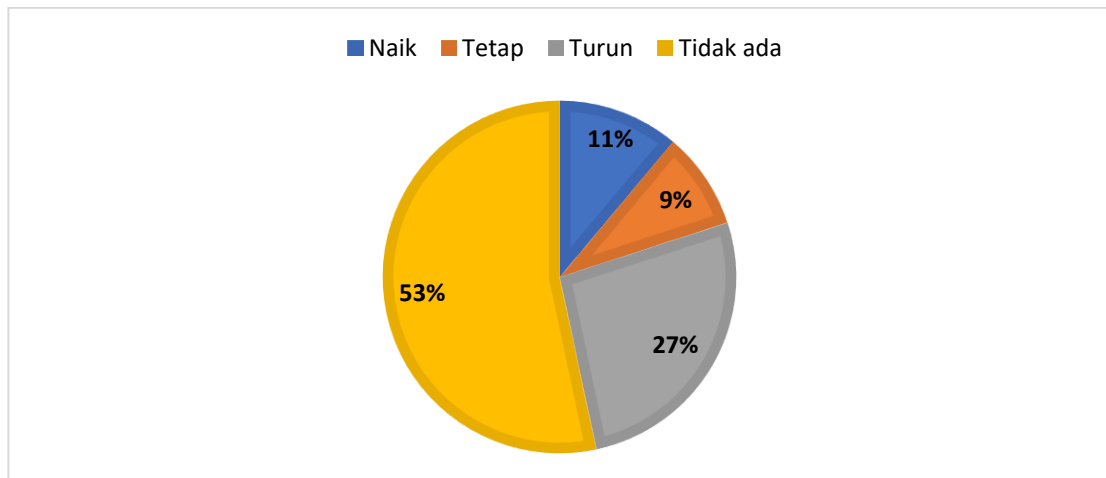
**Gambar 16.** Rata-rata Jam Operasional Perusahaan Per Minggu Pada Sebelum Pandemic, Saat Pandemic dan Setelah Tersertifikasi HACCP

Peningkatan jam operasional perusahaan per minggu pada saat perusahaan tersertifikasi HACCP seperti yang dijelaskan sebelumnya diduga disebabkan karena adanya peningkatan jumlah produksi IKM. Terlihat dari Gambar 17 bahwa 40% perusahaan yang tersertifikasi HACCP mengalami peningkatan jumlah produksi jika dibandingkan kondisi sebelum mendapatkan sertifikasi HACCP.



**Gambar 17.** Jumlah IKM Berdasarkan Perubahan Jumlah Produksi Pada Saat Sebelum dan Setelah Tersertifikasi HACCP

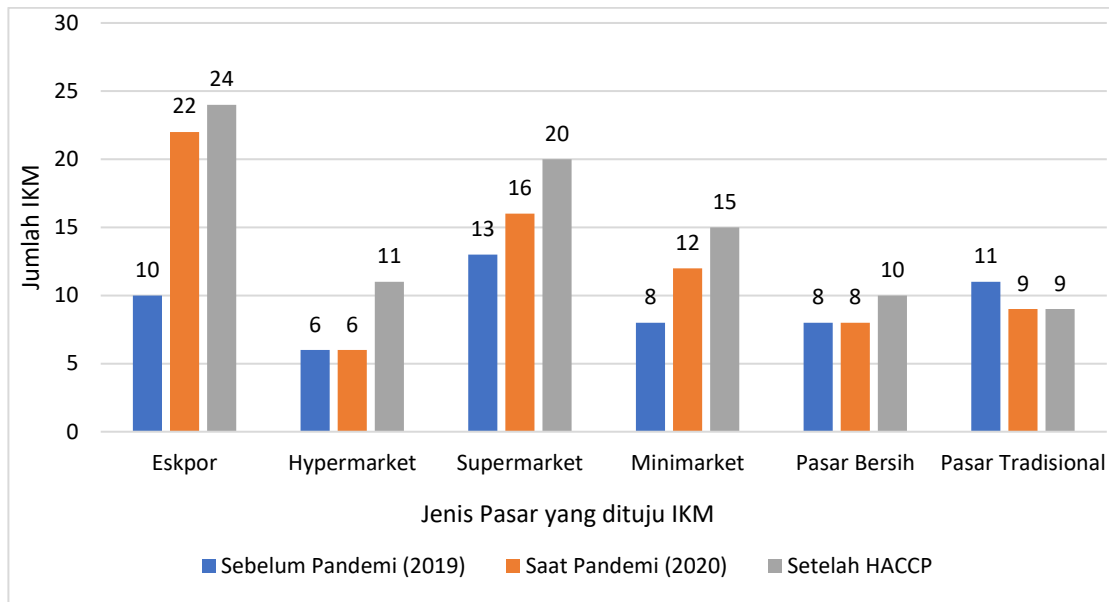
Selain peningkatan jumlah jam operasional per minggu dan peningkatan jumlah produksi, Sertifikasi HACPP juga terbukti menurunkan jumlah produk yang di *reject* oleh pasar. Sebanyak 27% perusahaan mengalami penurunan jumlah produk yang di *reject* setelah tersertifikasi HACCP. Bahkan 53% perusahaan menyatakan tidak ada produk yang di *reject* di pasar (Gambar 18). Hal ini mengindikasikan sistem HACCP yang diimplementasikan oleh perusahaan terbukti dapat menjaga standarisasi kualitas sehingga kualitas produk yang dihasilkan konsisten dan terstandarisasi.



**Gambar 18.** Persentase Jumlah IKM Berdasarkan Perubahan Jumlah Produk yang di-*Reject* Pada Sebelum dan Setelah Tersertifikasi HACCP

## 2. Aspek Pasar

Indikator berikutnya untuk melihat dampak sertifikasi HACCP terhadap kinerja IKM adalah aspek pasar. Aspek pasar disini meliputi jumlah dan jenis pasar yang dituju, omset per bulan perusahaan, dan juga titik penyaluran produk yang dihasilkan IKM. Pada saat sebelum pandemic, mayoritas perusahaan memasarkan produknya di Supermarket. Pada saat pandemic, mayoritas IKM kemudian juga merambah pasar ekspor. Kondisi tersebut semakin diperkuat setelah perusahaan-perusahaan tersebut tersertifikasi HACCP. Jumlah perusahaan yang melakukan ekspor meningkat sebesar 140% setelah tersertifikasi HACPP (Gambar 19). Dokumen HACCP saat ini juga belum menjadi dokumen wajib untuk pelaku usaha dapat menjual produknya pada pasar supermarket ataupun hypermarket bahkan ekspor sekaligus. Namun demikian, IKM yang tersertifikasi HACCP secara ilmiah diketahui telah memenuhi standar operasional dalam aktivitas bisnisnya, sehingga *buyer* akan merasa lebih terjamin jika produk yang dibeli berasal dari perusahaan yang tersertifikasi HACCP.



**Gambar 19.** Jumlah IKM Berdasarkan Jenis Pasar yang Dituju oleh IKM Pada Sebelum Pandemic, Saat Pandemic, serta Setelah Tersertifikasi HACCP

Jika ditelaah lebih rinci maka sebaran wilayah pemasaran IKM yang mengikuti program pendampingan ini mengalami peningkatan. Pada kajian ini, wilayah cakupan pemasaran dibagi Nasional, Internasional, Nasional dan Internasional. Namun ada beberapa IKM yang tidak melakukan penjualan pada periode tertentu dikarenakan operasional bisnis yang terhenti. Dari Tabel 1 diketahui wilayah cakupan pemasaran dibedakan untuk IKM yang mengikuti Program tahun 2020 dan 2021. Dari 16 IKM yang mengikuti program pendampingan pada tahun 2020 tercatat ada 5 IKM yang memasarkan produknya ke pasar internasional dan meningkat menjadi 7 IKM pada saat setelah tersertifikasi HACCP. Selain itu, dari 28 IKM yang mengikuti program pendampingan pada tahun 2021 tercatat 8 IKM yang memasarkan produknya ke pasar internasional dan meningkat menjadi 9 IKM setelah tersertifikasi HACCP.

Tabel 1. Wilayah Pemasaran IKM yang Mengikuti Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP

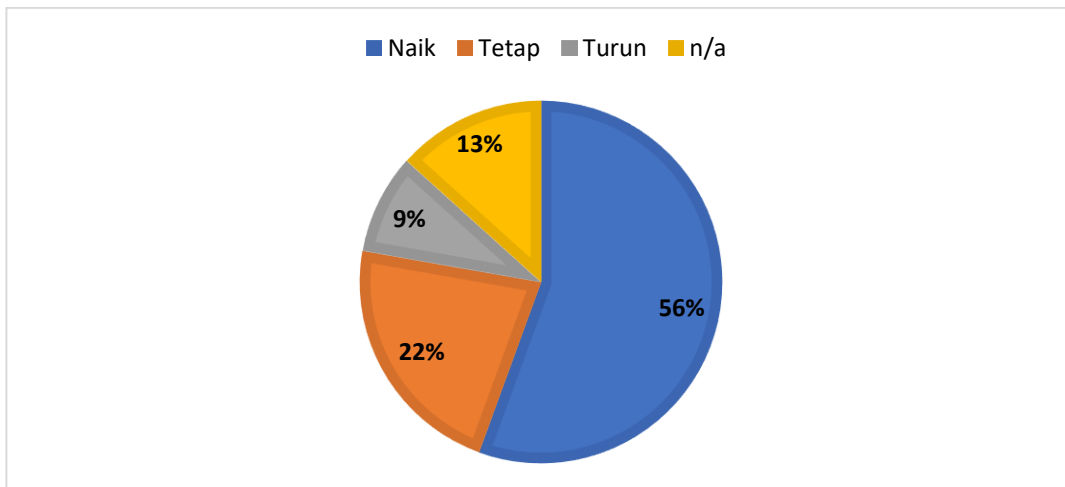
Wilayah Pemasaran	Program Pendampingan Tahun 2020			Program Pendampingan Tahun 2021		
	Sebelum Pandemi	Saat Pandemi	Setelah HACCP	Sebelum Pandemi	Saat Pandemi	Setelah HACCP
Nasional	11	11	9	17	15	16
Internasional	1	3	3	3	3	3
Nasional dan Internasional	4	2	4	5	6	7
Tidak ada	0	0	0	3	4	2

Jika Tabel 1 menjelaskan wilayah pemasaran secara agregat maka pada Tabel 2 akan diuraikan jumlah wilayah pemasaran IKM yang mengikuti program. Wilayah pemasaran yang dimaksud adalah Kabupaten/Kota, Provinsi dan Negara. Informasi Tabel 2 sekaligus juga mengkonfirmasi kembali sebaran wilayah pemasaran pada masa Pandemi Covid-19. Terlihat bahwa jumlah wilayah pemasaran sebelum pandemic lebih kecil dibandingkan jumlah wilayah pemasaran setelah tersertifikasi HACCP.

Tabel 2. Wilayah Pemasaran IKM berdasarkan Wilayah Administrasi di Indonesia

Wilayah Pemasaran	Sebelum Pandemi	Saat Pandemi	Setelah HACCP
Kabupaten/Kota	355	167	720
Provinsi	86	103	137
Negara	43	32	56

Sejalan dengan informasi sebelumnya bahwa kondisi IKM setelah tersertifikasi HACCP mengalami peningkatan. Berdasarkan Gambar 20 diketahui bahwa 56% perusahaan mengalami peningkatan jumlah titik penyaluran produk setelah tersertifikasi HACCP. Hal ini cukup bukti untuk menyimpulkan bahwa sertifikasi HACCP bermanfaat bagi IKM untuk melakukan perluasan pasar bahkan untuk memasuki *new market*.



**Gambar 20.** Persentase jumlah IKM berdasarkan kondisi perubahan penyaluran produk IKM pada saat sebelum dan setelah tersertifikasi HACCP

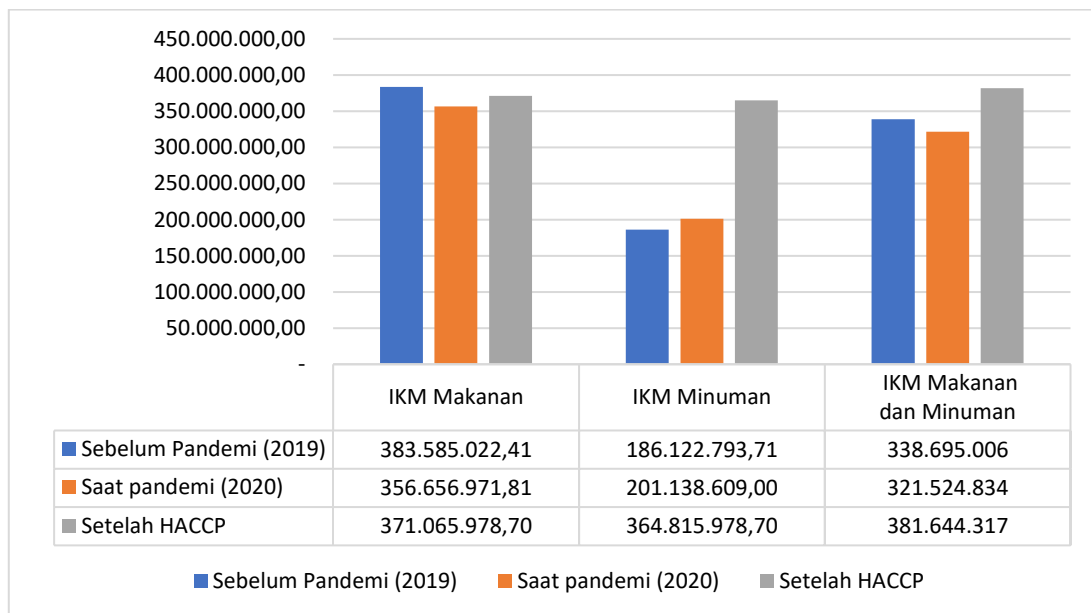
Kondisi Pandemi Covid-19 pada tahun 2020 diketahui berdampak pada kinerja IKM terutama kinerja pasar. Rendahnya daya beli masyarakat dan adanya kebijakan pembatasan kegiatan masyarakat kemudian juga berpengaruh terhadap wilayah pemasaran IKM. Namun demikian IKM terus berbenah diri untuk bertahan di kondisi pasar saat itu. Seiring berkembangnya teknologi digital dan meningkatnya literasi digital marketing pada pelaku IKM memunculkan harapan bagi pelaku IKM untuk membuka pasar. Terbukti dari penjelasan sebelumnya bahwa wilayah pasar IKM pada saat Pandemi Covid-19 tidak terlalu turun drastis. Namun demikian, omset yang didapatkan oleh IKM pada saat Pandemi Covid-19 jauh menurun sehingga menuntut pelaku IKM untuk kreatif dan inovatif dalam menjalankan bisnisnya sehingga bisa bangkit kembali.

**Tabel 3.** Total Omset IKM Penerima Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP

IKM Penerima Program	Sebelum Pandemi	Saat Pandemi	Setelah HACPP
<b>IKM Penerima Program 2020</b>	3,787,946,487	4,876,069,938	4,158,240,019
<b>IKM Penerima Program 2021</b>	9,082,463,741	7,984,923,423	11,151,196,171

Total omset IKM yang mengikuti Bimbingan Penerapan dan Fasilitas Sertifikasi HACCP dapat dilihat pada Tabel 3. Total omset 16 IKM yang mengikuti program tahun 2020 mengalami peningkatan sebesar 22.3% pada saat Pandemi Covid-19 dan 8.9% setelah tersertifikasi HACCP. Namun berbeda dengan 28 IKM yang mengikuti program tahun 2021. Diketahui kondisi Pandemi Covid-19 menurunkan total omset sebesar 13.7% dan mulai meningkat sebesar 28.4% setelah tersertifikasi HACCP.

IKM Penerima Program	Sebelum Pandemi	Saat Pandemi	Setelah HACPP
IKM Penerima Program 2020	3,787,946,487	4,876,069,938	4,158,240,019
IKM Penerima Program 2021	9,082,463,741	7,984,923,423	11,151,196,171

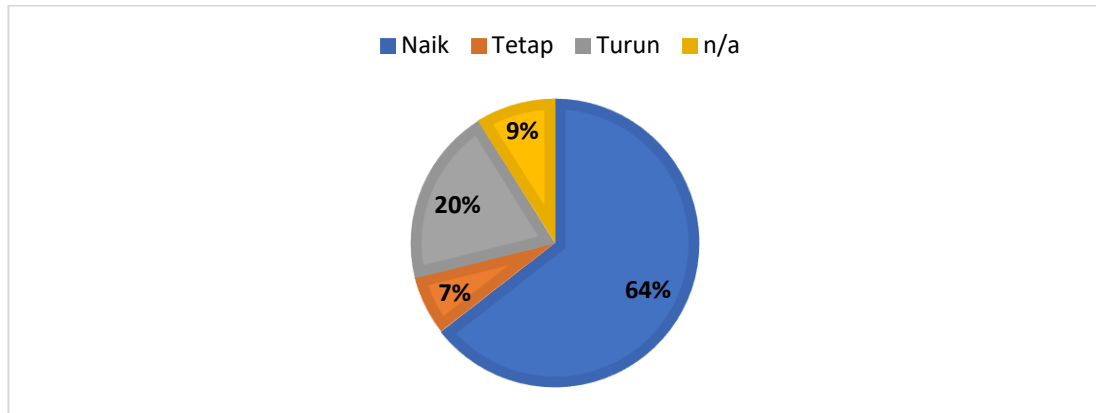


**Gambar 20.** Rata-rata Omset Per Bulan (Rp) yang Diperoleh IKM pada Sebelum pandemic, Saat pandemic, dan Setelah tersertifikasi HACCP

Pengaruh sertifikat HACCP dengan kenaikan omset juga diperkuat oleh persepsi IKM berikut ini, dimana 64% IKM menyebutkan telah mengalami peningkatan omset per bulan setelah tersertifikasi HACCP dibandingkan sebelum mendapatkan sertifikasi (sebelum pandemic). Berdasarkan Gambar 21, diketahui bahwa hanya 20%



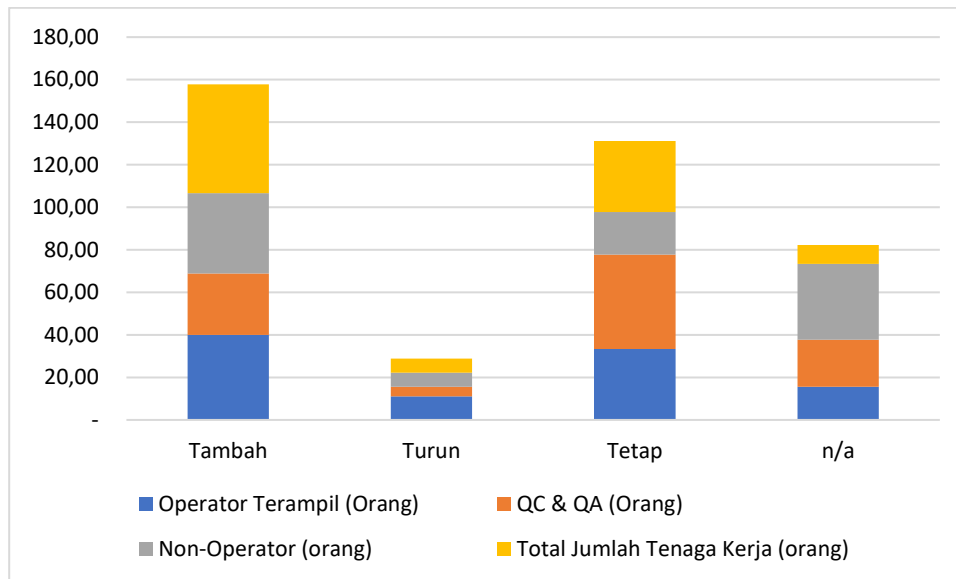
perusahaan yang mengalami penurunan omset jika dibandingkan sebelum dan sesudah mendapatkan sertifikasi HACPP.



**Gambar 22.** Persentase Jumlah IKM Berdasarkan Kondisi Perubahan Omset per Bulan yang Terima IKM pada Saat Sebelum dan Setelah Tersertifikasi HACCP

### 3. Aspek Tenaga Kerja

Indikator selanjutnya adalah aspek tenaga kerja. Keberhasilan penerapan HACPP membutuhkan tanggungjawab penuh dan keterlibatan manajemen serta tenaga kerja. Berdasarkan Gambar 24 terlihat bahwa Sertifikasi HACCP berpengaruh terhadap penambahan jumlah tenaga kerja secara keseluruhan. Sekitar 51% perusahaan yang telah tersertifikasi HACCP menambah jumlah tenaga kerja pada perusahaannya. Jenis tenaga kerja yang paling banyak ditambah adalah tenaga kerja (operator) terampil. Hal ini sesuai dengan pendapat yang menyatakan bahwa keberhasilan penerapan HACCP juga membutuhkan pendekatan tim dan tim ini harus terdiri dari tenaga ahli yang tepat. Perusahaan menambah tenaga kerja terampil agar dapat menjalankan sistem operasional bisnis sesuai standar HACCP. Jumlah tenaga kerja QC dan QA cenderung stabil atau tetap, sedangkan jumlah tenaga non-operator cenderung turun setelah perusahaan tersertifikasi HACCP. Melalui sistem yang terstandarisasi tentu pekerja non operator dapat diminimalisir penggunaannya.



**Gambar 24.** Perubahan Jumlah Tenaga Kerja yang Digunakan Pada Perusahaan Yang Telah Tersertifikasi HACPP

#### 4. Aspek Profit dan Keberlanjutan Implementasi HACCP

Produksi IKM umumnya meningkat setelah implementasi HACCP, maka hal ini berimplikasi terhadap penurunan biaya produksi per unit. Di sisi lain penerapan HACCP memberikan dampak terhadap peningkatan dan perluasan pasar produk IKM peserta program, hal ini dibuktikan juga dengan adanya dampak program terhadap peningkatan omset. Dua kondisi ini sangat potensial untuk menciptakan profit yang lebih tinggi setelah adanya penerapan HACCP

Potensi peningkatan profitabilitas ini tentu saja membuat IKM merasakan mendapatkan manfaat ekonomi dari penerapan HACCP. Selain itu juga IKM mendapatkan manfaat non ekonomi (produksi, kualitas, pasar dll). Hal menunjukkan bahwa adanya potensi keberlanjutan implementasi sertifikasi HACCP.

## **V. KESIMPULAN DAN REKOMENDASI**

### **A. Kesimpulan**

1. Berdasarkan analisa performansi sebelum dan sesudah IKM menerima fasilitasi, maka dapat dilihat bahwa setelah menerima fasilitasi IKM dapat meningkatkan produksinya, jumlah penggunaan tenaga kerja, peningkatan dan perluasan pasar. Dari sisi investasi, sebagian besar IKM mengeluarkan investasi untuk menunjang sarana dalam implementasi HACCP. Setelah mengikuti menerapkan sertifikasi HACCP, IKM juga memiliki potensi untuk meningkatkan profit dan keberlanjutan dari implementasi HACCP ini.
2. Secara umum pandemi Covid-19 telah mempengaruhi kinerja IKM, hal ini ditunjukkan dengan penurunan produksi, omset maupun pemasaran. Kondisi ini dapat diartikan bahwa IKM butuh energi lebih besar untuk dapat meningkatkan kinerjanya. Program HACCP membantu mengakselerasi IKM dalam meningkatkan kinerjanya
3. Pelaksanaan fasilitasi bimbingan teknis, pendampingan, dan sertifikasi HACCP sudah efektif dilihat dari mayoritas IKM mengimplementasikan hasil bimbingan teknis yang dilakukan dan melaksanakan sertifikasi.

### **B. Rekomendasi**

1. Mayoritas responden menyampaikan memiliki kendala dalam melakukan ekspor. Kendala yang dialami termasuk masalah administrasi dan kontak dengan pembeli di negara tujuan. Karena itu perlu adanya bimbingan dan pendampingan lanjutan terkait dengan pemasaran, terutama dalam hal pasar ekspor. Bimbingan dapat berupa peningkatan ketrampilan dalam menyusun dokumen ekspor dan fasilitasi promosi pada bursa/bazar local dan internasional.
2. Mayoritas IKM peserta program lebih memilih pelaksanaan Bimtek dan fasilitasi dilakukan secara hybrid ataupun luring. Karena itu, untuk pelaksanaan di tahun depan perlu memperhatikan hal ini agar penyelenggaraan lebih efektif dan optimal mencapai tujuan.

3. Dalam implementasi HACCP, mayoritas IKM mengalami kendala dalam penyiapan dokumen, sarana dan prasarana, serta pembiasaan pada level karyawan. Hal ini perlu menjadi perhatian dalam materi bimtek dan fasilitasi agar dapat membekali peserta IKM dalam upaya mengatasi sebagian kendala ini. Perlu juga melibatkan praktisi IKM yang memiliki pengalaman yang sama, namun telah mampu mengatasi kendala tersebut. Praktisi IKM ini diharapkan dapat memberikan kiat-kiat praktis dan juga motivasi pada sesama pelaku IKM.
4. Program Bimtek dan fasilitasi sertifikasi HACCP ini telah terbukti dapat meningkatkan performa IKM, serta mampu membantu IKM dalam menghadapi kondisi shock seperti adanya pandemi covid-19. Karena itu perlu direkomendasikan untuk melanjutkan pelaksanaan program ini dengan memperbaiki beberapa hal yang telah disampaikan pada butir rekomendasi sebelumnya.

## LAMPIRAN

**Lampiran 1.** Data Peserta Program Fasilitas Bimbingan Teknis, Penerapan dan Sertifikasi HACCP

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Pemilik / Pimpinan</b>	<b>Tahun Fasilitas</b>
1	CV Hugo Inovasi	Astin Atsna	2020
2	PT Sistema Organik Agrinaya	Kukuh Haryadi	2020
3	PT Rumah Mocaf Indonesia	Wakhyu Budi Utami	2020
4	CV Agro Berdikari	Rini Widyastuti Hartanto Wicaksono	2020
5	Koperasi Nira Kamukten	Sindu Dwi Hartanto	2020
6	Koperasi Nira Satria	Eko Wakhyudin, Nartam	2020
7	WAM Sejahtera	Kusriyani	2020
8	CV Abon Cap Koki	Novia Kurnia Setiawati	2020
9	KUB Central Agro Lestari	Sutomo	2020
10	Keripik Shinta	Sinta, Heru	2020
11	Panda Alami	Muhadi	2020
12	CV Serelia Prima Nutrisia	Suko Triyono	2020
13	PT Mazaraat Lokanatura Indonesia	Nieta Pricillia Puspitasari, Muhamad Najmi	2020
14	CV Yumeda Pangan Sejahtera	Andromeda, Yuki	2020
15	Pencinta Kesucian Jiwa	Kusnaedi	2020
16	Naturelle Inti Global	Adrian Winata	2020
17	Naglasui	Jonathan Pranadjaja	2020

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Pemilik / Pimpinan</b>	<b>Tahun Fasilitas</b>
18	PT Beema Boga Arta	Fransisca Natalia Widowati	2021
19	PT Bangun Segera Sukabumi	Enden Kartawijaya	2021
20	CV Gemini Utama	Rio Gemini Carlo	2021
21	PT Kreasi Krispi Indonesia	Ricky Kurnia Chandra	2021
22	CV Mitra Niaga Indonesia	Arief Alimudin	2021
23	CV Monita Food	Aris Risma Sunarmas	2021
24	PT Malika Khatulistiwa Dayana Abadi	Gesit Hanastiti Hutami	2021
25	CV Samara Micron Saleronell	Marcelina Jasmine Sutisna	2021
26	Tempe Azaki	Cucup Ruhiyat	2021
27	PT Awilton Nyiur International	Hein Victor William Mulya	2021
28	PT Gunung Hijau Masarang	Dita Mantiri	2021
29	PT Hayumi Agro Indonesia	Halim Wibowo Loo	2021
30	PT Karsa Fajar Abadi (Made Tea)	Ni Made Roni	2021
31	PT Mirasa Food Industry	Mei Nur Rahmawati	2021
32	CV Nusantara Jaya Food	Novitha Herawati	2021
33	PT Natural Joy Foods	Shirley Boedihartono	2021
34	CV Omieku Food	Ida Octavia	2021
35	CV Rosalie Kalyana Bali	Anak Agung Ayu Sri Utami	2021
36	PT Sekar Bumi Mulya	Tri Silvianto Hermawan	2021
37	PT Trimatari Biopersada Recovery	M.A Sri Lestari MBA	2021

<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Pemilik / Pimpinan</b>	<b>Tahun Fasilitasi</b>
38	CV Selera Indah Perdana	Steve Ganiputra Hidayat	2021
39	PT Mitra Sehat Indonesia	Barli Robaly	2021
40	CV Saripati Laer	Lia Cornelia	2021
41	CV Prima Dairy Mubarak	Pariyanto	2021
42	CV Centerindo Kurnia Tritama	Dwi Karti Handayani	2021
43	Redina Jaya	Tri Sunu Widodo	2021
44	PT Delifru Utama Indonesia	Alvin Harijanto	2021
45	CV Tri Utami Jaya	Nasrin H. Mukhtar	2021

Lampiran 2. Kuesioner Kajian Program Fasilitasi Bimbingan Teknis, Penerapan dan Sertifikasi HACCP

**KUESIONER PESERTA**

**KEGIATAN KAJIAN BIMBINGAN TEKNIS, PENERAPAN, SERTIFIKASI HACCP  
BAGI IKM MAKANAN DAN MINUMAN**

**PT. /CV. ....(diisikan satu per satu)**



**DIREKTORAT JENDERAL  
INDUSTRI KECIL, MENENGAH DAN ANEKA  
KEMENTERIAN PERINDUSTRIAN  
TAHUN ANGGARAN 2022**

**Petunjuk pengisian**

- Tulis/ketik jawaban di kolom/tempat yang disediakan selengkap mungkin.
- Jika kolom/tempat jawaban yang disediakan tidak mencukupi, jawaban bisa dilanjutkan dengan menuliskannya di luar kolom.
- Lingkari jawaban yang sesuai untuk pertanyaan dengan pilihan ganda
- Instruksi/penjelasan spesifik bagaimana cara menjawab diberikan di beberapa pertanyaan tertentu.
- Sebagian data sudah diisikan berdasarkan data yang diberikan oleh IKM saat pendaftaran program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP. Mohon IKM dapat mengoreksi jika salah dengan cara mencoret data yang sudah diisikan dan menuliskan data yang benar/sesuai pada saat pendaftaran.

**A. Identitas/Profil Responden**

1.	Nama Responden	:	
2.	Alamat	:	
3.	HP	:	
4.	Nama Perusahaan	:	
5.	Jenis produk (Sebutkan produk dan merk yang tersertifikasi HACCP)	:	a. Makanan ..... ..... ..... ..... .....
			b. Minuman ..... ..... ..... ..... .....

6.	Tahun mengikuti Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP	:	
7.	Jenis dokumen perusahaan yang dimiliki (boleh lebih dari satu)	:	a. NIB b. IUMK c. IUI d. TDI e. Lainnya (sebutkan): ..... .....
8.	Jenis Ijin Edar yang dimiliki (boleh lebih dari satu)	:	a. PIRT b. Halal c. MD d. Lainnya (sebutkan): ..... .....
9.	Sebelum mengikuti Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP, apakah sudah melakukan ekspor dari produknya?	:	a. Sudah. Negara tujuan ekspor: ..... ..... .....
			b. Sedang merintis untuk ekspor. Negara calon tujuan ekspor: ..... ..... .....
			c. Belum
10.	Sebelum mengikuti Bimbingan Penerapan dan	:	a. Ada. Jelaskan kendala yang dihadapi: ..... .....

	Fasilitasi Sertifikasi HACCP, adakah kendala yang dihadapi untuk melakukan ekspor?		b. Tidak ada.
11.	Apakah motivasi anda dalam mengikuti program?*		<p>a. Perluasan pasar dalam negeri</p> <p>b. Ekspor</p> <p>c. Tuntutan pasar</p> <p>d. Meningkatkan efisiensi proses produksi</p> <p>e. Membangun dan meningkatkan <i>branding</i> produk</p> <p>f. Mengurangi jumlah produk <i>reject</i>**</p> <p>g. Mengurangi jumlah produk <i>retur</i>**</p> <p>h. Lainnya (sebutkan): .....</p> <p>.....</p> <p>**</p> <p><i>reject</i> = barang di akhir proses produksi yang tidak memenuhi standar/QC.</p> <p><i>retur</i> = barang yang dikembalikan oleh pasar/konsumen/distributor/toko/buyer</p>
12.	Seberapa tertib perusahaan membuat laporan keuangan?		<p>5 – Sangat Tertib (setiap hari)</p> <p>4 – Tertib (setiap bulan)</p> <p>3 – Cukup Tertib (3 bulan sekali)</p> <p>2 – Kurang Tertib (6 bulan sekali)</p> <p>1 – Tidak Tertib (Setahun sekali)</p>

**B. Proses dan Pelaksanaan Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikat HACCP**

1.	Sumber informasi Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP:
----	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Media cetak</li> <li>b. Sosialisasi Ditjen IKMA</li> <li>c. Media Sosial Kemenperin/Ditjen IKMA/Dit. IKM PFBB</li> <li>d. Komunitas/KUB/Asosiasi pelaku IKM</li> <li>e. Teman/Keluarga</li> <li>f. Leaflet/Brosur</li> <li>g. Dinas Perindag setempat</li> <li>h. Lainnya (sebutkan): .....</li> </ul>	
2.	<p>Bagaimana kemudahan proses pendaftaran seleksi/rekrutmen penerima program tersebut?</p>	<p>a. Mudah</p> <p>b. Tidak Mudah. Sebutkan/jelaskan kendala yang dihadapi: ..... .....</p>
3.	<p>Sejak menerima surat penetapan (SK) sebagai penerima Program Bimbingan Penerapan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP, berapa lama waktu tunggu perusahaan hingga menerima bimbingan/pendampingan <b>pertama kalinya</b>?</p>	<p>* tulis jawaban dalam bulan dan/atau hari, contoh: 15 hari, 1 bulan, 3 bulan 10 hari. ..... ..... .....</p>
4.	<p>Bagaimana proses bimbingan/pendampingan sertifikasi HACCP dilakukan oleh Ditjen IKMA?</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Daring</li> <li>b. Luring (oleh Tenaga Ahli/Staf Ditjen IKMA yang ditugasi datang ke lokasi pabrik)</li> <li>c. Hybrid (daring dan luring)</li> </ul>

		<p>Menurut anda, metode bimbingan/pendampingan mana yang dirasa paling efektif dari ke-3 metode di atas? Jelaskan kenapa?</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
5.	Seberapa sering bimbingan/pendampingan diberikan kepada perusahaan?	<p>: * <i>Sebutkan unit frekuensinya (<b>berapa kali</b>) dalam 3 bulan di tahun perusahaan menerima bimbingan/pendampingan.</i></p> <p>.....</p> <p>.....</p>
6.	Bagaimana kecukupan durasi Bimbingan Penerapan HACCP ?	<p>a. Memadai</p> <p>b. Kurang memadai.</p> <p>Mohon berikan saran terkait durasi bimbingan:</p> <p>.....</p> <p>...</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
7.	Pada saat pendampingan, apakah IKM sudah memiliki personil/tim khusus yang bertugas menyusun dokumen HACCP?	<p>a. Ya.</p> <p>Sebutkan jabatan setiap personil yang menjadi bagian tim khusus penyusun dokumen HACCP:</p> <p>.....</p> <p>...</p> <p>b. Tidak.</p> <p>Bagaimana solusi yang dilakukan untuk menyusun dokumen HACCP saat itu? (<i>check</i> pilihan di bawah ini, atau tambahkan jika tidak ada di pilihan)</p>

			<input type="checkbox"/> Merekrut karyawan baru <input type="checkbox"/> Membuka kesempatan magang mahasiswa <input type="checkbox"/> Lainnya (sebutkan): .....
8.	Bagaimana komitmen IKM dalam perbaikan sarana produksi?	:	a. Diperbaiki seluruhnya sesuai masukan tenaga ahli b. Diperbaiki Sebagian saja c. Tidak melakukan perbaikan. Mohon disampaikan kendala dalam perbaikan sarana produksi: ..... .....
9.	Berapa nilai <b>investasi tambahan</b> berupa <b>fix capital</b> yang diperlukan perusahaan untuk melakukan perbaikan sarana produksi dalam rangka memperoleh sertifikasi HACCP?	:	* <i>Boleh dituliskan dalam kisaran nilai, tidak harus angka pasti.</i>  Rp. .....  <i>Jika perusahaan memiliki data tentang investasi tambahan secara lengkap, mohon bisa diisi kuesioner di <b>Appendix 1.</b></i>
10.	Kendala/keluhan apa saja yang terjadi pada saat proses bimbingan/pendampingan HACCP? ( <i>jawaban bisa lebih dari satu</i> )	:	a. Kekurangan SDM Tim HACCP b. Perbaikan sarana produksi c. Penyusunan dokumen d. Penyampaian materi pendampingan oleh Tenaga Ahli e. Lainnya (sebutkan):..... ..... .....

			<p>.....</p> <p>.....</p> <p>Jika keluhan/kendala saat proses bimbingan/pendampingan terkait Tenaga Ahli/ Staf Ditjen IKMA, mohon bisa disampaikan keluhan/kendalanya dan saran perbaikannya.</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
11	Berapa lama waktu yang dibutuhkan sejak menerima bimbingan/ pendampingan <b>pertama kalinya</b> dari Kemenperin hingga perusahaan menerima sertifikat HACCP?	:	<p><i>* tulis jawaban dalam bulan dan hari, contoh: 3 bulan 10 hari, 7 bulan.</i></p> <p>.....</p> <p>...</p> <p>.....</p> <p>...</p>
12	Kapan perusahaan mendapatkan sertifikat HACCP?	:	<p>Bulan .....Tahun</p> <p>.....</p>
13	Bagaimana tingkat kemudahan implementasi Sistem HACCP ?	:	<p>a. Mudah</p> <p>b. Agak Sulit</p> <p>c. Sulit</p> <p>Mohon disampaikan kendala pada saat implementasi system HACCP:.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
14	Apakah perusahaan membentuk dan masih memiliki tim khusus yang	:	<p>a. Ya</p> <p>b. Tidak</p>



	memonitor pelaksanaan HACCP secara berkesinambungan?		Jika Tidak, mohon bisa dijelaskan alasan/kendalanya: ..... .....
15	Apakah uji kesehatan, uji air, dan kalibrasi alat masih dilakukan secara berkala setelah menerima sertifikat HACCP?	:	a. Ya b. Tidak Jika Tidak, mohon bisa dijelaskan alasan/kendalanya: ..... .....
16	Seberapa sering perusahaan melakukan audit internal berkala selama implementasi sistem HACCP?	:	<i>* Di isi dengan frekuensi, contoh 4 kali/bulan, 2 kali/3 bulan, atau 2 kali/tahun.</i> <i>* Di isi sejak tahun diterimanya sertifikasi.</i> Tahun 2020: ..... Tahun 2021: ..... Tahun 2022: .....
17	Apakah ada budget khusus untuk HACCP (misalkan pelatihan secara berkala, upgrading pegawai, dll)	:	a. Ya b. Tidak
18	Secara keseluruhan ( <i>overall</i> ), apakah program Bimbingan Penerapan dan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP memberikan manfaat bagi IKM Penerima Fasilitasi?	:	a. Bermanfaat b. Kurang bermanfaat c. Tidak bermanfaat : Mohon diberikan penjelasan kebermanfaatan/tidak nya : ..... ....
19	Apakah perusahaan anda melakukan <u>persiapan/surveillance</u> untuk	:	<i>* Pertanyaan ini hanya relevan bagi perusahaan penerima sertifikat HACCP di tahun 2020.</i>

	memperpanjang sertifikasi HACCP?	<p><i>* Penerima sertifikasi di tahun 2021 bisa langsung ke pertanyaan selanjutnya (no. 20).</i></p> <p>a. Ya b. Tidak</p> <p>Jika Tidak, mohon dijelaskan alasannya: .....</p>
20	Apakah perusahaan anda memiliki rencana untuk memperpanjang sertifikasi HACCP?	<p><i>* Pertanyaan ini hanya relevan bagi perusahaan penerima sertifikat HACCP di tahun 2021.</i></p> <p>a. Ya b. Tidak</p> <p>Jika Tidak, mohon dijelaskan alasannya: .....</p>
21	Saran perbaikan program Bimbingan Penerapan dan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP	<p>.....</p> <p>.....</p>

**C. Kondisi Perusahaan Sebelum dan Sesudah Tersertifikasi HACCP**

No	Parameter	Indikator	Nilai		
			<u>SEBELUM</u> bersertifikat HACCP		<u>SETELAH</u> bersertifikat HACCP
			Sebelum Pandemi (data tahun 2019)	Saat Pandemi (setelah Maret 2020)	
1.	Operasional produksi	Jam operasional per hari	.....	.....	.....
		Jumlah hari kerja per minggu	.....	.....	.....
		Volume atau jumlah <b>total produk</b> yang dihasilkan <b>per bulan</b>  * misal: 50 ton/bulan, 1000 boks/bulan @24 botol/boks @1 liter/botol; atau dengan unit lain	.....	.....	* Diisikan <b>rataan per bulan</b> di tahun sejak menerima sertifikat HACCP. Tahun 2020: ..... Tahun 2021: ..... Tahun 2022: .....
		Volume atau jumlah <b>total produk reject per bulan</b> (dilengkapi dengan unit seperti pertanyaan sebelumnya) * reject = barang yang tidak lolos mesin <i>detector</i> , tidak lolos QC, dll yang menyebabkan <b>barang tidak layak dipasarkan</b> .	.....	.....	* Diisikan <b>rataan per bulan</b> di tahun sejak menerima sertifikat HACCP. Tahun 2020: ..... Tahun 2021: .....

No	Parameter	Indikator	Nilai		
			<u>SEBELUM</u> bersertifikat HACCP		<u>SETELAH</u> bersertifikat HACCP
			Sebelum Pandemi (data tahun 2019)	Saat Pandemi (setelah Maret 2020)	
					Tahun 2022: .....
2.	Tenaga kerja	Operator terampil untuk mengoperasikan lini produksi/alat	.....	.....	* <i>Diisikan di tahun sejak menerima sertifikat HACCP.</i> Tahun 2020: ..... Tahun 2021: ..... Tahun 2022: .....
		QC dan QA	.....	.....	* <i>Diisikan di tahun sejak menerima sertifikat HACCP.</i> Tahun 2020: ..... Tahun 2021: ..... Tahun 2022: .....

No	Parameter	Indikator	Nilai		
			<u>SEBELUM</u> bersertifikat HACCP		<u>SETELAH</u> bersertifikat HACCP
			Sebelum Pandemi (data tahun 2019)	Saat Pandemi (setelah Maret 2020)	
					Apakah tenaga kerja di bagian QC dan QA menjadi tim khusus HACCP? a. Ya b. Tidak
		Non-operator	.....	.....	* <i>Diisikan di tahun sejak menerima sertifikat HACCP.</i> Tahun 2020: ..... Tahun 2021: ..... Tahun 2022: .....
		Total jumlah tenaga kerja	.....	.....	* <i>Diisikan di tahun sejak menerima sertifikat HACCP.</i> Tahun 2020: ..... Tahun 2021: .....

No	Parameter	Indikator	Nilai		
			SEBELUM bersertifikat HACCP		SETELAH bersertifikat HACCP
			Sebelum Pandemi (data tahun 2019)	Saat Pandemi (setelah Maret 2020)	
					Tahun 2022: .....
3.	Pasar	Omzet <b>total</b> IKM (diisikan rataan dalam <b>Rp/bulan</b> )  <i>* misal: Rp 500.250.000/bulan</i>	.....	.....	<i>* Diisikan rataan per bulan di tahun sejak menerima sertifikat HACCP.</i> Tahun 2020: Rp ..... Tahun 2021: Rp ..... Tahun 2022: Rp.....
		Jumlah <i>buyer</i> /mitra/distributor/toko yang menjadi <u>titik pertama penyaluran</u> produk dari pabrik.	.....	.....	<i>* Diisikan di tahun sejak menerima sertifikat HACCP.</i> Tahun 2020: ..... Tahun 2021: ..... Tahun 2022: .....

No	Parameter	Indikator	Nilai		
			<u>SEBELUM</u> bersertifikat HACCP		<u>SETELAH</u> bersertifikat HACCP
			Sebelum Pandemi (data tahun 2019)	Saat Pandemi (setelah Maret 2020)	
		Pernahkan mendapatkan barang <i>retur</i> dari buyer/mitra/distributor/pasar/konsumer/toko	a. Ya b. Tidak Jika Pernah, jelaskan alasan produk dikembalikan: ..... .....	a. Ya b. Tidak Jika Pernah, jelaskan alasan produk dikembalikan: ..... .....	a. Ya b. Tidak Jika Pernah, jelaskan alasan produk dikembalikan: ..... .....
		Volume atau jumlah <b>total produk retur per bulan</b> (dilengkapi dengan unit seperti pertanyaan sebelumnya)  * <i>retur</i> = barang yang dikembalikan oleh buyer/distributor/toko/pasar/konsumen	.....	.....	* <b>Diisikan rata-rata per bulan di tahun sejak menerima sertifikat HACCP.</b> Tahun 2020: ..... Tahun 2021: ..... Tahun 2022: .....
		Jenis pasar (bisa lebih dari satu)	a. Pasar tradisional b. Pasar bersih c. Minimarket d. Supermarket	a. Pasar tradisional b. Pasar bersih c. Minimarket d. Supermarket	a. Pasar tradisional b. Pasar bersih c. Minimarket d. Supermarket

No	Parameter	Indikator	Nilai		
			<u>SEBELUM</u> bersertifikat HACCP		<u>SETELAH</u> bersertifikat HACCP
			Sebelum Pandemi (data tahun 2019)	Saat Pandemi (setelah Maret 2020)	
			e. Hypermarket f. Ekspor Lainnya (sebutkan) ..... .....	e. Hypermarket f. Ekspor Lainnya (sebutkan) ..... .....	e. Hypermarket f. Ekspor Lainnya (sebutkan) ..... .....
		Area pemasaran * <i>Diisikan</i> nama kec., kab., kota, propinsi, atau negara area pemasaran (tidak semua harus diisi jika tidak relevan). Jika lebih dari 10 kec/kab/kota/propinsi/negara, sebutkan jumlahnya saja)			
		Kecamatan	..... ..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... ..... .....
		Kabupaten	..... ..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... ..... .....
		Kota	..... .....	..... .....	..... .....



No	Parameter	Indikator	Nilai		
			<u>SEBELUM</u> bersertifikat HACCP		<u>SETELAH</u> bersertifikat HACCP
			Sebelum Pandemi (data tahun 2019)	Saat Pandemi (setelah Maret 2020)	
			..... ..... ..... .....	..... ..... ..... .....	..... ..... ..... .....
		Propinsi	..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... .....
		Negara	..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... .....	..... ..... ..... ..... .....



--	--	--	--	--

**Appendix 2 (Tambahan untuk Bag. C)**

- Isian tabel di bawah ini dimaksudkan untuk mendapat gambaran kinerja perusahaan lebih detail, dilihat dari profit yang dihasilkan **produk-produk yang sudah tersertifikasi HACCP saja**.
- Data-data yang diinputkan **hanya digunakan untuk kepentingan/laporan kajian saja**, dan penyajian **data dalam laporan berupa *aggregate/gabungan/rataan data* dari seluruh IKM** yang menerima program Bimbingan Penerapan dan dan Fasilitasi Sertifikasi HACCP
- Data-data yang diinputkan **tidak akan dipublikasikan**.

Parameter	Indikator	Nilai		
		<u>SEBELUM</u> bersertifikat HACCP		<u>SETELAH</u> bersertifikat HACCP
		Sebelum Pandemi (data tahun 2019)	Saat Pandemi (setelah Maret 2020)	
Profit produk yang tersertifikasi HACCP. <i>(Jika lebih dari 1 produk yang tersertifikasi, isikan 3 data produk dengan volume penjualan tertinggi/best</i>	Harga pokok produksi (HPP) per unit produk	*Contoh: Rp. 5.000/liter; Rp. 5.000/kg  1. Rp. .... /..... 2. Rp. .... /..... 3. Rp. .... /.....	*Contoh: Rp. 5000/liter; Rp. 5000/kg  1. Rp. .... /..... 2. Rp. .... /..... 3. Rp. .... /.....	* Diisikan <b>harga rataan</b> di tahun sejak menerima sertifikat HACCP dengan urutan seperti pada 2 kolom sebelumnya.  Tahun 2020: 1. Rp. .... /..... 2. Rp. .... /..... 3. Rp. .... /.....  Tahun 2021:

Parameter	Indikator	Nilai		
		<u>SEBELUM</u> bersertifikat HACCP		<u>SETELAH</u> bersertifikat HACCP
		Sebelum Pandemi (data tahun 2019)	Saat Pandemi (setelah Maret 2020)	
<i>seller dengan volume tertinggi diisikan pada no. 1)</i>				1. Rp. .... / ..... 2. Rp. .... / ..... 3. Rp. .... / ..... Tahun 2022: 1. Rp. .... / ..... 2. Rp. .... / ..... 3. Rp. .... / .....
	Apakah HPP sudah termasuk biaya tetap?	.....	.....	.....
	Harga jual produk per unit	*Contoh: Rp. 5.000/liter; Rp. 5.000/kg  1. Rp. .... / ..... 2. Rp. .... / ..... 3. Rp. .... / .....	*Contoh: Rp. 5000/liter; Rp. 5000/kg  1. Rp. .... / ..... 2. Rp. .... / ..... 3. Rp. .... / .....	* Diisikan <b>harga rata-rata</b> di tahun sejak menerima sertifikat HACCP dengan urutan seperti pada 2 kolom sebelumnya. Tahun 2020: 1. Rp. .... / .....

Parameter	Indikator	Nilai		
		<u>SEBELUM</u> bersertifikat HACCP		<u>SETELAH</u> bersertifikat HACCP
		Sebelum Pandemi (data tahun 2019)	Saat Pandemi (setelah Maret 2020)	
				2. Rp. .... / ..... 3. Rp. .... / ..... Tahun 2021: 1. Rp. .... / ..... 2. Rp. .... / ..... 3. Rp. .... / ..... Tahun 2022: 1. Rp. .... / ..... 2. Rp. .... / ..... 3. Rp. .... / .....
	Volume atau jumlah <u>produk</u> <u>tersertifikasi</u> <u>HACCP</u> yang dihasilkan <u>per</u> <u>bulan</u>	<i>*Contoh: 50 liter/bulan;</i> 50 ton/bulan  1. .... 2. .... 3. ....	<i>*Contoh: 50 liter/bulan;</i> 50 ton/bulan  1. .... 2. .... 3. ....	<i>* Diisikan <b>data rata-rata per bulan</b> di tahun sejak menerima sertifikat HACCP dengan urutan seperti pada 2 kolom sebelumnya.</i>  Tahun 2020: 1. ....

Parameter	Indikator	Nilai		
		<u>SEBELUM</u> bersertifikat HACCP		<u>SETELAH</u> bersertifikat HACCP
		Sebelum Pandemi (data tahun 2019)	Saat Pandemi (setelah Maret 2020)	
	<i>* diisi dengan urutan dan unit yang sama seperti pada data HPP</i>			2. .... 3. .... Tahun 2021: 1. .... 2. .... 3. .... Tahun 2022: 1. .... 2. .... 3. ....

Nama dan Jabatan Pengisi Kuesioner : .....

Tanggal Pengisian : .....

Cap Perusahaan : .....

