

13. Hazard Analysis And Critical Control Point dalam Menjaga Mutu Produk Kopi

by Hamidah Hendrarini

Submission date: 03-Apr-2023 09:48AM (UTC-0400)

Submission ID: 2054613863

File name: is_And_Critical_Control_Point_dalam_Menjaga_Mutu_Produk_Kopi.pdf (287.79K)

Word count: 3970

Character count: 24423



Hazard Analysis And Critical Control Point dalam Menjaga Mutu Produk Kopi Robusta CV. Kopi Citarasa Persada

Shofiyatul Jannah¹, Nuriah Yuliaty², Hamidah Hendrarini³

^{1,2,3} Fakultas Pertanian Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur, Indonesia

Email: shofiyatuljannah123@gmail.com¹, nuriahy@upnjatim.ac.id², hamidah_h@upnjatim.ac.id³

Abstrak

Upaya mempertahankan kualitas produk pangan diperlukan penerapan HACCP didukung dengan melaksanakan penerapan persyaratan dasarnya yaitu Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) dikarenakan masih terdapat kotoran yang tercampur pada biji kopi robusta, ditemukan kecacatan produk kopi akibat proses pengolahan yang kurang tepat sehingga berpotensi menimbulkan bahaya, dan kecacatan itu secara tidak langsung bisa menimbulkan kerugian, sehingga diperlukan pengendalian mutu agar dapat memaksimal pendapatan usaha. Penelitian ini memiliki tujuan, yaitu; menganalisis penyimpangan penerapan sistem persyaratan dasar HACCP yaitu sistem GMP dan SSOP, mengevaluasi penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) dalam proses pengolahan biji kopi robusta, menganalisis upaya yang seharusnya dilakukan untuk mencapai mutu yang baik pada olahan biji kopi robusta. Data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer dan data sekunder. Metode analisis yang digunakan yaitu metode GAP Analysis yaitu untuk menganalisis kesenjangan yang terjadi terhadap penerapan sistem HACCP di perusahaan dan formulir checklist yaitu untuk menganalisis penyimpangan yang terjadi terhadap penerapan sistem persyaratan dasar HACCP yaitu GMP dan SSOP di perusahaan. Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diketahui bahwa rata-rata keseluruhan penyimpangan sistem persyaratan dasar HACCP yaitu GMP sebesar 19,28% dan SSOP sebesar 21,61 % yang artinya masih terdapat beberapa variabel yang belum memenuhi persyaratan GMP dan SSOP. Kemudian rata-rata kesenjangan penerapan sistem HACCP sebesar 39,07 % yang artinya bahwa aktivitas sistem HACCP dijalankan secara sistematis namun tidak dilakukan dokumentasi. Rekomendasi tindak lanjut berdasarkan hasil observasi sebanyak 8 rekomendasi untuk penerapan GMP, 4 rekomendasi untuk penerapan SSOP, dan 4 rekomendasi untuk penerapan HACCP.

Kata Kunci: *Kopi Robusta, Sistem HACCP, GMP, SSOP*

Abstract

Efforts to maintain the quality of food products require the implementation of HACCP supported by implementing the basic requirements, namely Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) because there is still dirt mixed in Robusta coffee beans, coffee product defects are found due to improper processing. so that it has the potential to cause harm, and the defect can indirectly cause losses, so quality control is needed in order to maximize business income. This research has objectives, namely; analyzing deviations from the application of the basic HACCP system requirements, namely the GMP and SSOP systems, evaluating the application of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) in the processing of robusta coffee beans, analyzing the efforts that should be made to achieve good quality in processed robusta coffee beans. The data used in this study are primary data and secondary data. The analytical method used is the GAP Analysis method, which is to analyze the gaps that occur in the application of the HACCP system in the company and the checklist form, which is to analyze the deviations that occur in the implementation of the basic

HACCP system requirements, namely GMP and SSOP in the company. Based on the results of the research that has been done, it can be seen that the overall average deviation of the basic HACCP system requirements is 19.28% for GMP and 21.61% for SSOP, which means that there are still several variables that do not meet the GMP and SSOP requirements. Then the average gap in the implementation of the HACCP system is 39.07%, which means that the activities of the HACCP system are carried out systematically but there is no documentation. Follow-up recommendations based on observations were 8 recommendations for the implementation of GMP, 4 recommendations for the implementation of SSOP, and 4 recommendations for the implementation of HACCP.

Keywords : *Robusta Coffee, HACCP System, GMP, SSOP*

PENDAHULUAN

Komoditas kopi penting dalam perekonomian Indonesia. Komoditas ini diperkirakan menjadi sumber pendapatan utama tidak kurang dari 1,84 juta keluarga yang merupakan petani kopi. Selain itu, lebih kurang 1 juta keluarga mengandalkan pendapatannya dari industri hilir dan perdagangan kopi (Rahardjo, 2012). produksi kopi di Indonesia yang dihasilkan oleh Perkebunan Besar (PB) terbesar pada tahun 2019 dengan produksi sebesar 10 ribu ton dari total produksi Indonesia. Perkebunan Rakyat (PR), produksi kopi 2017 hingga 2019 terus mengalami peningkatan. Produksi pada tahun 2017 mencapai 685,80 ribu ton, kemudian pada tahun 2018 meningkat menjadi 727,9 ribu ton dan mencapai 731,6 ribu ton pada tahun 2019. (BPS, 2019). Hal ini menunjukkan bahwa produksi kopi yang diusahakan oleh kopi rakyat lebih besar dibandingkan kopi kebun Negara dan swasta, sehingga perlunya menjaga mutu kopi Indonesia di pasar nasional maupun internasional. Salah satu Provinsi di Indonesia yang memiliki luas perkebunan kopi lebih dari 100.000 hektar adalah Provinsi Jawa Timur yang merupakan provinsi di Indonesia yang termasuk kedalam 10 (sepuluh) besar provinsi dengan luas lahan perkebunan kopi terbesar, Provinsi Jawa Timur berada di urutan ke 4 (empat) Luas perkebunan kopi di Provinsi Jawa Timur mencapai 106.300 hektar dan dengan produksi sebesar 71.600 ton (BPS, 2018).

Salah satu jenis kopi yang banyak dihasilkan di provinsi Jawa Timur adalah kopi robusta, khususnya Kabupaten Pasuruan, luas areal perkebunan kopi di Kabupaten Pasuruan tahun 2018–2019 pada Kecamatan Tukur menempati urutan kedua terbesar setelah Kecamatan Puspo. Luas areal perkebunan kopi di Kecamatan Tukur pada tahun 2018 seluas 1.244,52 hektar sedangkan pada tahun 2019 mengalami penurunan menjadi 1.238,04 hektar. Penurunan luas areal perkebunan kopi diakibatkan oleh kegiatan alih fungsi lahan yang dilakukan oleh pemilik lahan (Direktorat Jenderal Perkebunan, 2020). Dalam proses produksi kopi masih ditemukan sebuah masalah, permasalahan yang dihadapi pada proses produksi kopi Indonesia adalah mutu dan prospek pemasaran kopi internasional yang kurang cerah. Rendahnya mutu produksi kopi robusta dapat disebabkan oleh minimnya sarana pengolahan, lemahnya pengawasan mutu pada seluruh tahapan proses pengolahan dan sistem tata niaga kopi yang tidak berorientasi pada mutu (Pusat Penelitian, 2011).

Kesalahan paling fatal yang umum dilakukan para petani adalah pada fase pemetikan dan penanganan pasca panen, sehingga menghasilkan kopi dengan mutu rendah. Hampir semua sentra produksi kopi, petani memetik buah kopi sebelum usia panen (petik hijau) dengan berbagai alasan seperti desakan kebutuhan hidup dan rawan pencurian. Proses penanganan pasca panen, yaitu penjemuran kopi dilakukan ditepi jalan atau tempat-tempat lain yang lapang dimana kondisi sanitasi tidak terkontrol, sehingga proses terjadinya kontaminasi oleh benda asing atau kotoran sangat besar peluangnya. Penjemuran yang dilakukan menggunakan tenaga sinar matahari mempunyai kelemahan yaitu sulit untuk mencapai kadar air maksimum yang diizinkan yaitu 12,5% (Badan Standarisasi Nasional, 2008).

Prasayarat yang perlu diperhatikan oleh pengusaha kopi guna memenuhi tingkat keamanan pangan salah satunya adalah penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Sistem HACCP sangat perlu dilakukan sebagai tindakan pencegahan hal-hal yang dapat menurunkan mutu dan berkaitan dengan keamanan pangan produk. Menurut (Farina & Reardon, 2000), bila penerapan sistem HACCP pada industri secara keseluruhan dapat dilakukan dengan tepat maka industri akan mengalami berbagai keuntungan seperti adanya perbaikan pada operasional sistem, pengurangan biaya transaksi, dan lain-lain.

Berdasarkan survei awal yang dilakukan penulis dengan mewawancarai pengusaha kopi CV. Kopi Citarasa Persada di Kecamatan Tuter yang menyatakan bahwa masih terdapat kotoran yang tercampur pada biji kopi, ditemukan kecacatan produk kopi akibat proses pengolahan yang kurang tepat sehingga berpotensi menimbulkan bahaya, dan kecacatan itu secara tidak langsung bisa menimbulkan kerugian, walaupun dijual lagi dengan harga murah, tetapi lebih baik untuk meningkatkan pengendalian mutu agar dapat memaksimalkan pendapatan usaha. Dengan demikian perlu dilakukan penelitian dengan judul "*Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) dalam Menjaga Mutu Produk Kopi Robusta di CV. Kopi Citarasa Persada Kecamatan Tuter Kabupaten Pasuruan".

METODE

Lokasi dan Objek Penelitian

Penelitian ini dilakukan di CV. Kopi Citarasa Persada Kecamatan Tuter Kabupaten Pasuruan Provinsi Jawa Timur. Pemilihan lokasi tersebut berdasarkan pertimbangan bahwa lokasi tersebut telah mempunyai legalitas usaha dan salah satu jenis kopi yang banyak dihasilkan di provinsi Jawa Timur adalah kopi robusta, khususnya Kabupaten Pasuruan dengan produksi tertinggi yang berada di Kecamatan Tuter.

Objek yang dikaji dalam penelitian ini yaitu mutu kopi robusta di Kecamatan Tuter. Kajian penelitian meliputi penerapan HACCP dalam pengendalian mutu kopi robusta yang dilakukan oleh CV. Kopi Citarasa Persada. Waktu pelaksanaan penelitian dilakukan pada bulan Februari – Maret 2022.

Penentuan Sensus

Penelitian sensus merupakan penelitian yang mengambil satu kelompok populasi sebagai sampel secara keseluruhan dan menggunakan kuesioner yang terstruktur sebagai alat pengumpulan data yang pokok untuk mendapatkan informasi yang spesifik (Akbar, Purnomo Setiady dan Usman, 2017). Berdasarkan informasi tersebut, maka penelitian ini merupakan jenis penelitian sensus dengan bantuan kuesioner, dimana respondennya adalah seluruh struktur organisasi dan karyawan di CV. Kopi Citarasa Persada. Populasi merupakan wilayah generalisasi yang terdiri atas objek maupun subjek yang memiliki karakteristik tertentu dan telah ditetapkan untuk dipelajari serta kemudian ditarik suatu kesimpulan (Sugiyono, 2014). Populasi pada penelitian ini adalah CV. Kopi Citarasa Persada. Sedangkan sampel dalam penelitian ini adalah sampel total atau seluruh anggota populasi. Hal ini dikarenakan penelitian yang dilakukan merupakan penelitian sensus dimana metode ini berlaku jika anggota populasi relatif kecil atau mudah dijangkau.

Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Metodologi kualitatif merupakan suatu prosedur yang menghasilkan data deskriptif berupa kata - kata tertulis atau lisan dari orang - orang berperilaku yang dapat diamati dan pendekatan ini diarahkan pada latar dan individu tersebut secara holistik atau utuh (Moleong, 2009). Penelitian ini menggunakan metode kualitatif untuk mengidentifikasi mutu menggunakan Sistem HACCP yang diterapkan oleh perusahaan kopi di Kecamatan Tuter dan menetapkan rekomendasi tindak lanjut yang harus dilakukan perusahaan untuk

perbaikan sistem HACCP dalam pencapaian mutu kopi. Penelitian ini menggunakan sumber data primer dan data sekunder.

Analisis Data

Analisis Kesenjangan GAP

Analisis kesenjangan (GAP Analysis) merupakan suatu metode pengukuran untuk mengetahui kesenjangan antara kinerja suatu variabel dengan harapan atau standar tertentu. Mengacu pada SNI 01-4852-1998 dan Pedoman Badan Standardisasi Nasional 1004- 2002, dengan mengidentifikasi kesenjangan dalam sistem dengan menggunakan GAP Analysis Checklist. Checklist tersebut berisi kriteria atau persyaratan yang membentuk sistem yang akan dianalisis. Setiap kriteria akan diberi nilai atau poin yang dijelaskan sebagai berikut :

1. Skor 5, jika perusahaan atau organisasi tidak memahami apa yang diperlukan atau tidak memiliki hal tersebut.
2. Skor 4, jika perusahaan atau organisasi tidak memiliki kriteria namun memahami pentingnya aktivitas tersebut.
3. Skor 3, jika perusahaan atau organisasi memahami aktivitas tersebut dan mengerti bahwa itu merupakan suatu hal yang baik namun tidak melakukannya.
4. Skor 2, jika perusahaan atau organisasi melakukan aktivitas terkadang saja.
5. Skor 1, jika perusahaan atau organisasi melakukan aktivitas tetapi belum sempurna.
6. Skor 0, jika perusahaan atau organisasi telah melakukan aktivitas dengan baik (tidak terdapat kesenjangan).

Tahap yang kedua dilakukan perhitungan persentase kesenjangan secara keseluruhan (secara dokumen dan penerapan). Nilai persentase yang didapat kemudian akan diinterpretasikan sebagai berikut :

1. Nilai 81%-100%, artinya tidak ada dokumentasi maupun aktivitas system keamanan pangan.
2. Nilai 61%-80%, artinya beberapa aktivitas sistem keamanan pangan telah dijalankan, namun prosedur belum terdokumentasi atau belum menjalankan secara konsisten.
3. Nilai 41%-60%, artinya aktivitas sistem keamanan pangan dijalankan namun belum terdapat mekanisme yang jelas dan sistematis. Aktivitas pencatatan tidak konsisten dan memiliki kendali harian.
4. Nilai 21%-40%, artinya aktivitas sistem keamanan pangan dijalankan secara sistematis namun tidak dilakukan dokumentasi terhadap mekanisme. Aktivitas pencatatan konsisten namun tidak memiliki kendali harian.
5. Nilai 6%-20%, artinya aktivitas sistem keamanan pangan dijalankan dan didokumentasikan serta hampir secara keseluruhan memenuhi persyaratan. Namun masih terdapat sedikit kelalaian dalam sistem keamanan pangan.
6. Nilai 0%-5%, artinya aktivitas sistem keamanan pangan dijalankan serta didokumentasikan dengan baik. Seluruh persyaratan dipenuhi, aktivitas dokumentasi konsisten dan terkendali.

Formulir Checklist Penilaian GMP dan SSOP

Mengacu pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia nomor 75/M-IND/PER/7/2010 (RI, 2010) tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices) dan penerapan SSOP mengacu pada Food and Drug Administration USA berisi beberapa kunci sistem SSOP yang menjadi instrumen dalam penelitian. Instrumen digunakan untuk melihat penyimpangan penerapan GMP dan SSOP perusahaan dengan memberi nilai (skoring)

secara subjektif berdasarkan hasil observasi. Hasil dari penilaian dari formulir checklist ini kemudian dianalisis untuk melihat penyimpangan terhadap penerapan GMP dan SSOP dan melakukan perumusan rekomendasi tindak lanjut untuk perbaikan penerapan sistem GMP dan SSOP. Skor dan nilai persentase serta keterangan dari formulir checklist adalah sebagai berikut :

1. Skor 0 : Penyimpangan terjadi 0% (Memenuhi)
2. Skor 1 : Penyimpangan terjadi 1-25% (Cukup Memenuhi)
3. Skor 2 : Penyimpangan terjadi 26-50% (Kurang Memenuhi)
4. Skor 3 : Penyimpangan terjadi 51-75% (Sangat Kurang Memenuhi)
5. Skor 4 : Penyimpangan terjadi >75% (Tidak Memenuhi)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Penyimpangan Penerapan Sistem *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) CV. Kopi Citarasa Persada *Good Manufacturing Practices* (GMP)

Good Manufacturing Practices (GMP) merupakan suatu pedoman cara memproduksi makanan dengan tujuan agar produsen memenuhi persyaratan-persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen (Thaheer, 2008)

Tabel 1. Rekapitulasi Penyimpangan Penerapan GMP di CV. Kopi Citarasa Persada

No	Variabel Good Manufacturing Practices (GMP)	Jumlah Parameter (a)	Σ Skor Tiap Parameter (b)	Σ Skor Maksimal (c = a x 4)	Persentase (%) (b/c x 100%)
1.	Lokasi	7	1	28	3,57
2.	Bangunan	11	2	44	4,54
3.	Fasilitas Sanitasi	18	23	72	31,94
4.	Mesin dan Peralatan	11	1	44	2,27
5.	Bahan	6	5	24	20,83
6.	Pengawasan proses	16	12	64	18,75
7.	Produk Akhir	4	4	16	25
8.	Laboratorium	3	5	12	41,66
9.	Karyawan	9	8	36	22,22
10.	Pengemas	4	1	16	6,25
11.	Label dan Keterangan Produk	3	1	12	8,33
12.	Penyimpanan	11	3	44	6,81
13.	Pemeliharaan dan Program Sanitasi	10	5	40	12,5
14.	Pengangkutan	6	5	24	20,83
15.	Dokumentasi dan Pencatatan	4	7	16	43,75
16.	Pelatihan	7	11	28	39,28
Rata- Rata Keseluruhan					19,28

Berdasarkan Tabel 1 pelaksanaan sistem *Good Manufacturing Practices* (GMP) di CV. Kopi Citarasa Persada memperoleh rata-rata penyimpangan sebesar 19,28 %, yang artinya terdapat beberapa variabel yang belum memenuhi persyaratan GMP.

Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)

Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) merupakan suatu prosedur yang dibuat untuk membantu industri pangan dalam mengembangkan dan menerapkan prosedur pengawasan, melakukan monitoring, serta memelihara kondisi dan praktik sanitasi (Thaheer, 2008).

Tabel 2 Rekapitulasi Penyimpangan Penerapan SSOP di CV. Kopi Citarasa Persada

No	Indikator Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)	Jumlah Parameter (a)	Σ Skor Tiap Parameter (b)	Σ Skor Maksimal (c = a x 4)	Persentase (%) (b/c x 100%)
1.	Keamanan Air	7	14	28	50
2.	Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Makanan	6	4	24	16,66
3.	Pencegahan Kontaminasi Silang	12	6	48	12,5
4.	Fasilitas Cuci Tangan, Sanitasi Tangan, dan Toilet	5	7	20	35
5.	Pelabelan dan Penyimpanan Bahan Kimia yang Tepat	6	1	24	4,16
6.	Pengendalian Kesehatan Karyawan	6	7	24	29,16
7.	Pemberantasan Hama	13	2	52	3,84
Rata- Rata Keseluruhan					21,61

Berdasarkan Tabel 2, pelaksanaan sistem Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) di CV. Kopi Citarasa Persada memperoleh rata-rata penyimpangan sebesar 21,61 %. Terdapat beberapa variabel cukup memenuhi panduan SSOP namun ada juga variabel belum memenuhi panduan SSOP.

Analisis Kesenjangan Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) CV. Kopi Citarasa Persada

Analisis kesenjangan dalam penelitian ini dilakukan dengan membandingkan penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dengan panduan perusahaan yang menjadi instrumen dalam penelitian. Instrumen digunakan untuk melihat kesenjangan penerapan HACCP yang dijalankan perusahaan dengan memberi nilai gap secara subjektif berdasarkan hasil observasi. Terdapat 12 langkah dengan 7 prinsip HACCP yang mengacu pada SNI 01-4852-1998 dan Pedoman Badan Standardisasi Nasional 1004- 2002.

Tabel 3 Rekapitulasi GAP Analysis Penerapan HACCP CV. Kopi Citarasa Persada

No	Variabel Sistem HACCP	Sub Variabel	Jumlah Parameter (a)	Σ Skor Tiap Parameter (b)	Σ Skor Maksimal (c = a x 4)	Persentase (%) (b/c x 100%)
1.	Kebijakan Mutu		2	2	10	20
2.	Tim HACCP		8	23	40	57,5
3.	Deskripsi Produk		9	21	45	46,66

4.	Persyaratan Dasar	<i>Good Manufacturing practices (GMP)</i>	130	94	520	19,28
		<i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i>	55	41	220	21,61
5.	Penyusunan dan Verifikasi Bagan Alir		5	0	20	0
6.	Analisa Bahaya Sistem		29	28	145	19,31
7.	Penyimpanan Catatan		5	20	25	80
8.	Prosedur verifikasi Sistem HACCP		11	15	55	27,27
9.	Perubahan/ Revisi Dokumen		6	18	30	60
Rata- Rata Keseluruhan						39.07

Berdasarkan Tabel 3, pelaksanaan sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di CV. Kopi Citarasa Persada memperoleh rata-rata nilai gap sebesar 39,07%, artinya aktivitas sistem HACCP dijalankan secara sistematis namun tidak dilakukan dokumentasi terdapat mekanisme. Aktivitas pencatatan tidak konsisten.

Analisis Upaya Pencapaian Mutu yang Baik pada Olahan Biji Kopi Robusta di CV. Kopi Citarasa Persada

Rekomendasi atau pelaksanaan tindak lanjut merupakan suatu tindakan yang sangat penting. Hal ini bertujuan untuk meningkatkan efektivitas dari suatu sistem yang berjalan dalam suatu perusahaan. Rekomendasi tindak lanjut dalam penelitian didapatkan dari hasil laporan observasi lapang sistem HACCP, GMP, dan SSOP yang berjalan di CV. Kopi Citarasa Persada.

Tabel 4 Rekomendasi Tindak Lanjut Penerapan GMP dan SSOP CV. Kopi Citarasa Persada.

Penerapan <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>		
GAP (Temuan No Ketidaksesuaian)	Target yang Diinginkan	Rekomendasi Tindak Lanjut
1. Dokumentasi dan Pencatatan	Kegiatan Pencatatan dan Dokumentasi lengkap dan disimpan dengan rapi.	Melakukan Dokumentasi dan pencatatan harian mengenai seluruh kegiatan produksi hingga pemasaran. Dan disimpan dalam bentuk soft file untuk di upload di google drive secara rutin setiap bulan, untuk menghindari kehilangan data.
2. Laboratorium	Laboratorium bersih dan terawat.	Membuat laboratorium kecil untuk penyimpanan alat alat khusus.
3. Pelatihan	Seluruh karyawan produksi mengikuti pelatihan yang diadakan oleh perusahaan maupun luar perusahaan	Mengadakan pelatihan internal untuk karyawan mengenai pentingnya keamanan pangan dan <i>safety self</i> secara rutin setiap

. Fasilitas Sanitasi	Kondisi toilet bersih dan terawat, tersedia tandaperingatan mencuci tangan yang baik dan benar setelah menggunakan toilet, tersedia penerangan dan ventilasi yang cukup pada area toilet, tersedia fasilitas pembilas sepatu kerja di depan pintu masuk ruang produksi	seminggu sekali. Melakukan perawatan pada kondisi toilet khususnya pada toilet di area sortasi, dan membuat serta menempelkan pada setiap toilet yang ada tentang peringatan untuk mencuci tangan yang baik dan benar setelah menggunakan toilet. Menyediakan fasilitas pembilas sepatu kerja pada setiap area produksi.
. Produk Akhir	Produk akhir yang belum memenuhi persyaratan segera ditangani oleh QC.	Penanganan produk yang belum memenuhi standar dilakukan secara maksimal, sehingga banyaknya produk yang dihasilkan tidak menumpuk di ruang penyimpanan.
6. Karyawan	Karyawan tidak makan, minum, merokok, meludah, atau melakukan tindakan lain di tempat produksi. Karyawan mengenakan pakaian kerja/pelindung diri.	Melakukan peringatan kepada karyawan yang melakukan hal lain di area produksi (mengambil <i>handphone</i> yang sedang di charger di area produksi) dan menyiapkan selalu masker, serta <i>hairnet</i> pada setiap area produksi.
7. Bahan	Bahan yang digunakan sesuai dengan standar mutu perusahaan	Melakukan pengecekan setiap hari khususnya terhadap bahan baku agar tidak terjadi lolosnya bahan baku yang tidak sesuai standar mutu perusahaan
8. Pengangkutan	Desain alat pengangkutan mampu mempertahankan suhu, kelembaban, dan kondisi penyimpanan produk akhir dan kondisi alat pengangkutan bersih	Melakukan perawatan dan pembersihan rutin seminggu sekali terhadap alat pengangkutan yang digunakan.

Penerapan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)

1. Keamanan Air	Saluran pemipaan air untuk kegiatan produksi dan non produksi terpisah	Membuat saluran air yang berbeda untuk kegiatan produksi dan kegiatan pembersihan alat produksi.
2. Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Makanan	Permukaan mesin, alat, dan perlengkapan produksi dalam kondisi baik (halus, rata, tidak mengelupas, tidak beracun, terpelihara kebersihan dan kondisi sanitasinya)	Melakukan perbaikan atau pemeliharaan terhadap mesin Khususnya pada mesin yang sudah mengalami pengelupasan dan karat dengan melakukan pembersihan lebih intensif pada mesin. Melakukan pengecekan terhadap tersedianya perlengkapan produksi seperti masker, pada setiap loker yang terdapat pada area pintu masuk setiap aktivitas produksi.
3. Fasilitas dan Sanitasi Cuci	Adanya sosialisasi mengenai pentingnya program pencucian dan	Mengadakan sosialisasi setiap hari selama 3 kali (<i>shift 1, shift 2, dan shift</i>

Tangan dan Toilet	sanitasi tangan	3) mengenai pentingnya aktivitas cuci tangan sebelum memasuki area produksi.
4. Pengendalian Kesehatan Karyawan	Kondisi kebersihan pribadi pekerja yang baik, rapi, dan bersih (rambut, kuku, kulit dan sebagainya)	Melakukan pengecekan terhadap rambut, kuku, pakaian karyawan setiap hari sebelum memulai kerja yang dilakukan oleh setiap <i>line leader</i> pada setiap area produksi.

Tabel 5. Rekomendasi Tindak Lanjut Penerapan HACCP CV. Kopi Citarasa Persada.

<i>Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</i>		
GAP (Temuan No Ketidaksesuaian)	Target yang Diinginkan	Rekomendasi Tindak Lanjut
1. Tim HACCP	Adanya <i>job description</i> yang tercantum dalam struktur organisasi panduan HACCP	Menambahkan <i>job description</i> panduan HACCP.
2. Analisa Bahaya	Bahan baku selalu tersedia dan aman dari kontaminasi yang ada	Melakukan pemeriksaan bahan baku setiap hari dan pencatatan bahan baku yang telah diperiksa. agar tidak terjadi kebusukan bahan baku akibat lamanya masa penyimpanan.
3. Sistem Penyimpanan Catatan	Pemusnahan dokumen usang yang tidak terpakai	Melakukan pemusnahan dokumen usang dengan membakar agar tidak disalahgunakan atau karyawan tidak keliru terhadap dokumen usang perusahaan.
4. Prosedur Verifikasi Sistem HACCP	Validasi berjalan sesuai dan efektif	Validasi yang dilaksanakan setiap setahun sekali sebaiknya tidak hanya dilaksanakan oleh <i>supervisor</i> namun diikuti oleh <i>manager plant, manager produksi</i> , dan beberapa karyawan bagian produksi agar pimpinan atas segera mengetahui langsung kondisi yang terjadi di lapangan dan dapat langsung mengambil tindakan perbaikan.

SIMPULAN

Rata-rata keseluruhan kesenjangan penerapan HACCP dalam proses pengolahan biji kopi robusta di CV. Kopi Citarasa Persada sebesar 39,07%, artinya aktivitas sistem HACCP dijalankan secara sistematis namun tidak dilakukan dokumentasi. Aktivitas pencatatan tidak konsisten. Kesenjangan tertinggi terdapat pada variabel sistem penyimpanan catatan sebesar 80 %. Rata-rata keseluruhan penyimpangan penerapan GMP dalam proses pengolahan biji kopi robusta di CV. Kopi Citarasa Persada sebesar 19,28% dan untuk SSOP sebesar 21,61%. Terdapat 16 variabel dalam penerapan GMP, dimana nilai penyimpangan tertinggi terdapat pada variabel Dokumentasi dan pencatatan yaitu sebesar 43,75 %. Nilai penyimpangan pada penerapan SSOP terdapat 7 indikator, dimana nilai penyimpangan tertinggi terdapat pada Keamanan air sebesar 50%. Rekomendasi tindak lanjut berdasarkan hasil observasi sebanyak 8 rekomendasi untuk penerapan GMP, 4 rekomendasi untuk penerapan SSOP, dan

4 rekomendasi untuk penerapan HACCP. Rekomendasi tindak lanjut untuk penerapan GMP meliputi dokumentasi dan pencatatan, Laboratorium, Pelatihan, fasilitas Sanitasi, Produk Akhir, Karyawan, Bahan dan Pengangkutan. Rekomendasi tindak lanjut untuk penerapan SSOP meliputi keamanan air, kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan makanan, fasilitas sanitasi cuci tangan dan toilet dan pengendalian kesehatan karyawan. Rekomendasi tindak lanjut untuk penerapan HACCP meliputi tim HACCP, analisa bahaya, sistem penyimpanan catatan, dan prosedur verifikasi sistem HACCP.

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, Purnomo Setiady dan Usman, H. (2017). Metodologi Penelitian Sosial. PT Bumi Aksara.
- Badan Standarisasi Nasional. (2008). SNI 01-2907-2008: Biji Kopi. In Badan Standarisasi Nasional.
- BPS. (2018). Statistik Kopi Indonesia 2018. <https://www.bps.go.id/publication/2019/12/06/b5e163624c20870bb3d6443a/statistik-kopi-indonesia-2018.html>
- BPS. (2019). Statistik Kopi Indonesia 2019. <https://www.bps.go.id/publication/2020/12/02/de27ead7c1c7e29fd0aa950d/statistik-kopi-indonesia-2019.html>
- Direktorat Jenderal Perkebunan. (2020). Statistik Perkebunan Indonesia 2018 - 2020 (Kopi). <https://ditjenbun.pertanian.go.id/?publikasi=buku-publikasi-statistik-2018-2020>
- Farina, E. M. M. Q., & Reardon, T. (2000). Agrifood grades and standards in the extended mercosur: Their role in the changing agrifood system. *American Journal of Agricultural Economics*, 82(5), 1170–1176. <https://doi.org/10.1111/0002-9092.00116>
- Moleong, L. J. (2009). Metodologi Penelitian Kualitatif. PT. Remaja Rosdakarya.
- Pusat, P. (2011). 100 Tahun Pusat Penelitian Kopi dan Kakao.
- Rahardjo, P. (2012). Kopi. Penebar Swadaya Grup.
- RI, K. P. (2010). Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices) Nomor 75/M-IND/PER/7/2010. 358, 1–26.
- Sugiyono. (2014). Memahami Penelitian Kualitatif. Alfabeta.

13.Hazard Analysis And Critical Control Point dalam Menjaga Mutu Produk Kopi

ORIGINALITY REPORT

22%

SIMILARITY INDEX

20%

INTERNET SOURCES

12%

PUBLICATIONS

11%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.uindatokarama.ac.id Internet Source	2%
2	jurnal.unived.ac.id Internet Source	2%
3	www.coursehero.com Internet Source	2%
4	ejournal.upnjatim.ac.id Internet Source	2%
5	text-id.123dok.com Internet Source	2%
6	dspace.uui.ac.id Internet Source	1%
7	repository.upi.edu Internet Source	1%
8	Submitted to Universitas Pendidikan Indonesia Student Paper	1%

Submitted to Syiah Kuala University

9	Student Paper	1 %
10	ejournal3.undip.ac.id Internet Source	1 %
11	repository.uinsu.ac.id Internet Source	1 %
12	journal.ipb.ac.id Internet Source	1 %
13	Amalia Nurrahmah, Sri Hartini, Prita Pantau Putri Santosa. "Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti Menggunakan Metode Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada UKM Ahnaf Bakery", Jurnal Teknologi dan Manajemen, 2022 Publication	1 %
14	sipora.polije.ac.id Internet Source	1 %
15	etd.repository.ugm.ac.id Internet Source	1 %
16	repo.unida.gontor.ac.id Internet Source	1 %
17	fr.scribd.com Internet Source	1 %
18	repositori.unsil.ac.id Internet Source	1 %

1 %

19

eprints.upnjatim.ac.id
Internet Source

1 %

20

patriot.ppj.unp.ac.id
Internet Source

1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches < 1%

Exclude bibliography On

13.Hazard Analysis And Critical Control Point dalam Menjaga Mutu Produk Kopi

GRADEMARK REPORT

FINAL GRADE

/0

GENERAL COMMENTS

Instructor

PAGE 1

PAGE 2

PAGE 3

PAGE 4

PAGE 5

PAGE 6

PAGE 7

PAGE 8

PAGE 9

PAGE 10
