

Original Article



Evaluasi Implementasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan Prioritas Tindakan Korektif pada Unit Usaha Kuliner Skala Mikro

Evaluation of Good Processed Food Production Practices (CPPOB) Implementation and Prioritization of Corrective Actions in a Micro-Scale Culinary Enterprise

Syafika El Nabila^{1*}, Revi Aulia Rahmawati², Nisa Naila Nirmalasari³, Alifia Salsabila⁴

^{1,2,3,4} Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Keolahragaan dan Kesehatan, Universitas Negeri Surabaya,
syafika.21042@mhs.unesa.ac.id

Informasi Artikel

Submit: 30 – 07 – 2026

Diterima: 17 – 08 – 2026

Dipublikasikan: 20 – 08 – 2026

ABSTRACT

Food safety in the small-scale culinary sector is a critical aspect in ensuring product quality and protecting consumers. The implementation of Good Processed Food Production Practices (CPPOB) serves as a preventive approach to control potential hazards throughout the food production process. This study aimed to analyze the compliance level of CPPOB implementation at Mie Ayam Pangsit Siantar Roni 2828 GWalk Restaurant, Surabaya, based on the Regulation of the Minister of Industry of the Republic of Indonesia Number 75/M-IND/PER/7/2010. A descriptive observational study design was employed using a compliance evaluation approach through surveys, direct observations, and interviews with business managers and employees. The research instrument consisted of a CPPOB checklist covering 14 assessment aspects. The results showed that the compliance level of CPPOB implementation reached 85.9%, with 73 fulfilled criteria out of 85 evaluated criteria. Non-conformities were primarily identified in the aspects of building facilities, sanitation facilities, process control, final product evaluation, employee hygiene, and labeling. These findings indicate that the food business unit has implemented most CPPOB principles; however, corrective actions are still required, particularly in strengthening process documentation, personal hygiene practices, and product quality control systems. Continuous improvement in CPPOB implementation may contribute to strengthening food safety practices.

Keywords: food safety, good manufacturing practices, hygiene and sanitation, restaurant

ABSTRAK

Keamanan pangan pada sektor kuliner skala mikro menjadi aspek penting dalam menjamin mutu produk dan melindungi konsumen. Implementasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) merupakan salah satu pendekatan preventif untuk mengendalikan potensi bahaya selama proses produksi pangan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kesesuaian penerapan CPPOB serta mengidentifikasi prioritas tindakan korektif berdasarkan tingkat risiko ketidaksesuaian pada Rumah Makan Mie Ayam Pangsit Siantar Roni 2828 GWalk Surabaya berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian

**Alamat Penulis Korespondensi:*

Syafika El Nabila; Jalan Lidah
Wetan Gang 7 No.47, Lidah Wetan,
Surabaya, Indonesia.

Phone: 081333265346.

Email:

syafika.21042@mhs.unesa.ac.id

Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010. Penelitian menggunakan desain observasional deskriptif dengan pendekatan evaluasi kepatuhan melalui metode survei, observasi langsung, dan wawancara terhadap pengelola serta karyawan. Instrumen penelitian menggunakan *checklist* CPPOB yang mencakup 14 aspek penilaian. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kesesuaian penerapan CPPOB mencapai 85,9% dengan 73 kriteria terpenuhi dari 85 kriteria yang dievaluasi. Ketidaksesuaian terutama ditemukan pada aspek bangunan, fasilitas sanitasi, pengawasan proses, produk akhir, karyawan, dan pelabelan. Temuan ini menunjukkan bahwa unit usaha telah menerapkan sebagian besar prinsip CPPOB, namun masih diperlukan tindakan korektif terutama pada penguatan dokumentasi proses, higiene personal, dan pengendalian mutu produk.

Kata kunci: CPPOB, keamanan pangan, higiene sanitasi, GMP, usaha kuliner

PENDAHULUAN

Perkembangan industri pangan skala mikro dan kecil mengalami peningkatan seiring dengan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap produk pangan siap konsumsi (1). Unit usaha pangan skala mikro memiliki kontribusi besar dalam penyediaan makanan bagi masyarakat, khususnya di wilayah perkotaan (2). Namun, peningkatan jumlah usaha pangan tersebut belum selalu diikuti dengan penerapan sistem jaminan keamanan pangan yang memadai. Proses pengolahan yang tidak memenuhi prinsip higiene dan sanitasi dapat meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi biologis, kimia, maupun fisik yang berpotensi menurunkan mutu produk serta membahayakan kesehatan konsumen (3).

Keamanan pangan menjadi aspek fundamental dalam industri pengolahan pangan karena produk yang dihasilkan harus memenuhi persyaratan mutu dan aman dikonsumsi (4). Salah satu pendekatan yang digunakan untuk menjamin keamanan pangan adalah penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). CPPOB merupakan pedoman yang mengatur seluruh aspek produksi pangan mulai dari kondisi lokasi, fasilitas produksi, sanitasi, penggunaan bahan baku, proses pengolahan, higiene pekerja, hingga dokumentasi produksi (4). Implementasi CPPOB tidak hanya bertujuan mengurangi risiko bahaya pangan, tetapi juga meningkatkan konsistensi mutu produk dan daya saing unit usaha pangan.

Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 menetapkan bahwa penerapan CPPOB menjadi salah satu persyaratan penting dalam menghasilkan pangan olahan yang bermutu dan aman (4). Meskipun demikian, penerapan standar tersebut pada usaha pangan skala mikro masih menghadapi berbagai kendala, seperti keterbatasan fasilitas, rendahnya dokumentasi produksi, serta kurang optimalnya penerapan higiene personal pekerja (5). Sejumlah penelitian pada industri pangan skala kecil menunjukkan bahwa kesenjangan GMP umumnya terkonsentrasi pada sanitasi, higiene personel, pengendalian proses, dokumentasi, dan verifikasi mutu produk (5,6). Evaluasi berbasis daftar periksa (*checklist*) menuntun unit usaha mengenali titik ketidaksesuaian secara terukur, sedangkan pemeringkatan temuan membantu menentukan tindakan korektif yang paling realistis dan berdampak langsung terhadap keamanan pangan (7)(8).

Rumah Makan Mie Ayam Pangsit Siantar Roni 2828 GWalk Surabaya merupakan salah satu unit usaha kuliner yang melakukan pengolahan pangan secara langsung kepada konsumen. GWalk Surabaya merupakan kawasan kuliner dengan beragam unit usaha dan intensitas kunjungan konsumen yang tinggi (9). Berdasarkan kondisi tersebut, evaluasi terhadap penerapan CPPOB diperlukan untuk mengetahui tingkat kepatuhan unit usaha terhadap standar keamanan pangan yang berlaku. Namun, sebagian besar penelitian mengenai penerapan CPPOB masih berfokus pada industri pangan olahan berbasis manufaktur atau UMKM produksi pangan kemasan (1,2,6,8,10–12). Kajian mengenai penerapan CPPOB pada unit usaha kuliner siap saji yang memiliki karakteristik produksi harian, waktu simpan pendek, dan kontak langsung dengan konsumen masih relatif terbatas.

Keterbatasan kajian tersebut menjadi penting karena unit usaha kuliner siap saji memiliki karakteristik proses produksi yang berbeda dibandingkan industri pangan olahan lainnya. Proses pengolahan yang berlangsung setiap hari, penggunaan bahan baku segar dengan risiko kerusakan lebih tinggi, keterlibatan pekerja pada berbagai tahapan produksi, serta interaksi langsung antara produk dan konsumen dapat memengaruhi tingkat penerapan aspek-aspek CPPOB. Oleh karena itu, evaluasi pada rumah makan skala mikro tidak hanya diperlukan untuk mengetahui tingkat kesesuaian terhadap persyaratan CPPOB, tetapi juga untuk mengidentifikasi aspek yang menjadi prioritas perbaikan sesuai dengan kondisi operasional usaha. Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kesesuaian penerapan CPPOB serta mengidentifikasi aspek yang masih memerlukan perbaikan sebagai dasar peningkatan sistem keamanan pangan.

METODE

Jenis, Waktu, dan Tempat Penelitian

Penelitian ini merupakan studi observasional deskriptif dengan pendekatan potong lintang. Pengamatan dilaksanakan oleh empat orang observer dengan pendampingan satu orang asesor dari bidang terkait pada 20–23 November 2023 di Rumah Makan Mie Ayam Pangsit Siantar Roni 2828 GWalk, Ruko Taman Gapura B3, Kelurahan Lontar, Kecamatan Sambikerep, Surabaya, Jawa Timur. Asesor berperan dalam memberikan arahan teknis dan melakukan verifikasi terhadap hasil penilaian kesesuaian penerapan CPPOB berdasarkan instrumen yang digunakan. Unit analisis adalah sarana produksi, aktivitas pengolahan, fasilitas penunjang, dan praktik kerja yang dapat diamati pada saat kunjungan.

Data, Instrumen, dan Teknik Pengumpulan Data

Data primer diperoleh melalui observasi langsung dan wawancara terbatas dengan pemilik usaha serta karyawan. Untuk meminimalkan bias observasi, data dikonfirmasi melalui wawancara dengan pengelola usaha. Kemudian, instrumen penelitian berupa daftar periksa yang mengacu pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 (4). Daftar periksa terdiri atas 85 kriteria yang dikelompokkan menjadi 14 aspek: lokasi; bangunan; fasilitas sanitasi; mesin dan peralatan; bahan; pengawasan proses; produk akhir; karyawan; kemasan; label; penyimpanan; program pemeliharaan dan sanitasi; pemeliharaan wadah dan alat pengangkutan; serta dokumentasi dan pencatatan.

Instrumen penelitian berupa *checklist* CPPOB yang mengacu pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010. Karena pedoman CPPOB pada awalnya ditujukan untuk industri pangan olahan, beberapa indikator disesuaikan dengan karakteristik unit usaha rumah makan yang memiliki proses produksi harian, waktu simpan produk relatif singkat, dan penyajian langsung kepada konsumen. Proses adaptasi dilakukan dengan mempertahankan prinsip utama CPPOB yang berkaitan dengan pengendalian keamanan pangan, meliputi kondisi bangunan, fasilitas sanitasi, bahan baku, peralatan, pengawasan proses, higiene pekerja, penyimpanan, serta dokumentasi. Indikator yang berkaitan dengan karakteristik pangan olahan kemasan, seperti aspek tertentu pada pelabelan dan identifikasi produk, diinterpretasikan berdasarkan kondisi operasional rumah makan. Selain itu, instrumen checklist yang digunakan merupakan hasil adaptasi terhadap pedoman CPPOB untuk menyesuaikan karakteristik rumah makan, sehingga beberapa indikator memerlukan interpretasi kontekstual dan belum sepenuhnya menggambarkan seluruh aspek spesifik industri pangan olahan.

Prosedur Penilaian dan Teknik Analisis Data

Setiap kriteria diberi skor 1 apabila kondisi dinilai sesuai dan skor 0 apabila tidak sesuai. Persentase kesesuaian tiap aspek dihitung dengan rumus: jumlah kriteria sesuai dibagi jumlah seluruh kriteria pada aspek tersebut, kemudian dikalikan 100%. Persentase keseluruhan dihitung dengan cara yang sama terhadap seluruh 85 kriteria. Data disajikan dalam frekuensi, persentase, grafik, dan matriks prioritas perbaikan. Penelitian tidak menggunakan pembobotan tingkat keparahan, tetapi tingkat

kesesuaian. Tingkat kesesuaian penerapan CPPOB dihitung berdasarkan persentase jumlah kriteria yang memenuhi persyaratan dibandingkan dengan jumlah seluruh kriteria yang dievaluasi. Nilai persentase digunakan sebagai gambaran deskriptif tingkat pemenuhan terhadap persyaratan CPPOB, bukan sebagai penetapan status kelayakan atau sertifikasi formal.

$$\text{Tingkat Kesesuaian}(\%) = \frac{\text{Jumlah kriteria sesuai}}{\text{Jumlah seluruh kriteria}} \times 100$$

Selain analisis tingkat kesesuaian penerapan CPPOB, penelitian ini melakukan penilaian prioritas risiko terhadap setiap ketidaksesuaian yang ditemukan. Penilaian risiko dilakukan menggunakan pendekatan semi-kuantitatif Risk Priority Number (RPN) untuk menentukan aspek yang membutuhkan tindakan korektif terlebih dahulu (13). Penilaian dilakukan berdasarkan tiga parameter, yaitu tingkat keparahan dampak (*severity*), kemungkinan terjadinya ketidaksesuaian (*occurrence*), dan kemampuan deteksi sebelum memberikan dampak terhadap keamanan pangan (*detectability*). Masing-masing parameter diberikan skor 1–5, dengan skor yang lebih tinggi menunjukkan tingkat risiko yang lebih besar. Nilai RPN dihitung menggunakan persamaan:

$$RPN = \text{Severity}(S) \times \text{Occurrence}(O) \times \text{Detectability}(D)$$

Interpretasi nilai RPN digunakan sebagai dasar penentuan prioritas perbaikan, dimana aspek dengan nilai RPN tertinggi dikategorikan sebagai prioritas utama karena memiliki kombinasi dampak, kemungkinan kejadian, dan kesulitan deteksi yang lebih besar.

Tabel 1. Kriteria Skoring Risiko Ketidaksesuaian CPPOB

Skor	Severity (S)	Occurrence (O)	Detectability (D)
1	Dampak sangat rendah terhadap keamanan pangan	Kemungkinan sangat jarang terjadi	Sangat mudah dideteksi
2	Dampak rendah	Jarang terjadi	Mudah dideteksi
3	Dampak sedang	Kadang terjadi	Dapat dideteksi dengan pemeriksaan rutin
4	Dampak tinggi	Sering terjadi	Sulit dideteksi
5	Dampak sangat tinggi terhadap keamanan pangan	Sangat sering terjadi	Sulit/tidak terdeteksi sebelum konsumsi

HASIL

3.1 Tingkat Kesesuaian Keseluruhan

Berdasarkan pengolahan ulang terhadap seluruh kriteria pada 14 tabel penilaian, sebanyak 73 dari 85 kriteria dinyatakan sesuai dan 12 kriteria tidak sesuai. Dengan demikian, tingkat kesesuaian keseluruhan mencapai 85,9%. Delapan aspek memperoleh kesesuaian 100%, sedangkan enam aspek masih memiliki satu atau lebih ketidaksesuaian. Rincian hasil disajikan pada Tabel 2.

Tabel 2. Tingkat Kesesuaian Penerapan CPPOB Menurut Aspek Penilaian

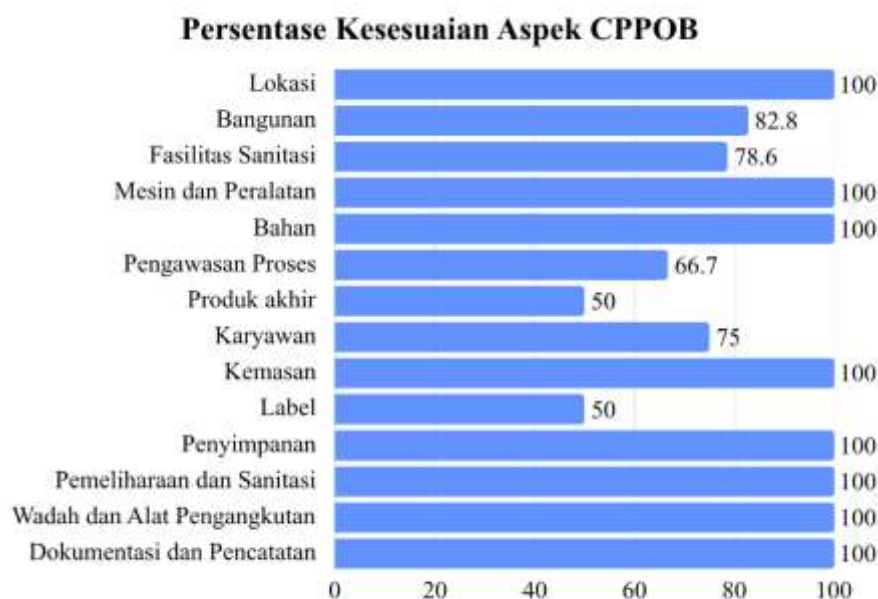
No.	Aspek	Sesuai (n)	Tidak sesuai (n)	Total	Kesesuaian (%)
1	Lokasi	5	0	5	100.0

No.	Aspek	Sesuai (n)	Tidak sesuai (n)	Total	Kesesuaian (%)
2	Bangunan	24	5	29	82.8
3	Fasilitas sanitasi	11	3	14	78.6
4	Mesin dan peralatan	5	0	5	100.0
5	Bahan	5	0	5	100.0
6	Pengawasan proses	2	1	3	66.7
7	Produk akhir	1	1	2	50.0
8	Karyawan	3	1	4	75.0
9	Kemasan	4	0	4	100.0
10	Label	1	1	2	50.0
11	Penyimpanan	4	0	4	100.0
12	Pemeliharaan dan sanitasi	5	0	5	100.0
13	Wadah dan alat pengangkutan	2	0	2	100.0
14	Dokumentasi dan pencatatan	1	0	1	100.0
Keseluruhan		73	12	85	85.9

Sumber: Data primer, 2023; dihitung ulang dari 85 kriteria pada naskah sumber.

Sebagian besar aspek telah menunjukkan tingkat kesesuaian yang baik, terutama pada aspek lokasi, bahan baku, mesin dan peralatan, kemasan, penyimpanan, program pemeliharaan dan sanitasi, pemeliharaan wadah dan alat pengangkutan, serta dokumentasi dan pencatatan.

Namun demikian, beberapa aspek masih menunjukkan ketidaksesuaian yang perlu menjadi perhatian. Pada aspek produk akhir, unit usaha belum melakukan pengujian mutu secara menyeluruh terutama parameter mikrobiologi dan kimia. Pada aspek karyawan, penggunaan alat pelindung diri seperti sarung tangan, penutup kepala, dan perlengkapan kerja belum sepenuhnya diterapkan. Selain itu, aspek pengawasan proses masih memerlukan peningkatan melalui penerapan identifikasi bahan, kode produksi, dan sistem pencatatan yang lebih konsisten.



Gambar 1. Persentase Kesesuaian CPPOB Pada 14 Aspek Penilaian

3.2 Aspek yang Memenuhi Seluruh Kriteria

Kesesuaian 100% ditemukan pada aspek lokasi, mesin dan peralatan, bahan, kemasan, penyimpanan, program pemeliharaan dan sanitasi, pemeliharaan wadah dan alat pengangkutan, serta dokumentasi dan pencatatan. Lokasi dinilai bebas dari sumber pencemaran yang nyata dan tidak menunjukkan genangan maupun penumpukan sampah pada saat observasi. Peralatan produksi dinilai sesuai dengan jenis proses, memiliki permukaan yang mudah dibersihkan, tidak berkarat, serta tidak menimbulkan bahaya terhadap produk. Bahan baku diperiksa secara organoleptik dan fisik, sedangkan air untuk konsumsi dan pencucian berasal dari sumber yang disebutkan memenuhi kebutuhan operasional.

Penyimpanan bahan dan produk akhir telah dipisahkan, menerapkan prinsip *first in, first out*, serta menggunakan wadah yang tersusun rapi dan terlindung. Peralatan yang kontak dengan pangan dibersihkan secara rutin, bahan kimia pencuci disimpan dalam wadah berlabel, dan wadah maupun alat pengangkutan dipelihara dalam kondisi bersih. Dokumentasi dan pencatatan dinilai tersedia. Namun, sebagaimana dijelaskan pada hasil pengawasan proses, dokumentasi tersebut belum sepenuhnya terhubung dengan identitas dan kode setiap *batch* atau produk olahan.

3.3 Tindakan Korektif dan Prioritas Risiko Ketidaksesuaian CPPOB Berdasarkan Nilai RPN

Dua belas ketidaksesuaian tersebar pada enam aspek. Produk akhir dan label merupakan aspek dengan persentase terendah, masing-masing 50,0%. Pengawasan proses mencapai 66,7%, karyawan 75,0%, fasilitas sanitasi 78,6%, dan bangunan 82,8%. Tabel 2 merangkum temuan utama dan tindakan korektif yang disarankan.

Tabel 3. Ringkasan Ketidaksesuaian dan Tindakan Korektif yang Disarankan

Aspek	Temuan utama	Implikasi keamanan pangan	Tindakan korektif prioritas
Bangunan	Sudut pertemuan lantai-dinding dan dinding-dinding belum melengkung; permukaan langit-langit belum memenuhi kriteria; jendela dan ventilasi belum dilengkapi kasa.	Meningkatkan peluang penumpukan kotoran, kesulitan pembersihan, dan masuknya serangga atau debu.	Memasang kasa yang dapat dilepas dan dibersihkan; memperbaiki permukaan langit-langit; merencanakan modifikasi sudut pertemuan pada saat renovasi.
Fasilitas sanitasi	Sarana pembuangan limbah cair dan padat belum sepenuhnya terpisah; belum ada tanda wajib cuci tangan; fasilitas ganti pakaian dan pembilas alas kaki belum tersedia.	Berpotensi meningkatkan kontaminasi silang dari limbah dan personel ke area pengolahan.	Menyediakan tempat limbah tertutup dan terpisah; memasang poster cuci tangan; menyediakan area ganti pakaian dan sarana kebersihan alas kaki sesuai kapasitas usaha.
Pengawasan proses	Identitas produk, tanggal pembuatan, kode produksi, jumlah bahan, dan jumlah produksi belum dicatat secara konsisten pada tingkat proses.	Mengurangi kemampuan telusur dan menyulitkan investigasi apabila terjadi keluhan atau dugaan kontaminasi.	Menerapkan lembar produksi harian dan kode batch sederhana untuk bahan olahan, topping, kuah, dan produk siap jual.

Aspek	Temuan utama	Implikasi keamanan pangan	Tindakan korektif prioritas
Produk akhir	Pemeriksaan masih terbatas pada organoleptik dan fisik; pemantauan kimia dan mikrobiologi belum dilakukan secara periodik.	Bahaya yang tidak terdeteksi secara sensori dapat luput dari pengendalian.	Melakukan pengujian berkala melalui laboratorium eksternal terakreditasi, terutama untuk parameter mikrobiologi berbasis risiko.
Karyawan	Penggunaan sarung tangan, penutup kepala, dan alas kaki kerja belum konsisten.	Meningkatkan risiko kontaminasi produk dari tangan, rambut, pakaian, atau lingkungan kerja.	Menetapkan SOP higiene personel, menyediakan APD yang sesuai, dan melakukan pengawasan kepatuhan setiap <i>shift</i> .
Label	Diferensiasi label atau identitas pada produk/kemasan belum memadai.	Berpotensi menyebabkan salah identifikasi produk, komposisi, atau waktu produksi, terutama pada pesanan bawa pulang.	Menerapkan label internal dan label kemasan bawa pulang yang sederhana, jelas, dan berbeda menurut jenis produk.

Catatan: tindakan korektif merupakan interpretasi berbasis temuan dalam naskah sumber dan disusun menurut kemudahan implementasi serta potensi pengendalian risiko.

Berdasarkan hasil identifikasi ketidaksesuaian pada penerapan CPPOB, dilakukan analisis prioritas risiko untuk menentukan aspek yang membutuhkan tindakan korektif terlebih dahulu. Hasil penilaian risiko menunjukkan bahwa ketidaksesuaian pada aspek produk akhir memiliki nilai risiko tertinggi dibandingkan aspek lainnya. Hal tersebut disebabkan karena keterbatasan pemeriksaan produk akhir hanya berdasarkan karakteristik organoleptik dan fisik, sehingga bahaya mikrobiologi maupun kimia yang tidak terlihat secara langsung berpotensi tidak teridentifikasi. Tabel berikut menunjukkan hasil penilaian prioritas risiko pada aspek yang mengalami ketidaksesuaian.

Tabel 4. Prioritas Risiko Ketidaksesuaian CPPOB Berdasarkan Nilai RPN

Aspek Ketidaksesuaian	Temuan	S	O	D	Nilai RPN	Prioritas
Produk akhir	Belum dilakukan pengujian mikrobiologi dan kimia secara berkala	5	4	5	100	1
Higiene karyawan	Penggunaan sarung tangan, penutup kepala, dan alas kaki kerja belum konsisten	4	4	4	64	2
Pengawasan proses	Identitas produk, tanggal produksi, kode produksi, dan jumlah produksi belum dicatat konsisten	4	3	4	48	3
Fasilitas sanitasi	Pemisahan limbah belum optimal, belum tersedia tanda cuci tangan, fasilitas higiene belum lengkap	4	3	3	36	4

Aspek Ketidaksesuaian	Temuan	S	O	D	Nilai RPN	Prioritas
Bangunan	Ventilasi belum dilengkapi kasa dan beberapa struktur sulit dibersihkan	3	3	3	27	5
Label	Identitas produk/kemasan belum memadai	2	3	3	18	6

Berdasarkan hasil analisis RPN, aspek produk akhir menjadi prioritas utama dengan nilai RPN sebesar 100. Tingginya nilai tersebut berkaitan dengan kemungkinan bahaya yang tidak dapat diamati melalui pemeriksaan fisik maupun organoleptik, terutama cemaran mikrobiologi dan kimia yang berpotensi memberikan dampak langsung terhadap keamanan konsumen.

Aspek higiene karyawan berada pada prioritas kedua dengan nilai RPN sebesar 64 karena pekerja merupakan salah satu sumber potensial kontaminasi silang selama proses pengolahan. Ketidakkonsistenan penggunaan perlengkapan higiene seperti penutup kepala, sarung tangan, dan alas kaki kerja dapat meningkatkan peluang perpindahan kontaminan dari manusia menuju pangan.

Selanjutnya, pengawasan proses memperoleh nilai RPN sebesar 48. Meskipun ketidaksesuaian ini tidak secara langsung menyebabkan kontaminasi, lemahnya sistem pencatatan produksi dapat menghambat proses penelusuran produk apabila terjadi keluhan konsumen atau kejadian keamanan pangan. Sementara itu, aspek fasilitas sanitasi dan bangunan memiliki nilai risiko lebih rendah dibandingkan aspek sebelumnya, tetapi tetap membutuhkan perbaikan karena berkaitan dengan pencegahan kontaminasi lingkungan produksi.

PEMBAHASAN

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa tingkat kesesuaian penerapan CPPOB sebesar 85,9% menggambarkan bahwa unit usaha telah memiliki dasar penerapan keamanan pangan yang cukup baik, terutama pada aspek operasional dasar seperti pemilihan bahan, kondisi peralatan, penyimpanan, pengemasan, serta pemeliharaan fasilitas. Namun demikian, capaian persentase tersebut tidak dapat secara langsung diartikan bahwa produk yang dihasilkan telah sepenuhnya terjamin aman untuk dikonsumsi. Hal ini disebabkan karena penilaian CPPOB dalam penelitian ini menggunakan pendekatan kesesuaian terhadap sejumlah kriteria dengan bobot yang sama, sementara setiap ketidaksesuaian memiliki tingkat risiko yang berbeda terhadap keamanan pangan (14). Sebagai contoh, ketidaksesuaian pada aspek administrasi atau dokumentasi memiliki konsekuensi yang berbeda dibandingkan dengan tidak adanya pengujian mutu produk akhir atau lemahnya penerapan higiene personal pekerja yang secara langsung berhubungan dengan kemungkinan terjadinya kontaminasi biologis. Oleh karena itu, interpretasi hasil penelitian perlu mempertimbangkan bahwa tingginya nilai kesesuaian lebih menggambarkan tingkat pemenuhan persyaratan CPPOB secara umum, bukan menjadi indikator mutlak bahwa seluruh potensi bahaya pangan telah terkendali.

Berdasarkan hasil analisis prioritas risiko menggunakan metode RPN, aspek produk akhir, higiene karyawan, dan pengawasan proses menjadi tiga aspek dengan tingkat prioritas perbaikan tertinggi (14). Hasil tersebut menunjukkan bahwa penentuan prioritas tindakan korektif tidak hanya berdasarkan rendahnya persentase kesesuaian, tetapi juga mempertimbangkan dampak potensial, kemungkinan kejadian, serta kemampuan deteksi terhadap bahaya pangan. Ketiadaan pengujian mikrobiologi maupun kimia secara berkala menyebabkan potensi bahaya yang tidak dapat diamati secara langsung melalui karakteristik fisik produk masih belum dapat dikendalikan secara optimal. Selain itu, lemahnya sistem pencatatan proses seperti identitas produk, kode produksi, dan informasi bahan yang digunakan dapat menghambat proses penelusuran apabila terjadi keluhan konsumen atau dugaan kejadian keracunan pangan (15). Sementara itu, penggunaan alat pelindung diri yang belum konsisten pada pekerja dapat meningkatkan peluang perpindahan kontaminan dari manusia ke produk pangan (16–18). Adapun ketidaksesuaian pada aspek bangunan dan fasilitas sanitasi lebih berkaitan dengan risiko pendukung, seperti meningkatnya peluang masuknya debu, serangga, atau terjadinya

kontaminasi silang akibat fasilitas yang belum optimal (13,19). Pengelompokan berdasarkan tingkat risiko ini menunjukkan bahwa prioritas perbaikan tidak seharusnya hanya ditentukan berdasarkan nilai persentase terendah, tetapi juga mempertimbangkan dampak potensial terhadap keamanan produk.

Mekanisme terjadinya risiko akibat setiap ketidaksesuaian perlu dipahami dalam konteks rantai produksi pangan. Pada aspek bangunan, misalnya, permukaan yang sulit dibersihkan akibat sudut pertemuan lantai dan dinding yang tidak sesuai dapat menjadi tempat akumulasi kotoran dan mikroorganisme yang berpotensi mencemari area produksi (4). Tidak tersedianya kasa pada ventilasi juga menyebabkan masuknya serangga atau partikel asing yang dapat menjadi sumber kontaminasi fisik maupun biologis. Pada aspek sanitasi, sistem pembuangan limbah yang belum optimal dapat meningkatkan risiko perpindahan mikroorganisme dari area kotor menuju area pengolahan apabila alur kerja tidak dikendalikan dengan baik. Sementara itu, pada aspek higiene pekerja, ketidakkonsistenan penggunaan penutup kepala, pakaian kerja, atau perlengkapan kebersihan dapat menyebabkan kontaminasi silang melalui tangan, rambut, maupun pakaian pekerja (19). Oleh karena itu, setiap temuan ketidaksesuaian tidak hanya perlu dipandang sebagai pelanggaran administratif terhadap standar CPPOB, tetapi perlu dianalisis berdasarkan jalur bahaya yang mungkin terjadi selama proses produksi (4).

Temuan penelitian ini juga menunjukkan pola yang serupa dengan berbagai penelitian sebelumnya mengenai penerapan GMP atau CPPOB pada usaha pangan skala kecil, yaitu bahwa aspek yang bersifat fisik dan mudah diamati cenderung memiliki tingkat kepatuhan lebih tinggi dibandingkan aspek yang membutuhkan konsistensi perilaku, sistem pencatatan, dan verifikasi mutu (11)(12). Beberapa penelitian pada UMKM pangan menunjukkan bahwa fasilitas produksi, bahan baku, dan peralatan umumnya telah mendapatkan perhatian lebih besar karena berkaitan langsung dengan aktivitas operasional sehari-hari, sedangkan dokumentasi proses, pengujian mutu produk, serta pengawasan higiene pekerja masih menjadi kelemahan yang sering ditemukan (11,12). Namun, penelitian ini memiliki karakteristik yang berbeda karena objek kajian berupa rumah makan siap saji, bukan industri pangan olahan yang menghasilkan produk dengan masa simpan panjang (20). Perbedaan karakteristik tersebut menyebabkan beberapa aspek CPPOB, khususnya pelabelan dan dokumentasi produksi, perlu diinterpretasikan secara kontekstual agar tidak menghasilkan penilaian yang kurang proporsional terhadap kondisi usaha.

Penerapan instrumen CPPOB pada rumah makan juga memiliki keterbatasan karena sebagian indikator dalam pedoman tersebut pada awalnya lebih banyak digunakan untuk industri pangan olahan dengan proses produksi yang lebih terstruktur (20). Pada usaha rumah makan, sebagian produk langsung disajikan kepada konsumen sehingga kebutuhan terhadap beberapa aspek seperti pelabelan produk tidak sepenuhnya sama dengan produk pangan kemasan yang beredar luas. Oleh sebab itu, hasil penilaian terhadap aspek tertentu perlu mempertimbangkan karakteristik proses bisnis, pola distribusi, dan lama penyimpanan produk. Meskipun demikian, prinsip dasar CPPOB seperti higiene pekerja, sanitasi fasilitas, pengendalian proses, dan ketertelusuran tetap relevan diterapkan karena berkaitan langsung dengan pencegahan bahaya pangan (10). Dengan demikian, penggunaan CPPOB pada rumah makan sebaiknya tidak hanya berorientasi pada pemenuhan seluruh indikator secara administratif, tetapi juga pada kemampuan sistem tersebut dalam mengendalikan risiko nyata selama proses penyediaan makanan.

Berdasarkan hasil identifikasi risiko tersebut, tindakan korektif perlu disusun berdasarkan tingkat urgensi, potensi dampak, biaya implementasi, dan kemudahan penerapan. Perbaikan jangka pendek dapat difokuskan pada tindakan yang membutuhkan biaya relatif rendah tetapi memberikan dampak besar terhadap pengendalian keamanan pangan, seperti peningkatan kepatuhan penggunaan alat pelindung diri, pemasangan tanda kewajiban mencuci tangan, penyediaan fasilitas sanitasi yang lebih baik, pemisahan limbah, serta penerapan pencatatan produksi sederhana menggunakan kode *batch*. Perbaikan jangka menengah dapat diarahkan pada peningkatan fasilitas fisik seperti perbaikan struktur bangunan, penyediaan area pergantian pakaian, dan penyempurnaan sistem higiene lingkungan kerja. Sementara itu, tindakan jangka panjang dapat mencakup pelaksanaan pengujian mutu produk secara berkala, audit internal penerapan CPPOB, serta evaluasi berkelanjutan terhadap efektivitas tindakan korektif yang telah dilakukan. Pendekatan bertahap tersebut lebih realistis diterapkan pada usaha pangan

skala mikro karena mempertimbangkan keterbatasan sumber daya, namun tetap mampu meningkatkan tingkat jaminan keamanan pangan secara berkelanjutan (11).

Penelitian ini memiliki beberapa keterbatasan. Pertama, observasi dilakukan pada satu unit usaha dan satu hari sehingga variasi praktik antarsift atau antarperiode tidak dapat dinilai. Kedua, jumlah dan karakteristik informan wawancara tidak didokumentasikan secara rinci pada naskah sumber. Ketiga, penilaian menggunakan skala dikotomis tanpa pembobotan tingkat keparahan, sehingga dua kriteria dengan risiko berbeda memberikan kontribusi skor yang sama. Keempat, penelitian tidak melakukan pengujian laboratorium untuk memverifikasi mutu mikrobiologi maupun kimia produk. Kelima, beberapa kriteria CPPOB yang dirancang untuk industri pangan olahan memerlukan interpretasi kontekstual ketika diterapkan pada rumah makan. Penelitian lanjutan sebaiknya menggunakan observasi berulang, penilaian risiko berbobot, pemeriksaan dokumen yang lebih mendalam, serta pengujian mikrobiologi pada produk dan permukaan kontak pangan.

KESIMPULAN

Penerapan CPPOB pada Rumah Makan Mie Ayam Pangsit Siantar Roni 2828 GWalk Surabaya memenuhi 73 dari 85 kriteria atau 85,9%. Berdasarkan analisis prioritas risiko menggunakan pendekatan RPN, aspek produk akhir menjadi prioritas utama perbaikan, diikuti oleh higiene karyawan dan pengawasan proses karena memiliki potensi dampak lebih besar terhadap keamanan pangan. Kekuatan utama terdapat pada lokasi, peralatan, bahan, kemasan, penyimpanan, pemeliharaan dan sanitasi, alat pengangkutan, serta dokumentasi umum.

SARAN

Berdasarkan hasil evaluasi penerapan CPPOB dan analisis prioritas risiko menggunakan pendekatan *Risk Priority Number* (RPN), unit usaha disarankan memprioritaskan perbaikan pada aspek produk akhir, higiene karyawan, dan pengawasan proses. Perbaikan dapat dilakukan melalui pelaksanaan pengujian mutu produk secara berkala, peningkatan kepatuhan higiene personal pekerja, serta penerapan pencatatan produksi dan kode produksi sederhana untuk memperkuat sistem ketertelusuran pangan (*traceability*). Perbaikan terhadap aspek fasilitas sanitasi, bangunan, dan pelabelan dapat dilakukan secara bertahap sesuai kemampuan unit usaha. Penelitian selanjutnya disarankan menggunakan cakupan observasi yang lebih luas, periode pengamatan yang lebih panjang, serta metode penilaian berbasis risiko dan pengujian laboratorium untuk memperoleh gambaran yang lebih komprehensif mengenai efektivitas penerapan CPPOB pada usaha pangan skala mikro.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Ibu Ira selaku pemilik Rumah Makan Mie Ayam Pangsit Siantar Roni 2828 GWalk Surabaya atas izin, dukungan, dan kerja sama yang diberikan selama proses observasi serta pengumpulan data penelitian. Apresiasi juga disampaikan atas keterbukaan informasi dan fasilitas yang diberikan sehingga penelitian mengenai evaluasi penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dapat dilaksanakan dengan baik.

KONFLIK KEPENTINGAN

Penulis menyatakan bahwa tidak terdapat konflik kepentingan dalam penyusunan dan publikasi artikel ini. Seluruh proses penelitian, mulai dari perancangan penelitian, pengumpulan data, analisis hasil, hingga penyusunan manuskrip dilakukan secara independen dan objektif tanpa adanya pengaruh dari pihak eksternal yang memiliki kepentingan terhadap hasil penelitian. Penulis juga menyatakan bahwa tidak terdapat hubungan finansial, afiliasi profesional, maupun kepentingan pribadi yang dapat memengaruhi interpretasi data dan penyajian hasil penelitian. Seluruh informasi dan temuan yang

disajikan dalam artikel ini semata-mata didasarkan pada hasil observasi dan analisis penelitian sesuai dengan prinsip integritas akademik.

DAFTAR PUSTAKA

1. Putri LR, Jakarta UN, Jakarta UN, Hidayat AN, Jakarta UN. Peran UMKM Sektor Pangan Dalam Meningkatkan Perekonomian Masyarakat Menengah Kebawah Kelurahan Kranji Bekasi Barat Lutfiah Raihana Putri. *J Ilm Dan Karya Mhs*. 2024;2(3):35–45.
2. Nazaruddin. Peranan usaha mikro kecil menengah (UMKM) sektor pangan terhadap kesejahteraan masyarakat dalam perspektif ekonomi Islam. *J Ekon Syariah*. 2025;2(2):121–9.
3. Garvey M. Food pollution : a comprehensive review of chemical and biological sources of food contamination and impact on human health. *Nutrire*. 2019;44(1).
4. PERINDUSTRIAN K. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices). 2010.
5. Jati BK, Amalia PV, Sasi SC, Keluarga PK, Teknik F, Jakarta UN, et al. Implementasi HACCP dan SSOP dalam Menjamin Kualitas Produk di Industri Pangan UMKM . *Narrative Literature Review*. 2026;5(1):87–96.
6. Sari DK, Cahyani S, Permatasari I. Peningkatan higiene dan keamanan pangan pada usaha Alanaya Bakery sebagai upaya pencegahan penyakit bawaan makanan. *SELAPARANG J Pengabd Masy Berkemajuan*. 2026;10(1):178–83.
7. Fitriana R, Kurniawan W. Pengendalian kualitas pangan dengan penerapan good manufacturing practices (gmp) pada proses produksi dodol betawi (studi kasus ukm mc) food quality control with the application of good manufacturing practices (gmp) in the production process of dodol betawi (case study sme mc). 2020;30(1):110–27.
8. Adi P, Mulyani R, Khabibah LN. Kajian keamanan pangan pada industri pengolahan susu di Jawa Tengah dengan menggunakan metode good manufacturing practices (GMP). *J Teknol Ind Pertan*. 2023;33(3):305–16.
9. Radar S. Ciputra Jadikan G Walk Pusat Kuliner Terbesar. *Radar Surabaya.id* [Internet]. 2026; Available from: <https://radarsurabaya.jawapos.com/ekonomi/1712290044/ciputra-jadikan-g-walk-pusat-kuliner-terbesar>
10. Wardanu AP, Andriani S, Uliyanti. Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di Departemen Bakery PT XYZ Ketapang. 2023;4044:33–9.
11. Owen A, Tjota H, Handoko V, Pakpahan N. Evaluasi Sanitasi Pangan pada Produksi Brownies Skala Industri (Studi Kasus di UMKM Libby Brownies). *J Teknol Pengolah Pangan*. 2020;2(1):21–7.
12. Vivie Sulastri, Rohmah M, Rachmawati M, Banin MM. PEMENUHAN ASPEK CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) PADA UMKM TAGANANG KOTA BALIKPAPAN. *J Abdi Insa*. 2023;10(September):1939–49.
13. Putri SD, Amalia L, Kurniawan MF. Evaluasi Sistem Sanitasi pada Proses Produksi di PT . X sebagai Upaya Menunjang Keamanan Pangan. 2025;4:8356–64.
14. Foodnutrition FAO. Risk-based food FOOD AND NUTRITION. 2008.
15. Food and Agriculture Organization of the United Nations. General Principles of Food Hygiene. World Health Organization; 2023.
16. Zain NA, Adzkie L, Adri RF. Gambaran Pengetahuan , Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan tentang Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) di Instalasi Gizi RSUD Arosuka Solok Tahun 2025. 2026;174–9.

17. Nurajizah H, Prastia TN, Muhammad FA. Peran Edukasi dalam Kepatuhan Penggunaan APD Penjamah Makanan Dapur dan Kantin RS. 2026;5(1):699–704.
18. Installation N, Regional B, Karina ID, Wani YA, Arfiani EP. Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas. 2023;4(2):254–66.
19. Marwah RG. A comprehensive review of microbial contamination in the indoor environment : sources , sampling , health risks , and mitigation strategies. 2023;(November):1–25.
20. Rizkaprilisa W, Kurniaditya VH, Natanael JC, Bumi SAP, Isnanto S, Pangan ST, et al. Analisis Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Atau Good Manufacturing Practice (GMP) Pada Produk Sosis Solo Basah UKM. 2025;1(1):42–58.