

## **BAB 4**

### **HASIL DAN ANALISIS HASIL**

#### **4.1. Profil Tempat Penelitian**

Perseroan Terbatas (PT) ABKD didirikan pada tanggal 1 Maret 1994 dan terletak di Cikarang, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat. Perusahaan ini merupakan perusahaan yang bergerak di bidang jasa, khususnya berfokus pada jasa boga atau katering. Awalnya, perusahaan ini dimulai dari sebuah usaha kecil dengan mengandalkan peralatan yang seadanya serta tenaga kerja yang membantu dalam kegiatan usaha ini adalah anggota keluarga sendiri. Seiring bertambahnya konsumen yang membutuhkan jasa katering, perusahaan ini secara bertahap dapat terus berkembang. Perusahaan ini kemudian berkembang menjadi sebuah perseroan komanditer atau *commanditaire venootschap* (CV). Karena terbukti hasilnya memuaskan para konsumen, sehingga PT ABKD mampu menjadi sebuah Perseroan Terbatas (PT), mempekerjakan karyawan-karyawan guna menunjang produktivitasnya serta terus berkembang hingga saat ini.

Setiap perusahaan memiliki visi dan misi untuk menjalankan kegiatan operasionalnya. Visi merupakan wawasan luar ke masa depan dari manajemen dan merupakan kondisi ideal yang akan dicapai oleh usaha yang dijalankan sebuah organisasi atau perusahaan pada masa yang akan datang. Sedangkan misi bermanfaat untuk memberikan pedoman kepada manajemen organisasi atau perusahaan dalam memusatkan kegiatannya (Wibisono, 2006).

Berikut visi dan misi dalam menjalankan usaha jasa boga atau katering pada PT ABKD di Cikarang, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat.

Visi:

“Menjadi perusahaan catering service yang bisa memenuhi kebutuhan dan service yang memuaskan untuk rekanan kami.”

Misi dalam mencapai visi tersebut antara lain:

- a. Memberikan hasil kerja terbaik bagi semua relasi dan konsumen

- b. Menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat sekitar perusahaan dan menciptakan peluang usaha bagi relasi bisnis dengan membangun jaringan bisnis yang saling menguntungkan.
- c. Menyediakan wahana untuk berkembang dan pendidikan kerja bagi karyawan untuk peningkatan kesejahteraan hidup.
- d. Memperhatikan lingkungan hidup sebagai modal dasar untuk dapat melangsungkan proses usaha yang berkesinambungan – jangka panjang.

Selain visi dan juga misi yang menjadi pedoman perusahaan dalam menjalankan kegiatan operasionalnya, PT ABKD juga memiliki budaya kerja atau yang biasa disebut dengan nilai-nilai perusahaan, di antaranya:

- a. **Mandiri**, membangun basis perusahaan yang independen dan memiliki kemampuan hidup secara baik dalam mewujudkan visi perusahaan tanpa bergantung dengan utang dalam permodalan dan kegiatan operasinya kepada lembaga keuangan, dengan semangat inovasi, efisiensi, efektifitas kerja.
- b. **Profesional**, memberikan pelayanan yang terbaik di setiap produk dan kegiatan operasi perusahaan dengan mengacu kepada bisnis yang saling menguntungkan.
- c. **Networking**, membangun secara konsisten jaringan kerjasama antar fungsi dalam perusahaan dan membuka kesempatan seluas-luasnya bagi pihak luar – relasi bisnis, pemerintah, lembaga pendidikan, lembaga masyarakat - untuk bekerjasama dalam mencapai tujuan bersama.

Perusahaan PT ABKD merupakan usaha jasa boga atau katering yang berada pada golongan B. Usaha jasa boga atau katering golongan B adalah usaha jasa boga yang melayani kebutuhan khusus asrama penampungan jemaah haji, asrama transito, pengeboran lepas pantai, perusahaan dalam negeri dan dengan pengolahan yang menggunakan dapur khusus dan mempekerjakan tenaga kerja (Menteri Kesehatan Republik Indonesia, 2003). Rata-rata perusahaan ini mampu memproduksi kebutuhan pangan sebanyak 2.000 sampai 3.000 porsi dalam sehari bagi para pelanggan atau konsumennya. Sebagian besar pelanggan atau konsumen dari PT ABKD berasal dari sektor industri, terutama yang berada di sekitar Cikarang. Beberapa perusahaan yang pernah menggunakan jasa dari perusahaan ini antara lain seperti Vaya-Anta Tour, Prodia, ISTW, Honda, Kalbe Farma, Daan Motor, Dyno

Indria, Tetrapack, United Tractor, Kabel Metal Indonesia, Akebono indonesia, Landson dan Tempo Group.

Hingga saat PT ABKD sedang melayani beberapa perusahaan, yakni:

- a. PT Indo Kuat sukses makmur (Indofood Group)
- b. PT Kawasaki Motor indonesia
- c. PT SGI
- d. PT Seiwa
- e. PT Bintang Tujuh (Kalbe Group)
- f. PT Sari Roti
- g. PT Soho Pharmasi
- h. PT Parit Padang Global

#### **4.2. Hasil Analisis Good Manufacturing Practices (GMP) atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)**

*Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) adalah sistem pengendalian makanan dan minuman yang bertujuan untuk menjamin produk yang diproduksi aman, legal dan memenuhi standar yang ada (Wiley and Sons, 2018).

Mengacu pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No.75 Tahun 2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) terdiri dari 18 (delapan belas) aspek atau ruang lingkup, yaitu :

##### **a. Lokasi**

Berdasarkan hasil observasi untuk aspek lokasi yang terdiri dari tujuh Poin penilaian, disimpulkan bahwa lokasi pabrik PT ABKD dapat dikategorikan baik karena mendapatkan nilai 20 poin dari total 21 poin seperti yang dijelaskan pada **Tabel 4.1.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Lokasi.

**Tabel 4.1.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Lokasi

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Percentase
	<b>Lokasi</b>	<b>20</b>	<b>21</b>	<b>95%</b>
1	Lokasi pabrik harus jauh dari lingkungan daerah tercemar	3	3	100%
2	Jalan menuju pabrik tidak menimbulkan debu atau genangan air	3	3	100%
3	Lingkungan pabrik bersih dan tidak ada sampah teronggok	3	3	100%
4	Pabrik bertempat di daerah yang bebas banjir	3	3	100%
5	Pabrik bebas dari semak-semak atau daerah sarang hama	3	3	100%
6	Pabrik berlokasi jauh dari tempat pembuangan sampah umum, limbah, atau pemukiman penduduk	2	3	67%
7	Lingkungan pabrik yang terbuka tidak digunakan untuk proses produksi	3	3	100%

### b. Bangunan

Berdasarkan hasil observasi untuk aspek bangunan yang terdiri dari empat Poin penilaian, disimpulkan bahwa bangunan pabrik PT ABKD dapat dikategorikan baik karena mendapatkan nilai 81 poin dari total 105 poin yang dijelaskan pada Tabel 4.2. Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Fasilitas Sanitasi berikut :

**Tabel 4.2.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Bangunan

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Percentase
	<b>Bangunan</b>	<b>81</b>	<b>105</b>	<b>77%</b>
	<b>Lantai</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>67%</b>
8	Lantai kedap air, tahan bahan kimia, rata dan mudah dibersihkan	3	3	100%
9	Lantai ruangan produksi memiliki kemiringan yang cukup	2	3	67%
10	Lantai dengan dinding tidak	0	3	0%

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Percentase
	membentuk sudut mati.			
11	Lantai kamar mandi tempat cuci tangan dan Toilet memiliki kemiringan yang cukup.	3	3	100%
	<b>Dinding</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>73%</b>
12	Dinding ruang produksi terbuat dari bahan yang tidak beracun	3	3	100%
13	Tinggi dinding ruang produksi minimal 2 meter, tidak menyerap air dan tahan terhadap bahan kimia	2	3	67%
14	Dinding ruang produksi rata halus berwarna terang tidak mengelupas dan mudah dibersihkan	3	3	100%
15	Pertemuan dinding dengan dinding lain pada ruang produksi seharusnya tidak membentuk sudut mati	1	3	33%
16	Tinggi dinding toilet, kamar mandi dan tempat cuci tangan minimal 2 meter, tidak menyerap air dan tahan terhadap bahan kimia	2	3	67%
	<b>Atap dan langit-langit</b>	<b>18</b>	<b>21</b>	<b>86%</b>
17	Terbuat dari bahan yang tahan lama, tahan air, dan tidak bocor	3	3	100%
18	Langit-langit bahan yang tidak mudah terkelupas mudah dibersihkan dan tidak mudah retak	2	3	67%
19	Langit-langit tidak berlubang atau retak sehingga dapat masuk hama	3	3	100%
20	Langit-langit setinggi minimal 3 (tiga) meter dari lantai.	3	3	100%
21	Permukaan langit-langit rata berwarna terang mudah dibersihkan	2	3	67%
22	Permukaan langit-langit di ruang produksi yang menggunakan atau menimbulkan uap air terbuat dari bahan yang tidak menyerap air dan dilapisi cat tahan panas	2	3	67%

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Percentase
23	Terdapat penerangan yang cukup	3	3	100%
	<b>Pintu</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>75%</b>
24	Pintu terbuat dari bahan tahan lama, kuat dan tidak mudah pecah	3	3	100%
25	Pintu ruangan seharusnya rata halus dan mudah dibersihkan	2	3	67%
26	Pintu ruangan termasuk kassa dan tirai mudah ditutup	2	3	67%
27	Pintu ruangan produksi membuka keluar	2	3	67%
	<b>Jendela</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>78%</b>
28	Jendela terbuat dari bahan tahan lama, kuat dan tidak mudah rusak	3	3	100%
29	Jendela ruangan seharusnya rata halus dan mudah dibersihkan	2	3	67%
30	Jendela dari lantai setinggi minimal 1 meter	3	3	100%
31	Jumlah dan ukuran jendela cukup	3	3	100%
32	Desain jendela mencegah penumpukan debu	2	3	67%
33	Terdapat kasa pencegah serangga yang dapat dilepas dan mudah dibersihkan	1	3	33%
	<b>Ventilasi</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>67%</b>
34	Ventilasi menjamin peredaran udara yang baik	3	3	100%
35	Ventilasi dapat mengontrol suhu agar tidak terlalu panas	2	3	67%
36	Ventilasi dapat mengontrol bau yang mungkin timbul	2	3	67%
37	Ventilasi dapat mengatur suhu ruangan	1	3	33%
38	Ventilasi tidak mencemari pangan olahan yang diproduksi melalui aliran udara yang masuk	3	3	100%
39	Ventilasi dilengkapi kassa untuk mencegah masuknya serangga	1	3	33%
	<b>Permukaan tempat kerja</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>100%</b>
40	Permukaan tempat kerja mudah dibersihkan dan tahan lama	3	3	100%

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
41	Tempat kerja dibuat dari bahan yang tidak menyerap air tidak bereaksi dengan bahan pangan olahan deterjen dan desinfektan	3	3	100%
42	Terdapat kebijakan penggunaan gelas untuk mencegah kontaminasi bahan fisik	3	3	100%

### c. Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan hasil observasi untuk aspek fasilitas sanitasi yang terdiri dari 23 Poin penilaian, disimpulkan bahwa fasilitas sanitasi PT ABKD dapat dikategorikan baik karena mendapatkan nilai 59 poin dari total 69 poin seperti pada **Tabel 4.3.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Fasilitas Sanitasi

**Tabel 4.3.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Fasilitas Sanitasi

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
	<b>Fasilitas sanitasi</b>	<b>59</b>	<b>69</b>	<b>86%</b>
	<b>Penyediaan air</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>93%</b>
43	Terdapat penampungan air untuk mengalirkan air	3	3	100%
44	Air yang digunakan dipisah untuk produksi dan non-produksi	3	3	100%
45	Air untuk proses produksi memenuhi syarat kualitas air minum	3	3	100%
46	Air untuk proses non-produksi memenuhi syarat kualitas air bersih	3	3	100%
47	Sistem pemipaan air dipisah untuk produksi dan non-produksi dengan tanda atau kode warna	2	3	67%
	<b>Limbah</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>83%</b>
48	Pembuangan air dan limbah terdiri dari sarana pembuangan limbah cair dan semi padat atau padat	2	3	67%
49	Sistem pembuangan air dan limbah	3	3	100%

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
	tidak mencemari bahan pangan			
50	Terdapat Tempat khusus untuk pembuangan limbah	2	3	67%
51	Wadah limbah bahan berbahaya terbuat dari bahan yang kuat diberi & tutup rapat	3	3	100%
	<b>Sarana pembersihan</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>
52	Terdapat sarana pembersihan atau pencucian bahan peralatan dan perlengkapan	3	3	100%
53	Sarana pembersihan dilengkapi dengan sumber air bersih	3	3	100%
	<b>Toilet</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>100%</b>
54	Sarana toilet dibangun dengan layak	3	3	100%
55	Letak toilet tidak terbuka langsung ke ruang pengolahan dan selalu tertutup	3	3	100%
56	Toilet diberi tanda peringatan bahwa karyawan Harus mencuci tangan dengan sabun atau deterjen	3	3	100%
57	Toilet dalam keadaan yang bersih	3	3	100%
58	Terdapat penerangan dan ventilasi yang cukup	3	3	100%
59	Jumlah toilet cukup	3	3	100%
	<b>Sarana hygiene karyawan</b>	<b>11</b>	<b>18</b>	<b>61%</b>
60	Fasilitas cuci tangan, penggantian pakaian dan pembilas sepatu kerja	2	3	67%
61	Wastafel terdapat di depan pintu masuk dilengkapi Keran air mengalir dan sabun	3	3	100%
62	Wastafel dilengkapi alat pengering tangan	0	3	0%
63	Terdapat tempat sampah yang tertutup	3	3	100%
64	Wastafel terdapat dalam jumlah cukup	3	3	100%
65	Sarana penggantian pakaian kerja dilengkapi tempat menggantung pakaian kerja dan pakaian luar terpisah	0	3	0%

#### d. Mesin dan Peralatan

Berdasarkan hasil observasi untuk aspek mesin dan peralatan yang terdiri dari 12 Poin penilaian, disimpulkan bahwa mesin dan peralatan PT ABKD dapat dikategorikan baik karena mendapatkan nilai 29 poin dari total 36 poin yang dijelaskan pada **Tabel 4.4**. Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Mesin dan Peralatan sebagai berikut:

**Tabel 4.4.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Mesin dan Peralatan

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
	<b>Mesin dan peralatan</b>	<b>29</b>	<b>36</b>	<b>81%</b>
	<b>Mesin dan peralatan</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>
66	Peralatan yang digunakan sesuai dengan proses produksi	3	3	100%
67	Permukaan yang kontak langsung dengan bahan pangan berada dalam kondisi baik dan tidak berkarat	3	3	100%
68	Bahan yang digunakan tidak mencemari bahan pangan	3	3	100%
69	Mudah dilakukan pembersihan desinfeksi dan pemeliharaan	3	3	100%
70	Terbuat dari bahan yang tahan lama dan tidak beracun	3	3	100%
	<b>Tata letak mesin dan peralatan</b>	<b>14</b>	<b>21</b>	<b>67%</b>
71	Mesin dan peralatan ditempatkan di ruangan yang tepat sesuai urutan proses mencegah kontaminasi silang	3	3	100%
72	Berfungsi sesuai dengan proses produksi	3	3	100%
73	Peralatan yang digunakan mudah dirawat dan dibersihkan	3	3	100%
No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
74	Mesin atau peralatan yang digunakan harus mudah diawasi dan dipantau	2	3	67%
75	Mesin peralatan dapat dilengkapi dengan alat pengatur kelembaban	0	3	0%

76	Perlengkapan yang terbuat dari kayu dipastikan cara pembersihannya	2	3	67%
77	Alat ukur yang digunakan dipastikan keakuratannya	1	3	33%

#### e. Bahan

Berdasarkan hasil observasi untuk aspek bahan yang terdiri dari 9 Poin penilaian, disimpulkan bahwa bahan PT ABKD dapat dikategorikan baik karena mendapatkan nilai 25 poin dari total 27 poin yang dijelaskan pada **Tabel 4.5.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Bahan

**Tabel 4.5.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Bahan

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
	<b>Bahan &amp; Air</b>	<b>25</b>	<b>27</b>	<b>93%</b>
	<b>Bahan</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>83%</b>
78	Bahan yang digunakan dituangkan dalam bentuk formula dasar jenis dan persyaratan mutu	2	3	67%
79	Bahan yang digunakan tidak rusak busuk atau mengandung bahan berbahaya	2	3	67%
80	Bahan yang digunakan tidak merugikan atau membahayakan Kesehatan	3	3	100%
81	Penggunaan bahan tambahan pangan dilengkapi dengan izin yang sesuai	3	3	100%
	<b>Air</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>100%</b>
82	Air yang digunakan sebagai bahan pangan memenuhi persyaratan air minum	3	3	100%
83	Air yang digunakan untuk mencuci atau kontak langsung memenuhi persyaratan air bersih	3	3	100%
84	Air es dan uap berasal dari bahan yang aman untuk digunakan dan tidak tercemar	3	3	100%

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
85	Uap panas yang kontak langsung dengan bahan makanan dan peralatan tidak mengandung bahan yang berbahaya	3	3	100%
86	Air yang digunakan berulang kali dijaga agar tetap aman terhadap bahan pangan	3	3	100%

#### f. Pengawasan Proses

Berdasarkan hasil observasi untuk aspek pengawasan proses yang terdiri dari 22 Poin penilaian, disimpulkan bahwa pengawasan proses PT ABKD dapat dikategorikan baik karena mendapatkan nilai 50 poin dari total 66 poin yang dijelaskan pada **Tabel 4.6**. Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Pengawasan Proses seperti berikut:

**Tabel 4.6.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Pengawasan Proses

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
	<b>Pengawasan Proses</b>	<b>50</b>	<b>66</b>	<b>76%</b>
87	Terdapat penerapan sistem HACCP	0	3	0%
88	Terdapat formulasi dan persyaratan yang bahan baku komposisi proses pengolahan dan distribusi	2	3	67%
89	Sistem pengawasan dipantau dan dikaji ulang	2	3	67%
90	Terdapat informasi jumlah bahan, proses produksi rinci, langkah yang perlu diperhatikan, jumlah produk yang dihasilkan dalam satu proses yang dilakukan	2	3	67%
91	Terdapat petunjuk nama, tanggal dan kode produksi, jenis dan jumlah bahan, jumlah produksi yang diolah serta informasi lainnya	2	3	67%
92	Terdapat pengawasan waktu dan suhu proses	3	3	100%
93	Bahan yang digunakan memenuhi	3	3	100%

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
	persyaratan mutu			
94	Bahan yang digunakan diuji fisik, organoleptik dan mutu laboratorium	0	3	0%
95	Terdapat catatan hasil pengamatan dan pengujian bahan	0	3	0%
96	Proses produksi diatur hingga tidak terdapat kontaminasi bahan asing	3	3	100%
97	Bahan beracun disimpan di tempat terpisah dan diberi label	3	3	100%
98	Bahan baku disimpan terpisah dari bahan terolah dan produk akhir	3	3	100%
99	Tempat produksi diawasi dengan baik	3	3	100%
100	Karyawan menggunakan alat pelindung diri	3	3	100%
101	Permukaan dibersihkan setelah melakukan pengolahan daging, unggas atau hasil perikanan	3	3	100%
102	Menghindari penggunaan pecah belah dalam proses produksi	3	3	100%
103	Lampu di tempat pengolahan pengemasan dan penyimpanan dilindungi dengan bahan yang tidak mudah pecah	3	3	100%
104	Wadah makanan dan alat tara tidak menggunakan bahan gelas	3	3	100%
105	Bahan gelas yang harus digunakan di periksa dalam penggunaan dan penyimpanan serta disingkirkan bila ditemui kerusakan	3	3	100%
106	Bagian gelas pecah dicatat waktu kejadian, tempat dan produk yang terkontaminasi. Tindakan koreksi yang diambil juga dicatat.	3	3	100%
107	Proses produksi khusus dan tahap lainnya yang dapat menimbulkan bahaya diawasi.	3	3	100%
108	Untuk proses iradiasi pangan harus memenuhi persyaratan instansi yang berwenang	0	3	0%

### g. Produk Akhir

Berdasarkan hasil observasi untuk aspek produk akhir yang terdiri dari 3 Poin penilaian, disimpulkan bahwa produk akhir PT ABKD dapat dikategorikan cukup karena mendapatkan nilai 6 poin dari total 9 poin seperti yang dijelaskan pada **Tabel 4.7**. Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Produk Akhir sebagai berikut:

**Tabel 4.7.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Produk Akhir

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
	<b>Produk Akhir</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>67%</b>
109	Memenuhi persyaratan yang ditetapkan otoritas kompeten	3	3	100%
110	Produk yang standar mutunya belum ditetapkan, ditentukan sendiri oleh perusahaan dan mampu ditelusuri	0	3	0%
111	Mutu dan keamanan produk akhir diperiksa dan dipantau secara periodic	3	3	100%

### h. Laboratorium

Berdasarkan hasil observasi untuk aspek laboratorium yang terdiri dari 3 Poin penilaian, disimpulkan bahwa laboratorium PT ABKD dapat dikategorikan kurang karena mendapatkan nilai 3 poin dari total 9 poin seperti pada **Tabel 4.8**. Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Laboratorium seperti berikut:

**Tabel 4.8.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Laboratorium

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
	<b>Laboratorium</b>	<b>3</b>	<b>9</b>	<b>33%</b>
112	Perusahaan memiliki laboratorium sendiri	0	3	0%
113	Bila tidak memiliki laboratorium sendiri, maka menggunakan laboratorium dari pemerintah atau swasta yang dipercaya	3	3	100%

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
114	Laboratorium yang dimiliki dikalibrasi secara regular dan diterapkan GLP	0	3	0%

### i. Karyawan

Berdasarkan hasil observasi untuk aspek karyawan yang terdiri dari 9 Poin penilaian, disimpulkan bahwa karyawan PT ABKD dapat dikategorikan baik karena mendapatkan nilai 25 poin dari total 27 poin seperti dijelaskan pada **Tabel 4.9.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Karyawan berikut:

**Tabel 4.9.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Karyawan

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
	<b>Karyawan</b>	<b>25</b>	<b>27</b>	<b>93%</b>
115	Karyawan memiliki kompetensi yang sesuai dengan proses produksi	2	3	67%
116	Karyawan yang bekerja dalam keadaan sehat, bebas luka dan penyakit kulit atau hal lain yang dapat mencemari produk	3	3	100%
117	Karyawan menggunakan pakaian kerja dan alat pelindung diri yang sesuai	3	3	100%
118	Karyawan Harus mencuci tangan sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan	3	3	100%
119	Karyawan yang diketahui sakit tidak diizinkan masuk	3	3	100%
120	Karyawan tidak makan minum atau merokok di dalam ruang produksi	3	3	100%
121	Karyawan dalam Unit Pengelola memakai perhiasan jam tangan atau benda lainnya	3	3	100%
122	Pengunjung yang datang diwajibkan mengikuti persyaratan	3	3	100%

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
	higiene seperti karyawan			
123	Terdapat personil yang terlatih dan berkompeten untuk mengawasi keamanan pangan olahan	2	3	67%

#### j. Pengemas

Berdasarkan hasil observasi untuk aspek Pengemas yang terdiri dari 8 Poin penilaian, disimpulkan bahwa Pengemasan PT ABKD dapat dikategorikan baik karena mendapatkan nilai 23 poin dari total 24 poin seperti dijelaskan pada **Tabel 4.10.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Pengemas seperti berikut:

**Tabel 4.10.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Pengemas

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
	<b>Pengemasan</b>	<b>23</b>	<b>24</b>	<b>96%</b>
124	Kemasan melindungi dan mempertahankan mutu produk	3	3	100%
125	Kemasan tidak mencemari produk yang dikemas	3	3	100%
126	Kemasan tahan terhadap perlakuan pengolahan, pengangkutan dan peredaran	3	3	100%
127	Kemasan menjamin keutuhan dan keaslian produk di dalamnya	2	3	67%
No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
128	Kemasan mengurangi resiko kontaminasi dari luar	3	3	100%
129	Bahan pengemas tidak beracun	3	3	100%
130	Kemasan yang digunakan kembali harus kuat mudah dibersihkan dan dapat didisinfeksi	3	3	100%
131	Bahan pengemas ditangani pada kondisi higienis	3	3	100%

### k. Label dan Keterangan Produk

Berdasarkan hasil observasi untuk aspek label dan keterangan produk yang terdiri dari 3 Poin penilaian, disimpulkan label dan keterangan produk PT ABKD dapat dikategorikan kurang karena mendapatkan nilai 3 poin dari total 9 poin seperti dijelaskan pada **Tabel 4.11.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Label dan Keterangan Produk seperti berikut:

**Tabel 4.11.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Label dan Keterangan Produk

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
	<b>Label dan keterangan produk</b>	<b>3</b>	<b>9</b>	<b>33%</b>
132	Kemasan diberi label yang jelas	1	3	33%
133	Label produk harus memenuhi ketentuan yang berlaku	0	3	0%
134	Label dibuat agar dapat memudahkan pembedaan produk	2	3	67%

### l. Penyimpanan

Berdasarkan hasil observasi untuk penyimpanan yang terdiri dari 9 Poin penilaian, disimpulkan penyimpanan PT ABKD dapat dikategorikan cukup karena mendapatkan nilai 20 poin dari total 27 poin seperti dijelaskan pada **Tabel 4.12.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Penyimpanan seperti berikut:

**Tabel 4.12.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Penyimpanan

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
	<b>Penyimpanan</b>	<b>20</b>	<b>27</b>	<b>74%</b>
135	Penyimpanan bahan dilakukan di ruangan yang terpisah	3	3	100%
136	Tempat penyimpanan bahan tidak menyentuh lantai dinding atau langit-langit	3	3	100%
137	Penyimpanan bahan dan produk akhir diberikan tanda yang jelas	2	3	67%
138	Penyimpanan bahan baku menggunakan sistem kartu	0	3	0%

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
139	Penyimpanan produk akhir menggunakan sistem kartu	0	3	0%
140	Penyimpanan bahan berbahaya harus dalam ruangan tersendiri yang terpisah, tidak mencemari produk dan membahayakan karyawan	3	3	100%
141	Penyimpanan wadah dan pengemas rapi bersih dan terlindung	3	3	100%
142	Penyimpanan label tersimpan secara rapi dan teratur	3	3	100%
143	Penyimpanan mesin dan peralatan yang belum digunakan dalam kondisi baik	3	3	100%

### m. Pemeliharaan dan Program Sanitasi

Berdasarkan hasil observasi untuk pemeliharaan dan program sanitasi yang terdiri dari 19 Poin penilaian, disimpulkan pemeliharaan dan program sanitasi PT ABKD dapat dikategorikan baik karena mendapatkan nilai 54 poin dari total 57 poin yang dijelaskan pada **Tabel 4.13.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Pemeliharaan dan Program Sanitasi seperti berikut:

**Tabel 4.13.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Pemeliharaan dan Program Sanitasi

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
	<b>Pemeliharaan dan Program sanitasi</b>	<b>54</b>	<b>57</b>	<b>95%</b>
144	Fasilitas produksi dalam keadaan terawat dengan baik	3	3	100%
145	Bahan kimia pencuci digunakan sesuai prosedur dan tidak mencemari produk	3	3	100%
146	Peralatan produksi yang berhubungan langsung dengan produk pangan dibersihkan dengan teratur	3	3	100%

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
147	Peralatan produksi yang tidak berhubungan langsung dengan produk harus dalam keadaan bersih	3	3	100%
148	Pembersihan dapat dilakukan dengan penyikatan, penyemprotan air bertekanan atau penghisap vakum	3	3	100%
149	Proses kimia dapat dilakukan dengan menggunakan deterjen, basa, atau asam.	3	3	100%
150	Dapat dilakukan gabungan dari proses fisik dan kimia	3	3	100%
151	Pembersihan dan sanitasi dilakukan dengan menghilangkan kotoran permukaan	3	3	100%
152	Tanah dan lapisan jasad renik dari mesin dan peralatan dibersihkan dengan menggunakan deterjen	3	3	100%
153	Pembilasan dilakukan dengan air bersih yang memenuhi syarat	3	3	100%
154	Pembersihan kering dilakukan untuk menghilangkan sisa-sisa bahan organic dan bila perlu dilakukan desinfeksi	3	3	100%
155	Program pembersihan dan desinfeksi menjamin semua bagian pabrik bersih dan termasuk pencucian alat-alat pembersih	3	3	100%
156	Program pembersihan dilakukan secara berkala	3	3	100%
157	Catatan program pembersihan mencakup ruangan, karyawan yang bertanggung jawab, cara dan frekuensi, serta cara memantau kebersihan.	2	3	67%
158	Bangunan terawat dan dalam kondisi baik sehingga hama tidak masuk	3	3	100%
159	Tidak terdapat lubang-lubang dan saluran yang memungkinkan masuknya hama	2	3	67%

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
160	Jendela dan pintu dilapisi kawat dan kassa untuk mencegah masuknya serangga	2	3	67%
161	Tidak terdapat hewan peliharaan seperti anjing dan kucing di dalam lingkungan produksi	3	3	100%
162	Pembasmian hama dilakukan dengan cara yang tidak merusak atau mencemari produk	3	3	100%

#### n. Pengangkutan

Berdasarkan hasil observasi untuk pengangkutan yang terdiri dari 6 Poin penilaian, disimpulkan pengangkutan PT ABKD dapat dikategorikan baik karena mendapatkan nilai 17 poin dari total 18 poin yang dijelaskan pada **Tabel 4.14.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Fasilitas Pengangkutan seperti berikut:

**Tabel 4.14.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Fasilitas Pengangkutan

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
	<b>Pengangkutan</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>94%</b>
163	Produk yang diangkut diawasi sehingga tidak terjadi kerusakan pada produk	3	3	100%
164	Wadah dan alat pengangkutan tidak mencemari produk mudah dibersihkan dan didesinfeksi	3	3	100%

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
165	Produk produk akhir dan bahan-bahan non pangan terpisah dalam proses pengangkutan	3	3	100%
166	Produk tidak terkontaminasi oleh debu dan kotoran	3	3	100%
167	Mampu mempertahankan suhu kelembaban dan kondisi lainnya	2	3	67%
168	Wadah dan alat pengangkutan keadaan bersih dan terawat serta tidak digunakan untuk mengangkut bahan lain	3	3	100%

#### **o. Dokumentasi dan Pencatatan**

Berdasarkan hasil observasi untuk dokumentasi dan pencatatan yang terdiri dari 1 Poin penilaian, disimpulkan dokumentasi dan pencatatan PT ABKD dapat dikategorikan baik karena mendapatkan nilai 2 poin dari total 3 poin yang dijelaskan pada **Tabel 4.15**. Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Dokumentasi dan Pencatatan sebagai berikut:

**Tabel 4.15.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Dokumentasi dan Pencatatan

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
	<b>Dokumentasi dan Pencatatan</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>67%</b>
169	Terdapat dokumentasi atau catatan yaitu masuk hasil produksi jumlah dan tanggal produksi distribusi inspeksi dan pengujian penarikan produk pembersihan dan sanitasi kontrol hama kesehatan karyawan pelatihan kalibrasi dan catatan lainnya	2	3	67%

#### **p. Pelatihan**

Tidak dilakukan observasi terkait pelatihan dikarenakan tidak termasuk dalam ruang lingkup penelitian.

#### **q. Penarikan Produk**

Berdasarkan hasil observasi untuk penarikan produk yang terdiri dari 5 Poin penilaian, disimpulkan penarikan produk PT ABKD dapat dikategorikan baik karena mendapatkan nilai 10 poin dari total 15 poin yang dijelaskan pada **Tabel 4.16**. Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Penarikan Produk seperti berikut:

**Tabel 4.16.** Parameter GMP untuk Ruang Lingkup Penarikan Produk

No.	Parameter	Hasil Skoring	Nilai Maksimum	Persentase
	<b>Penarikan produk</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>67%</b>
170	Perusahaan dapat melakukan penarikan produk	2	3	67%
171	Terdapat prosedur untuk penarikan produk dari perusahaan	2	3	67%
172	Produk lain yang diproduksi dalam kondisi yang sama ikut ditarik	2	3	67%
173	Produk yang ditarik diawasi hingga pada tahap pemusnahan	2	3	67%
174	Proses produksi dihentikan hingga masalah produksi dapat diatasi	2	3	67%

#### r. Pelaksanaan Pedoman

Tidak dilakukan observasi terkait pelaksanaan pedoman dikarenakan tidak termasuk dalam ruang lingkup penelitian.

Survei tentang implementasi GMP pada PT ABKD di Cikarang, Kabupaten Bekasi, Jawa Barat difokuskan pada 16 (enam belas) aspek atau ruang lingkup. Dari survey yang dilaksanakan dapat diperoleh hasil seperti yang disajikan pada tabel 1 sampai 16 berdasarkan 16 aspek *Good Manufacturing Practices* dengan 174 sub-aspek aspek di dalamnya.