

## Perbaikan Proses Produksi Dengan Standar CPPOB Dan WISE Pada PT Okian Makmur Abadi

Bayu Nur Kuncoro<sup>1</sup>, Muhammad Rizki Trisnanto<sup>2</sup>, Diah Andianingsari<sup>3</sup>, Abdul Rahman<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Universitas Bina Sarana Informatika

e-mail: <sup>1</sup>bayu.bnk@bsi.ac.id, <sup>2</sup>rizki.trisnanto@gmail.com, <sup>3</sup>diah.dhn@bsi.ac.id, <sup>4</sup>abdul.lrb@bsi.ac.id

| Diterima   | Direvisi   | Disetujui  |
|------------|------------|------------|
| 01-01-2020 | 01-02-2020 | 01-03-2020 |

**Abstrak** - Pelaku usaha mikro dan kecil (UMK) membutuhkan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PB-UMKU) untuk memperluas jangkauan pemasaran produk mereka. Dalam meningkatkan pangsa pasar industri rempah, optimalisasi proses produksi menjadi kebutuhan mendesak. Oleh karena itu, penyempurnaan proses produksi harus berlandaskan pada standar Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan metode WISE (*Work Improvement in Small Enterprise*) yang dikeluarkan oleh Organisasi Perburuhan Internasional (*International Labour Organization/ILO*). Penelitian mengenai Perbaikan Proses Produksi dengan Metode CPPOB-WISE di PT Okian Makmur Abadi yang menghasilkan rekomendasi perbaikan layout produksi, analisis prioritas berdasarkan standar CPPOB dan WISE, serta identifikasi area perbaikan utama pada packaging produk, dengan fokus khusus pada informasi kadaluwarsa sebagai subkriteria dengan bobot tertinggi. Hasil ini memberikan landasan untuk optimalisasi proses produksi dan peningkatan kualitas produk perusahaan. Maka PT Okian Makmur Abadi, perlu membentuk sebuah tim khusus, yaitu tim audit internal. Tujuan utama pembentukan tim ini adalah untuk melakukan pengawasan yang menyeluruh terhadap seluruh aspek dalam proses produksi perusahaan.

Kata Kunci: UMK, PB-UMKU, WISE, CPPOB.

**Abstract** – *Micro and small enterprises (UMK) need a Household Industry Food Production Certificate (PB-UMKU) to expand the marketing reach of their products. In increasing the market share of the spice industry, optimizing the production process is an urgent need. Therefore, the improvement of the production process must be based on the standards of the Good Processed Food Production Method (CPPOB) and the WISE (Work Improvement in Small Enterprise) method issued by the International Labor Organization (ILO). Research on Production Process Improvement with the CPPOB-WISE Method at PT Okian Makmur Abadi which resulted in recommendations for improving production layout, priority analysis based on CPPOB and WISE standards, and identification of key improvement areas on product packaging, with a special focus on expiry information as the sub-criteria with the highest weight. These results provide a basis for optimizing the production process and improving the quality of the company's products. So PT Okian Makmur Abadi, needs to form a special team, namely the internal audit team. The main purpose of forming this team is to carry out comprehensive supervision of all aspects of the company's production process.*

Keywords: UMK, PB-UMKU, WISE, CPPOB

### PENDAHULUAN

Di masa lampau, rempah-rempah dipandang sebagai simbol kemewahan, ketenaran, dan kesucian. Berdasarkan catatan kuno dari peradaban Mesir, Cina, Mesopotamia, India, Yunani, Romawi, dan Arab, awalnya rempah-rempah digunakan sebagai obat-obatan alami, bukan sebagai bumbu masakan. Namun, pada abad ke-15, monarki-monarki Eropa mulai mempopulerkan penggunaan rempah-rempah sebagai bahan penyedap makanan. Selama periode abad ke-13 hingga ke-15, sekitar 75% resep makanan di berbagai buku masakan menggunakan rempah-rempah sebagai bahan utama (Setiawan et al., 2021).

PT Okian Makmur abadi merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dibidang *Food and Beverage* (F&B). PT Okian Makmur Abadi memproduksi berbagai macam produk rempah berupa bubuk yang dikemas dengan dua varian kemasan, yaitu standing *pouch plastic* dan botol kemasan. Perusahaan ini didirikan sejak tahun 2019, yang beralamat di Kwitang, Senen, Jakarta Pusat, DKI Jakarta. Tanaman rempah adalah jenis tanaman yang bersifat aromatik oleh karena itu kandungan senyawa yang terkandung didalamnya banyak digunakan dalam berbagai masakan makanan atau sebagai bumbu masakan untuk memberikan cita rasa yang khas (Prameshti et al., 2020).



Produk yang berasal dari tanaman rempah di Indonesia harus memiliki perizinan-perizinan khusus untuk bisa memenuhi standar PB-UMKU (Perizinan Berusaha Untuk Menunjang Kegiatan Usaha) dari BPOM RI (Putra et al., n.d.). Oleh karena itu banyaknya persaingan baik nasional maupun internasional, menuntut PT Okian Makmur Abadi harus memperhatikan kualitas dan perizinan khusus melalui alur proses produksi dengan standar BPOM RI yang sudah ditetapkan pada produk rempah dan herbal. Merujuk pada regulasi perundang-undangan nomor 18 yang dikeluarkan pada tahun 2012 mengenai Pangan, terdapat mandat atau amanat yang harus dijalankan bahwa keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan Kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (Fahlevie, R., & Fauziyyah, n.d.).

Peraturan Kemenperin Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik menyebutkan bahwa pada pasal 2 berisikan “Pedoman CPPOB sebagaimana dimaksud dalam Pasal 1 merupakan acuan bagi industri pengolahan pangan, pembina industri pengolahan pangan dan pengawas mutu dan keamanan pangan olahan”. Untuk mendapatkan sertifikat CPPOB, produsen atau pelaku usaha harus mengajukan izin penerapan CPPOB secara online dengan menyampaikan atau mengunggah dokumen yang diperlukan, setelah itu, dokumen tersebut akan diperiksa atau dievaluasi oleh lembaga yang erwenang, dalam hal ini BPOM (Fahlevie & Fauziyyah, 2023).

Pelaku usaha mikro dan kecil (UMK) membutuhkan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PB-UMKU) untuk memperluas jangkauan pemasaran produk mereka. PB-UMKU juga merupakan salah satu persyaratan bagi produk UMK agar dapat dijual di jaringan ritel modern (I. N. Lestari et al., n.d.) untuk mendapatkan PB-UMKU, terdapat beberapa kriteria yang harus dipenuhi sesuai dengan peraturan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk Usaha Mikro dan Kecil (CPPOB-UMK) yang ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Penulis turut berpartisipasi untuk melakukan perbaikan proses produksi dengan standar PB-UMKU Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI) (Suhardi et al., 2019).

Untuk meningkatkan pangsa pasar industri rempah, optimalisasi proses produksi menjadi kebutuhan mendesak. Oleh karena itu, penyempurnaan proses produksi harus berlandaskan pada standar Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan metode WISE (*Work Improvement in Small Enterprise*) yang dikeluarkan oleh Organisasi Perburuhan Internasional (*International Labour*

*Organization/ILO*). Metode ini bertujuan untuk memperbaiki kondisi kerja dan meningkatkan kinerja para pekerja (Suhardi et al., 2021) dari kedua aspek tersebut yaitu CPPOB dan WISE yang kemudian diterapkan agar mendapatkan rekomendasi perbaikan proses produksi rempah yang lebih aman, nyaman dan sehat. Adapun pendekatan kualitatif merupakan analisis yang menghasilkan data dengan diperoleh prosedur statistik, agar menentukan prioritas usulan tindakan perbaikan untuk alur proses produksi (Wahyuningrum et al., 2020).

## METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini menggunakan metode *Work Improvement in Small Enterprises* (WISE) merupakan program K3 yang dirancang oleh Organisasi Buruh Internasional (ILO) bersama dengan Kementerian Tenaga Kerja Indonesia. WISE menawarkan *checklist* guna meningkatkan efisiensi dan lingkungan kerja di sektor industri skala kecil (Elsa.dkk, 2020). Hal ini bertujuan untuk menjamin keamanan pangan produk yang ditawarkan, meningkatkan kepercayaan konsumen, memperluas jangkauan pemasaran, meningkatkan potensi penjualan, serta memenuhi kewajiban dalam menyediakan program keselamatan dan kesehatan kerja selama proses produksi berlangsung. Hasil evaluasi nantinya akan membantu PT OKIAN MAKMUR ABADI untuk memperbaiki kondisi ketidaksesuaian yang terjadi.

Kualitas dan kelengkapan informasi dalam studi kualitatif sangat bergantung pada mutu hasil penelitian. Selama proses pengumpulan data, pertanyaan-pertanyaan seperti apa, siapa, di mana, kapan, dan bagaimana selalu diperhatikan. Penelitian kualitatif mengandalkan triangulasi data yang dihasilkan dari tiga pendekatan: wawancara, observasi partisipatif, dan analisis catatan organisasi. Membangun hubungan baik, memilih informan, dan mencatat data hingga informasi hasil pengumpulan data adalah beberapa aktivitas tambahan yang dilakukan selama proses pengumpulan data ini (Iryana, 2019).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Pengumpulan Data

#### A. Flowchart Proses Produksi

Pada penelitian ini penulis mengumpulkan data melalui Flowchart proses produksi yang Dimana tahapannya sebagai berikut:

##### 1) Petani

Perusahaan melakukan kerja sama dengan petani yang berada di pulau jawa seperti di daerah jawa barat, jawa Tengah, dan jawa timur.

##### 2) *Quality Control* 1

Perusahaan melakukan *quality control* pada tahap

pertama dengan melakukan pemilihan bahan baku produksi yang berupa bubuk dengan cara penyaringan atau pengayakan untuk memisahkan partikel-partikel kasar dan halus yang kemudian jika masih ada partikel yang kasar Perusahaan akan melakukan penggilingan ulang agar menjadi partikel yang lebih halus sesuai dengan kualifikasi Perusahaan yang telah ditentukan.

### 3) *Packaging*

Pada tahap ini perusahaan melakukan packaging dengan menggunakan kemasan alumunium pouch dengan gramasi 50 gram.

### 4) *Quality Control 2*

Perusahaan melakukan *quality control* pada tahap dua atau tahap terakhir dengan melakukan pengecekan pada setiap kemasan apakah ada kecacatan, yang mana bila ada kecacatan maka Perusahaan harus melakukan pengawasan dengan melalui reject ulang pada produk.

## B. Data Primer

Pada pengumpulan data penulis melakukan analisis data primer yang di peroleh dari Perusahaan, antara lain:

### 1) *Flowchart* Proses Produksi

Pada *flowchart* proses produksi ini menjelaskan tahapan produksi di perusahaan dari mulai tahapan Petani yang mana perusahaan bekerja sama dengan petani hingga tahapan akhir yaitu *Quality Control 2* atau akhir di Perusahaan.

### 2) *Layout* Produksi

Penulis menerima data berupa layout tata letak kerja produksi yang didapat dari data Perusahaan berupa gambar. Yang menjelaskan tata letak kerja produksi yang ada di perusahaan.

### 3) *Packaging* Produk

Dalam Pelebelan pada kemasan penulis mengamati proses pelabelan di pabrik untuk mencatat komponen label yang ada, seperti:

- a. Nama produk
- b. Berat bersih
- c. Komposisi bahan
- d. Tanggal produksi dan kedaluwarsa
- e. Informasi nutrisi
- f. Sertifikasi (halal, BPOM, dll.)
- g. Instruksi penyimpanan
- h. Informasi produsen

## C. Data Sekunder

Pada pengumpulan data penulis melakukan pengajuan perbaikan melalui data sekunder berupa quisioner dengan menggunakan metode WISE dan didukung dengan metode kualitatif yang di isi oleh koresponden dari karyawan perusahaan yang mengacu pada data primer, berikut perencanaan

perbaikan yang dilakakun oleh penulis untuk perusahaan:

### 1) *Flowchart* proses produksi

Pada *flowchart* proses produksi ini penulis melakukan perencanaan perbaikan, yang berupa perencanaan tahapan produksi di perusahaan dari mulai tahapan Petani yang mana perusahaan bekerja sama dengan petani hingga tahapan akhir yaitu *Quality Control 2* atau akhir di Perusahaan.

### 2) *Layout* produksi

Penulis melakukan perencanaan perbaikan dengan layout kerja produksi untuk Perusahaan. Tata letak kerja produksi yang ada di Perusahaan harus memenuhi syarat standar yang telah ditentukan oleh CPPOB-UMK pada BPOM RI, oleh karena itu perencanaan perbaikan menjadi salah satu kegiatan perbaikan yang penting.

### 3) *Packaging* Produk

Pada jenis Packaging produk penulis melakukan perencanaan perbaikan berupa pembaruan pada packaging yang ada yang kemudian di modifikasi dan dilakukan penambahan beberapa unsur legalitas supaya sesuai dengan syarat dan ketentuan standar PB-UMKU BPOM RI.

## 2. Pengolahan Data

Hasil penelitian yang dilakukan dapat diperoleh beberapa pengolahan data untuk penilaian dan analisis dengan menggunakan metode Work Improvement in Small Enterprise yang terdiri dari pembuatan daftar CPPOB-UMK, pembobotan kriteria daftar periksa CPPOB-UMK, dan rekomendasi untuk meningkatkan proses produksi di UMK Perusahaan.

### A. Penilaian kriteria data WISE

Pada metode WISE terdapat 8 penilaian kriteria daftar periksa yang mengacu pada ILO (*International Labour Organization*), yaitu:

Tabel 1. Kriteria syarat Wise

| No. | Kriteria WISE                       | Penilaian       |
|-----|-------------------------------------|-----------------|
| 1.  | Penyimpanan dan penanganan material | Prioritas       |
| 2.  | Desain tempat kerja                 | Prioritas       |
| 3.  | Keamanan produksi                   | Prioritas       |
| 4.  | Lingkungan fisik                    | Tidak Prioritas |
| 5.  | Proteksi bahaya                     | Prioritas       |
| 6.  | Penanggulangan bahaya kebakaran     | Prioritas       |
| 7.  | Fasilitas                           | Tidak Prioritas |

|    |                      |                 |
|----|----------------------|-----------------|
| 8. | Organisasi pekerjaan | Tidak Prioritas |
|----|----------------------|-----------------|

Sumber: International Labour Organization (ILO);(2017)

Daftar pengecekan WISE disusun berdasarkan hasil evaluasi kondisi *existing*. Kriteria dan subkriteria yang menjadi prioritas perbaikan dalam pedoman WISE akan dikeluarkan dan tidak digunakan saat menyusun daftar pengecekan WISE.

### B. Penilaian Kriteria Syarat Standar CPPOB

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) merupakan pedoman yang menjelaskan tata cara memproduksi makanan olahan agar terjamin keamanannya, memiliki kualitas tinggi, dan layak untuk dikonsumsi. Di sisi lain, Izin Penerapan CPPOB adalah dokumen resmi yang menunjukkan bahwa fasilitas produksi makanan olahan telah memenuhi dan menerapkan standar CPPOB dalam kegiatan produksi makanan olahan. Terdapat 25 aspek penilaian kriteria syarat standar CPPOB, sebagai berikut:

Tabel 2. Kriteria syarat standar CPPOB

| No. | Kriteria CPPOB  | Penilaian       |
|-----|---|-----------------|
| 1.  | Komitmen  | Tidak Prioritas |
| 2.  | Lingkungan sarana produksi (area luar atau eksternal)                       | Tidak Prioritas |
| 3.  | Konstruksi dan layout bangunan  | Prioritas       |
| 4.  | Area pengolahan   | Prioritas       |
| 5.  | Air, es, gas dan energi (listrik, bahan bakar)                              | Prioritas       |
| 6.  | Ventilasi dan kualitas udara  | Prioritas       |
| 7.  | Penerangan  | Prioritas       |
| 8.  | Penanganan limbah dan drainase  | Tidak Prioritas |
| 9.  | Peralatan   | Tidak Prioritas |
| 10. | Program sanitasi  | Tidak Prioritas |
| 11. | Pengolahan barang dan jasa yang dibeli                                      | Tidak Prioritas |
| 12. | Bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan dan produk akhir | Tidak Prioritas |
| 13. | Pengendalian proses dan pencegahan kontaminasi silang                       | Prioritas       |
| 14. | Penanganan produk tidak sesuai  | Prioritas       |
| 15. | Laboratorium pengujian internal   | Tidak Prioritas |
| 16. | Pengendalian hama   | Tidak Prioritas |
| 17. | Fasilitas karyawan dan kebersihan personel                                  | Prioritas       |
| 18. | Pelatihan personel  | Tidak Prioritas |
| 19. | Pengemasan  | Prioritas       |
| 20. | Pengendalian bahan kimia non pangan   | Tidak Prioritas |

|     |                                     |                 |
|-----|-------------------------------------|-----------------|
| 21. | Sistem ketertelusuran dan penarikan | Tidak Prioritas |
| 22. | Penyimpanan                         | Prioritas       |
| 23. | Pemuatan produk ke kendaraan        | Tidak Prioritas |
| 24. | Informasi produk                    | Prioritas       |
| 25. | Tanggap darurat keamanan pangan     | Prioritas       |

(Sumber: BPOM, Direktorat Pengawasan Produksi Pangan Olahan;2023)

### 3. Analisis Data

Pemeriksaan dilakukan secara langsung oleh pihak penulis dan pihak perusahaan dengan menggunakan daftar periksa yang menggabungkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dan Work Improvement in Small Enterprise (WISE) pada seluruh kriteria yang tercantum dalam persyaratan tersebut. Pemeriksaan ini direkomendasikan pihak PT. Okian Makmur abadi yang langsung diarahkan oleh mentor sekaligus CEO Perusahaan yaitu Bapak Arie Novriansyah dengan memberikan penilaian terhadap kriteria yang dianggap prioritas dan tidak prioritas dalam perbaikan proses produksi. Berdasarkan hasil observasi langsung, ditemukan bahwa pada syarat standar CPPOB terdapat 10 kriteria yang termasuk kategori prioritas dan 4 kriteria yang termasuk kategori tidak prioritas. Sementara itu, pada penilaian WISE, terdapat 12 kriteria yang termasuk kategori prioritas dan 13 kriteria yang termasuk kategori tidak prioritas. Dari hasil tersebut maka dapat disimpulkan dan digolongkan untuk daftar periksa CPPOB-WISE sebagai berikut:

Tabel 3. Daftar periksa CPPOB-WISE Krite

| No. | Kriteria   | Sub Kriteria  |
|-----|--|---|
| 1.  | Desain tempat kerja, Penyimpanan dan penanganan material, Proteksi bahaya, dan Penanggulangan bahaya kebakaran | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Konstruksi dan layout bangunan</li> <li>- Area pengolahan</li> <li>- Ventilasi dan kualitas udara</li> <li>- Penerangan</li> </ul>   |
| 2.  | Keamanan produksi  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pengendalian proses dan pencegahan kontaminasi silang</li> <li>- Penanganan produk tidak sesuai</li> <li>- Penyimpanan</li> <li>- Tanggap darurat keamanan pangan</li> </ul> |

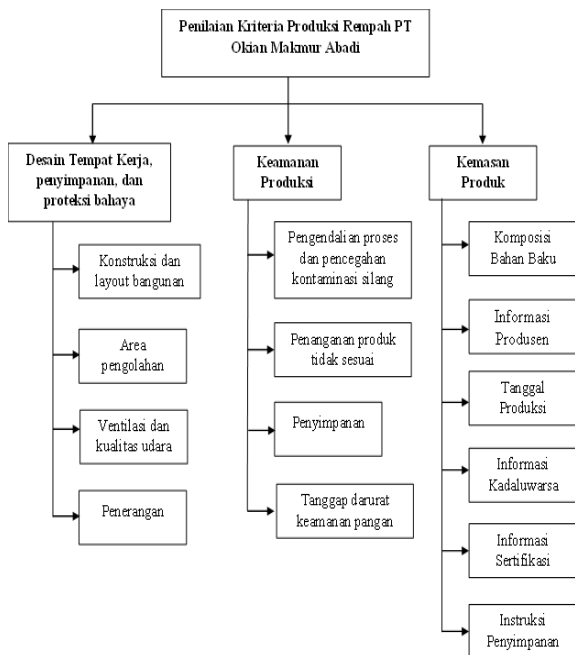
|    |                |   |
|----|----------------|---|
| 3. | Kemasan Produk | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Komposisi Bahan Baku</li> <li>- Informasi Produsen</li> <li>- Tanggal Produksi</li> <li>- Informasi Kadaluwarsa</li> <li>- Informasi Sertifikasi</li> <li>- Instruksi Penyimpanan</li> </ul> |
|----|----------------|---|

(Sumber: Diolah langsung oleh peneliti)

#### A. Analisis Pembobotan Daftar Periksa CPPOB-WISE

Setelah melakukan analisis daftar periksa CPPOB-WISE, maka tahap selanjutnya yang diambil adalah melakukan pembobotan daftar periksa CPPOB-WISE menggunakan *tools* pendekatan kualitatif berupa *quisioner*. Pembobotan dilakukan untuk menentukan prioritas perbaikan di PT Okian Makmur Abadi. Pada penentuan kriteria CPPOB-WISE untuk menjadikan prioritas utama perbaikan, perlu dilakukan struktur hierarki dalam membuat keputusan tentang kriteria mana yang harus diperbaiki, Hal ini perlu dilakukan untuk memastikan apakah kriteria-kriteria yang telah ditetapkan memiliki pengaruh signifikan terhadap penentuan bobot penilaian atau kontribusinya terhadap skala prioritas pada usaha mikro dan kecil (UMK).

Langkah awal yang akan dilakukan adalah menyusun struktur *hierarki*. Tujuan dari penyusunan struktur hierarki ini adalah untuk menyederhanakan permasalahan yang ada. Berikut ini merupakan struktur *hierarki* yang telah disusun



(Sumber: Diolah langsung oleh peneliti)

Gambar 1. Struktur Hierarki Penilaian Kriteria

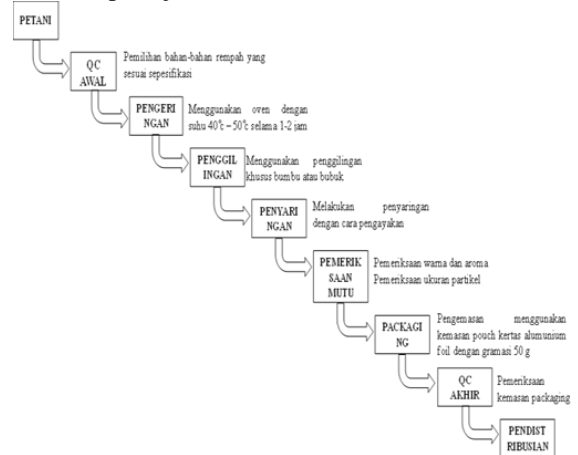
#### 4. Aktivitas Perbaiki

##### A. Rencana Perbaikan

Setelah dilakukan pengamatan pada bagian produksi Dari hasil analisis daftar periksa CPPOB-WISE, maka pada tahap ini penulis melakukan 3 kriteria pengajuan perencanaan perbaikan daftar periksa CPPOB-WISE sebagai prioritas utama pada penelitian ini untuk memenuhi syarat standar CPPOB-UMK BPOM di PT Okin Makmur Abadi antara lain:

##### 1. Flowchart Proses Produksi

Berikut ini usulan perbaikan pada *flowchart* alur proses produksi: Pada usulan perencanaan perbaikan pada *flowchart* alur proses produksi penulis menambahkan bagian seperti pengeringan Kembali, penggilingan, penyaringan, pemeriksaan mutu, dan pendistribusian, bagian-bagian tersebut merupakan hasil *survey* langsung oleh penulis melalui *online* seperti jurnal.



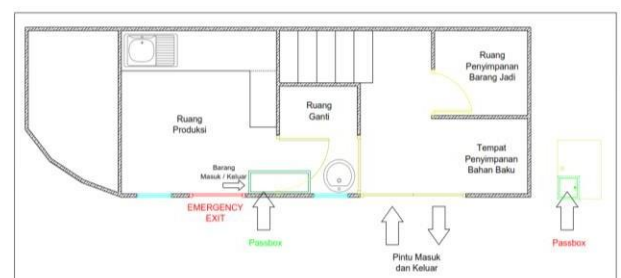
(Sumber : Diolah langsung oleh peneliti)

Gambar 2. Flowchart Peta Alur Proses Produksi

Pada usulan perencanaan perbaikan *flowchart* alur proses produksi penulis menambahkan bagian seperti pengeringan, penggilingan, penyaringan, pemeriksaan mutu, dan pendistribusian, bagian-bagian tersebut merupakan hasil *survey* langsung oleh penulis melalui *online* seputar proses produksi rempah bubuk.

##### 2. Layout Produksi

Berikut rencana perbaikan dari penulis untuk renovasi tata letak pada ruang produksi PT Okian Makmur Abadi:



(Sumber : Diolah langsung oleh peneliti)

Gambar 3. Rencana Perbaikan *Layout* Ruang Produksi

Pada rencana *layout* produksi yang diberikan oleh penulis yaitu semula nya terdapat ruangan toilet maka penulis menyarankan untu menutup permanent. Kemudian untuk ruang produksi diberikan *emergency exit* atau pintu darurat jika keadaan bahaya berlangsung. Untuk pemberian *passbox* di tempatkan pada bagian ruang tengah supaya keluar – masuk nya barang tidak terganggu. Lalu untuk bagian kaca pada ruang produk diberikan kaca film atau ditutup permanen agar terjaganya *privacy* perusahaan. Untuk opsi kedua ini ada sedikit perubahan tata letak yang mana dilakukan *improvement* seperti ruang ganti, ruang penyimpanan barang jadi, dan tempat penyimpanan bahan baku, serta penambahan *wastafel* pada ruang ganti.

## 2. Packaging Produk

Dalam menyusun rencana perbaikan *packaging* produk rempah pada produk PT Okian Makmur Abadi, penulis harus mempertimbangkan beberapa aspek penting seperti desain, material, berat bersih, komposisi bahan, tanggal produksi dan kedaluwarsa, informasi nutrisi, sertifikasi (halal, BPOM, dll.), instruksi penyimpanan dan informasi produsen. Berikut rencana perbaikan yang diberikan oleh penulis untuk perusahaan:



(Sumber: Diolah langsung oleh peneliti)

Gambar 3. Rencana perbaikan Desain kemasan produk rempah

## B. Implementasi Perbaikan

Setelah dilakukan usulan perencanaan perbaikan, penulis melakukan implementasi perbaikan dengan merekapitulasi pembobotan kriteria dan subkriteria penilaian terhadap daftar periksa CPPOB-WISE dari 6 responden. Berikut merupakan hasil rekapitulasi menggunakan *Software Microsoft Excel*:

Tabel 4 Rekapitulasi pembobotan kriteria dan subkriteria penilaian CPPOB-WISE

| No. | Kriteria dan Sub Kriteria                             | Bobot |     |
|-----|---|-------|-----|
| 1.  | <i>Layout</i> Produksi                                |       |     |
| a.  | Konstruksi dan layout bangunan                        | 25%   |     |
| b.  | Area pengolahan                                       | 28%   | 28% |
| c.  | Ventilasi dan kualitas udara                          | 23%   |     |
| d.  | Penerangan  | 24%   |     |
| 2.  | Alur Proses Produksi                                  |       |     |
| a.  | Pengendalian proses dan pencegahan kontaminasi silang | 24%   |     |
| b.  | Penanganan produk tidak sesuai                        | 27%   | 30% |

|       |                                 |      |  |
|-------|---------------------------------|------|--|
| c.    | Penyimpanan                     | 24%  |  |
| d.    | Tanggap darurat keamanan pangan | 24%  |  |
| 3.    | <i>Packaging</i> Produk         |      |  |
| a.    | Komposisi Bahan Baku            | 17%  |  |
| b.    | Informasi Produsen              | 15%  |  |
| c.    | Tanggal Produksi                | 17%  |  |
|       |                                 | 42%  |  |
| d.    | Informasi Kedaluwarsa           | 16%  |  |
| e.    | Informasi Sertifikasi           | 17%  |  |
| f.    | Instruksi Penyimpanan           | 18%  |  |
| Total |                                 | 100% |  |

(Sumber: Diolah langsung oleh peneliti)

Perbaikan akan dilaksanakan secara bertahap. Berdasarkan kriteria dalam daftar periksa CPPOB-WISE, perbaikan dilakukan pada kriteria yang memiliki persentase tertinggi. Kriteria *Packaging* Produk memiliki persentase tertinggi sebesar 42%, sedangkan Kriteria *Layout* Produksi memiliki persentase terkecil sebesar 28%. Kriteria *Packaging* Produk memiliki enam subkriteria yang juga menerima perbaikan prioritas. Hasil persentase dari keenam subkriteria tersebut yaitu Komposisi Bahan Baku Material sebesar 17%, Informasi Produsen sebesar 15%, Tanggal Produksi sebesar 17%, Subkriteria Informasi Kedaluwarsa dengan bobot terbesar sebesar 16%, Informasi Sertifikasi sebesar 17%, dan Instruksi Penyimpanan sebesar 18%.

Dari hasil rekapitulasi pembobotan kriteria dan subkriteria penilaian CPPOB-WISE. Maka berikut ini 3 usulan kriteria pada daftar priksa CPPOB-WISE yang diterima oleh perusahaan dan akan dilakukan perbaikan secara bertahap oleh penulis agar di implementasikan terhadap syarat standar CPPOB-UMK BPOM RI untuk mendapatkan sertifikasi PB-UMKU sebagai legalitas dari produk yang dimiliki oleh PT Okian Makmur abadi, yaitu:

1. Desain *Packaging* Produk
2. Tahapan Proses Produksi
3. Layout Ruang Produksi

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian Perbaikan Proses Produksi Dengan Metode CPPOB-WISE PT Okian Makmur Abadi dalam menentukan Tingkat prioritas untuk perencanaan produksi, maka dapat ditemukan hasil:

1. Dari hasil penelitian yang dilakukan oleh penulis di PT Okian Makmur Abadi ditemukan bahwa alur proses produksi pada perusahaan Belum sesuai dengan CPPOB BPOM RI. Oleh karena itu penulis melakukan usulan perbaikan terhadap Perusahaan dengan syarat standar CPPOB BPOM RI dengan menggunakan metode penelitian yaitu daftar kriteria WISE yang digabungkan dengan daftar kriteria persyaratan CPPOB BPOM RI.

2. Hasil dari data daftar periksa CPPOB- WISE yang diambil adalah melakukan pembobotan daftar periksa CPPOB- WISE menggunakan tools pendekatan kualitatif berupa quisioner. Pemeriksaan ini direkomendasikan pihak PT. Okian Makmur abadi yang langsung diarahkan oleh mentor sekaligus CEO Perusahaan yaitu Bapak Arie Novriansyah dengan memberikan penilaian terhadap kriteria yang dianggap prioritas dan tidak prioritas dalam perbaikan proses produksi. Berdasarkan hasil observasi langsung, ditemukan bahwa pada syarat standar CPPOB terdapat 10 kriteria yang termasuk kategori prioritas dan 4 kriteria yang termasuk kategori tidak prioritas. Sementara itu, pada penilaian WISE, terdapat 12 kriteria yang termasuk kategori prioritas dan 13 kriteria yang termasuk kategori tidak prioritas.
3. Hasil implementasi perbaikan menggunakan metode WISE, berdasarkan kriteria dalam daftar periksa CPPOB-WISE. Dari hasil rekapitulasi pembobotan kriteria dan subkriteria penilaian CPPOB-WISE, maka didapatkan 3 usulan kriteria pada daftar periksa CPPOB-WISE yang diterima oleh perusahaan dan akan dilakukan perbaikan secara bertahap oleh penulis agar diimplementasikan terhadap syarat standar CPPOB-UMK BPOM RI untuk mendapatkan sertifikasi PB-UMKU sebagai legalitas dari produk yang dimiliki oleh PT Okian Makmur abadi, yaitu dimulai dari desain packaging produk, kemudian flowchart proses produksi dan yang terakhir layout ruang produksi.

## REFERENSI

- Fahlevie, R., & Fauziyyah, A. (n.d.). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Cpob) Pada Umkm Es Krim Di Provinsi Kepulauan Riau. *SAINTEKES: Jurnal Sains, Teknologi Dan Kesehatan*, 2(3), 424–433. <https://doi.org/10.55681/saintekes.v2i3.157>
- Iryana, R. K. (n.d.). Teknik Pengumpulan Data Metode Kualitatif. *Sekolah Tinggi Agama Islam Negeri (STAIN) Sorong*, 1(58), 1–17. <https://www.unhcr.org/publications/manuals/4d9352319/unhcr-protection-training-manual-european-border-entry-officials-2-legal.html?query=excom> 1989
- Lestari, E. A., Pujiyanto, T., & Kastaman., R. (n.d.). Penyusunan Standar Prosedur Operasi Produksi Berdasarkan CPPB-IRT dan WISE Pada Industri Rumah Tangga Aneka Snack 3E. *Jurnal Teknik Industri*, 12(2), 161–172. <https://doi.org/10.25105/jti.v12i2.15642>
- Lestari, I. N., Indradi, R. B., & Wadarsih, N. W. (n.d.). Analisis Permasalahan Pelaku Usaha dalam Proses Pemenuhan Komitmen Registrasi Pangan Olahan Risiko Menengah Rendah. *Studi, P., Apoteker, P., Farmasi, F., Padjadjaran, U., Farmasi, D. B., Farmasi, F., & Padjadjaran, U.*, 2(3).
- Pramesthi, D., Ardyati, I., & Slamet, A. (2020). *Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar*. 6(3)(225–232). <https://doi.org/10.22437/bio.v6i3.9861>
- Putra, A. E., Naufal, M. F., & Prasetyo, V. R. (n.d.). Klasifikasi Jenis Rempah Menggunakan Convolutional Neural Network dan Transfer Learning. *Jurnal Edukasi Dan Penelitian Informatika (JEPIN)*, 9(1), 12. <https://doi.org/10.26418/jp.v9i1.58186>
- Setiawan, M., Rahayu, M., Wahyu Ningsih, D. Q., & Arifa, N. (2021). *Tumbuhan Rempah dan Masakan Tradisional di Kelurahan Nanggawer Mekar, Cibinong, Kabupaten Bogor*. *Jurnal Masyarakat Dan Budaya*. 23 (3), 337–353. <https://doi.org/10.14203/jmb.v23i3.1434>
- Suhardi, B., Kadita, M., & Laksono, P. W. (2021). Perbaikan Proses Produksi Dengan Standar Cara Produksi Pangan Yang Baik (Cpob) Dan Work Improvement in Small Enterprise (Wise) Pada Industri Kerupuk Sala. *Simetris: Jurnal Teknik Mesin, Elektro Dan Ilmu Komputer*, 9(1), 579–586.
- Suhardi, B., Putri, N. I., & Astuti, R. D. (n.d.). Implementation of CPPB- IRT, WISE, and Halal Guarantee System on Bread Production. *Jurnal Teknik Industri*, 20(1), 22–33. <https://doi.org/10.22219/jtiumm.vol20.no1.22-33>
- Wahyuningrum, R., Wahyono, D., Mustofa, M., & Prabandari, Y. S. (2020). Masalah-Masalah terkait Pengobatan Diabetes Melitus Tipe 2: Sebuah Studi Kualitatif. *Indonesian Journal of Clinical Pharmacy*, 9(1), 26. <https://doi.org/10.15416/ijcp.2020.9.1.26>