

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Kelompok Wanita Tani Seruni

1. Sejarah Kelompok Wanita Tani Seruni

Pada pertengahan bulan April diadakan pertemuan rutin antar anggota PKK RT 04 yang bertempat di rumah Ibu Pariyem selaku ketua RT 04 di Dusun Gamelan, Desa Sendangtirto. Pada pertemuan RT hari itu dihadiri oleh sebanyak 12 orang. Pada setiap pertemuan selalu diadakan sesi lain-lain, yang didalamnya terdapat diskusi antar anggota PKK. Dalam diskusi tersebut, seorang anggota PKK yang bernama Ibu Ratna mengusulkan untuk membentuk kelompok wanita tani dan dijelaskan pula maksud tujuan didirikannya kelompok wanita tani. Ibu-ibu yang hadir dalam pertemuan PKK tersebut menyambut baik usulan dari Ibu Ratna.

Menindaklanjuti dari usulan tersebut, pada hari berikutnya ibu Ketua RT menyampaikan usulan tersebut kepada ketua RT lainnya di Dusun Gamelan. Selanjutnya usulan tersebut akan disampaikan pada pertemuan pengurus sub LPMD Dusun Gamelan. Pada pertemuan pengurus LPMD Dusun Gamelan tanggal 3 Mei 2009 yang dihadiri oleh Bapak Kepala Dukuh Gamelan, Bapak Ketua Sub LPMD, Bapak Ketua RT 01, Bapak Ketua RT 02, Bapak Ketua RT 03, Bapak Ketua RT 04, dan Bapak Ketua RT 05 dan anggota lainnya menyetujui dan menyambut baik pembentukan KWT oleh anggota yang hadir. Selanjutnya

disepakati bahwa pembentukan akan dilaksanakan di rumah Ibu Ratna pada hari Kamis, tanggal 7 Mei 2009.

Pada hari Kamis tanggal 7 Mei 2009 yang dihadiri oleh ketua LPMD Dusun Gamelan, Penyuluh Pertanian BPP Berbah (Bapak Didik Muhammad Syaiful Islam, Amd.), Bapak Dukuh Gamelan, Bapak Ketua RT 01 dan ibu-ibu masyarakat Dusun Gamelan yang berjumlah 21 orang, dibentuklah pengurus kelompok wanita tani tersebut. Kelompok Wanita Tani tersebut diberi nama “KWT Seruni”, dan dalam pembentukan pengurus secara aklamasi Ibu Ratna ditunjuk sebagai ketua, sekretaris oleh Ibu Yati, seksi humas oleh Ibu Toyo, seksi pelatihan oleh Ibu Pariyem dan seksi pemasaran oleh Ibu Ngatinah.

Pada kesempatan itu juga, Ibu Ratna selaku ketua terpilih juga memberi gambaran kepada anggota tentang kelompok yang dibentuk serta mau dibawa kemana kelompok tersebut. Ketua terpilih menyampikan maksud dan tujuan membentuk kelompok, yaitu dengan maksud menggalang kebersamaan saling asah asuh, saling mengisi satu sama lain serta menjaga kebersamaan dan kegotong-royongan sesama anggota. Kelompok Wanita Tani Seruni juga mewadahi ibu-ibu Dusun Gamelan untuk berkreasi dalam melakukan usaha. Selain itu juga menyampaikan tujuan untuk meningkatkan kemampuan SDM menyangkut PSK (Pengetahuan, Sikap dan Keterampilan) juga mengajak kepada seluruh anggota untuk selalu berusaha melakukan usaha demi membantu mengurangi beban keluarga dan tujuan akhirnya meningkatkan pendapatan keluarga dan meningkatkan kesejahteraan keluarga.

Hal-hal yang disampaikan oleh ibu ketua terpilih disambut baik oleh anggota KWT Seruni. Semua anggota sepakat untuk maju serta menjadikan kelompok sebagai wahana untuk tempat belajar bersama dibidang keterampilan maupun usaha lainnya. Sehingga disepakati oleh semua anggota bahwa setiap tanggal tiga pada bulan berjalan diadakan pertemuan antar anggota KWT Seruni. Pelatihan dilakukan oleh anggota KWT Seruni pada setiap pertemuan, hal tersebut bertujuan untuk membenahi sumber daya manusia dari anggota. Kegiatan pelatihan meliputi: Pelatihan Pengetahuan Sikap dan Ketrampilan (PSK), Pelatihan tentang kesehatan dan kebersihan lingkungan, etika berbicara dan berpakaian, pelatihan keterampilan membuat olahan tradisional dari bahan lokal sampai kue modern, pelatihan merias meja prasmanan dan juga merias bunga dari bunga asli maupun bunga plastik.

Kegiatan seperti ini dilakukan oleh KWT Seruni sampai bulan September 2010. Pada bulan inilah Penyuluh Pertanian Lapangan (PPL) dari UPT BP3K wilayah Berbah Bapak Didik MSI., Amd. menyerahkan surat keterangan pengukuhan yang ditandatangani oleh Kepala Desa Sendangtirto. Diterimanya surat pengukuhan sebagai kelompok pemula maka secara resmi KWT Seruni sudah diakui oleh pemerintah desa. Terbitnya surat pengukuhan tersebut membuat anggota KWT Seruni merasa senang, semakin bersemangat untuk maju bersama-sama berkarya dan berkreasi.

Pada awal dibentuknya Kelompok Wanita Tani (KWT) Seruni sudah memiliki produk berupa aneka macam olahan yang berbahan dari pisang seperti: krupuk kulit pisang, krupuk bonggol pisang, nugget pisang, sambel goreng pisang,

stick jantung pisang, dan semprong pisang. Namun melihat keadaan masyarakat, Ibu Ratna selaku ketua kelompok berpikir produk apa yang bisa diterima oleh masyarakat umum. Maka mulai bulan Januari 2011 terdapat penambahan anggota kelompok yang berasal dari pengolah kecambah (tauge) 4 orang, pengolah tempe 1 orang, pedagang sayur 2 orang, dan pedagang kelontong 2 orang.

Penyuluh lapangan di Kecamatan Berbah berperan dalam mendampingi KWT Seruni saat ini. Hal tersebut terbukti dari partisipasi aktif penyuluh dalam kegiatan pendampingan. Penyuluh ikut berpartisipasi dalam kegiatan pertemuan atau kegiatan intern lainnya di KWT Seruni. Selain itu, penyuluh berperan dalam memfasilitasi KWT seruni dengan instansi atau lembaga pemerintahan.

Instansi pemerintah, terutama Dinas Pertanian Provinsi DIY, berperan aktif dalam kegiatan di KWT Seruni. Hal tersebut ditunjukkan dengan beberapa bentuk kegiatan yang didanai oleh Dinas Pertanian. Dinas Pertanian DIY pernah memberikan bantuan berupa permodalan yang digunakan untuk program-program yang dijalankan oleh KWT Seruni, seperti: program pemanfaatan lahan pekarang dengan tanaman pisang. KWT Seruni juga aktif berpartisipasi dalam berbagai macam kegiatan oleh Dinas Pertanian DIY, seperti: Pameran Produk Unggulan Pertanian atau mewakili Provinsi DIY dalam pameran tingkat nasional. Hubungan timbal balik antara KWT Seruni dan Dinas Pertanian berjalan positif.

2. Visi dan Misi Kelompok Wanita Tani Seruni

Kelompok Wanita Tani (KWT) Seruni memiliki visi: Dengan pisang uter KWT Seruni siap membantu mengurangi pengangguran. Misi yang dijalankan oleh KWT Seruni diantaranya ialah:

- a. Menuju kebersamaan dan keberhasilan kelompok.
- b. Melakukan pelayanan prima terhadap tamu dan konsumen.
- c. Selalu menjaga kebersihan lingkungan.
- d. Meningkatkan pengetahuan sikap dan keterampilan.
- e. Meningkatkan kesejahteraan anggota dan keluarganya.

3. Profil Pengurus Kelompok Wanita Tani Seruni

Profil pengurus Kelompok Wanita Tani (KWT) Seruni dilihat berdasarkan usia, tingkat pendidikan, dan jenis pekerjaan. Pengurus KWT Seruni merupakan petani yang memiliki jabatan secara struktural seperti: ketua, sekretaris, bendahara, dan seksi-seksinya. Berikut merupakan daftar pengurus KWT Seruni:

Tabel 12. Daftar pengurus berdasarkan usia, pendidikan, pekerjaan

No	Nama	Jabatan	Profil Pengurus		
			Usia	Pendidikan	Pekerjaan
1	Ratna Prawira	Ketua	57	S1	Pengolah pisang
2	Yatini	Sekretaris	36	SMP	Pengolah pisang
3	Ratmi Narso	Bendahara	47	SMA	Pengolah pisang
4	Esti	Seksi Humas	39	SMA	Warung kelontong
5	Pariyem	Seksi Pelatihan	60	SD	Pengolah pisang
6	Ngatinah	Seksi Pemasaran	58	SD	Pengolah pisang

Profil pengurus di KWT Seruni terbagi dalam tiga kategori berdasarkan usia, pendidikan, dan pekerjaan. Pengurus di KWT Seruni terdiri dari berbagai macam usia dan latar belakang pendidikan, namun memiliki pekerjaan utama yang relatif sama. Kepengurusan di KWT Seruni dari awal mula berdiri sampai saat ini memang belum pernah mengalami perubahan.

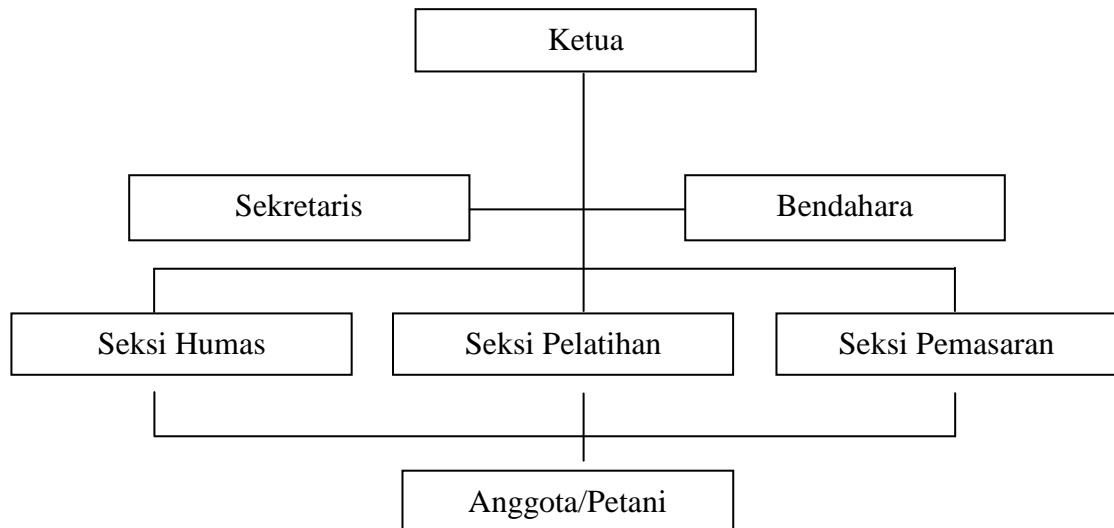
Usia pengurus di KWT Seruni terdiri dari berbagai macam usia. Rata-rata pengurus di KWT Seruni berusia 49,5 tahun. Apabila dibandingkan dengan anggota lainnya, yang menjadi pengurus di KWT Seruni memang diambil orang-orang yang lebih tua dan dituakan. Hal tersebut bertujuan agar pengurus di KWT Seruni mampu mengayomi anggotanya dan dihormati oleh anggotanya. Selain itu, pengurus yang berusia lebih tua juga memiliki pengalaman berorganisasi yang lebih banyak apabila dibandingkan dengan anggotanya yang lebih muda. Diharapkan kedepannya dengan pengalaman organisasi yang lebih banyak mampu membagikan pengalamannya kepada anggota yang lebih muda, sehingga tingkat kepemimpinan mampu berjalan dengan baik.

Latar belakang pendidikan pengurus KWT Seruni terdiri dari berbagai macam pendidikan. Mulai dari pendidikan SD sampai perguruan tinggi. Latar belakang pendidikan sangat mempengaruhi kualitas sumber daya manusia pengurus KWT Seruni. Hal tersebut yang menjadikan alasan ditunjuknya Ibu Ratna sebagai ketua KWT Seruni. Pada saat ini anggota meyakini bahwa Ibu Ratna yang sekaligus pemrakarsa mampu dan memiliki kompetensi untuk memimpin KWT Seruni. Ketua KWT Seruni yang memiliki latar belakang pendidikan lebih tinggi juga mampu menjadi fasilitator bagi anggotanya. Hal

tersebut dapat dilihat dari berbagai kegiatan pelatihan yang dijalankan oleh KWT Seruni. Anggota yang sebelumnya belum begitu mengetahui tentang pengetahuan, sikap dan keterampilan setelah mendapatkan pelatihan mampu memiliki pengetahuan yang lebih baik.

Pekerjaan yang dimiliki oleh pengurus dan anggota KWT Seruni terbagi dalam berbagai macam pekerjaan. Mulai dari pengolah makanan (pisang, taugé, dan tempe), warung kelontong, pedagang sayur, penjahit, pengolah telur asin, bahkan penjual bubur. Dari berbagai jenis pekerjaan tersebut tentu anggota memiliki kesibukannya sendiri-sendiri. KWT Seruni sejak awal telah menetapkan produk olahan pisang sebagai produk andalan yang diproduksi. Atas alasan tersebut maka ditentukan bahwa yang menjadi pengurus di KWT Seruni merupakan ibu-ibu yang memiliki pekerjaan pokok sebagai pengolah pisang. Hal tersebut bertujuan agar pengurus dapat menjalankan tugas-tugasnya secara fokus dan sesuai dengan jenis pekerjaannya.

4. Struktur Organisasi Kelompok Wanita Tani Seruni



Gambar 3. Bagan struktur organisasi Kelompok Wanita Tani Seruni

Kepengurusan Kelompok Wanita Tani (KWT) Seruni terdiri dari ketua, sekretaris, bendahara, seksi humas, seksi pelatihan, seksi pemasaran, dan sisanya sebagai anggota. KWT Seruni beranggotakan total berjumlah 31 orang, dimana 6 anggota menjadi pengurus. Pengurus KWT Seruni memiliki tugas-tugas sendiri demi tercapainya tujuan organisasi. Adapun tugas-tugas yang menjadi tanggung jawab pengurus diantaranya adalah:

- a. Ketua merupakan pemimpin Kelompok Wanita Tani (KWT) Seruni yang bertugas dalam merencanakan, mengorganisasi, mengontrol, dan mengoordinasi seluruh kegiatan yang terdapat di KWT Seruni.
- b. Sekretaris merupakan petani yang bertugas dalam administrasi, inventarisasi, dan notulensi dalam setiap kegiatan kelompok.

- c. Bendahara merupakan petani yang bertugas dalam mengatur keuangan kelompok yang diantaranya menyangkut pemasukan dan pengeluaran uang kelompok dan pembukuan segala transaksi yang sebelumnya disetujui oleh ketua kelompok.
- d. Seksi humas merupakan petani yang bertugas dalam menjalin hubungan komunikasi dan keharmonisan kelompok baik dalam ruang lingkup internal maupun eksternal kelompok.
- e. Seksi pelatihan merupakan petani yang bertugas dalam menjalankan kegiatan pelatihan baik untuk anggota maupun kepada wisatawan/tamu/konsumen demi meningkatkan kualitas pengetahuan, sikap dan keterampilan *trainer*.
- f. Seksi pemasaran merupakan petani yang bertugas dalam kegiatan pemasaran yang mencakup promosi, cara, dan proses penjualan produk KWT Seruni agar sampai kepada konsumen.

5. Prestasi Kelompok Wanita Tani Seruni

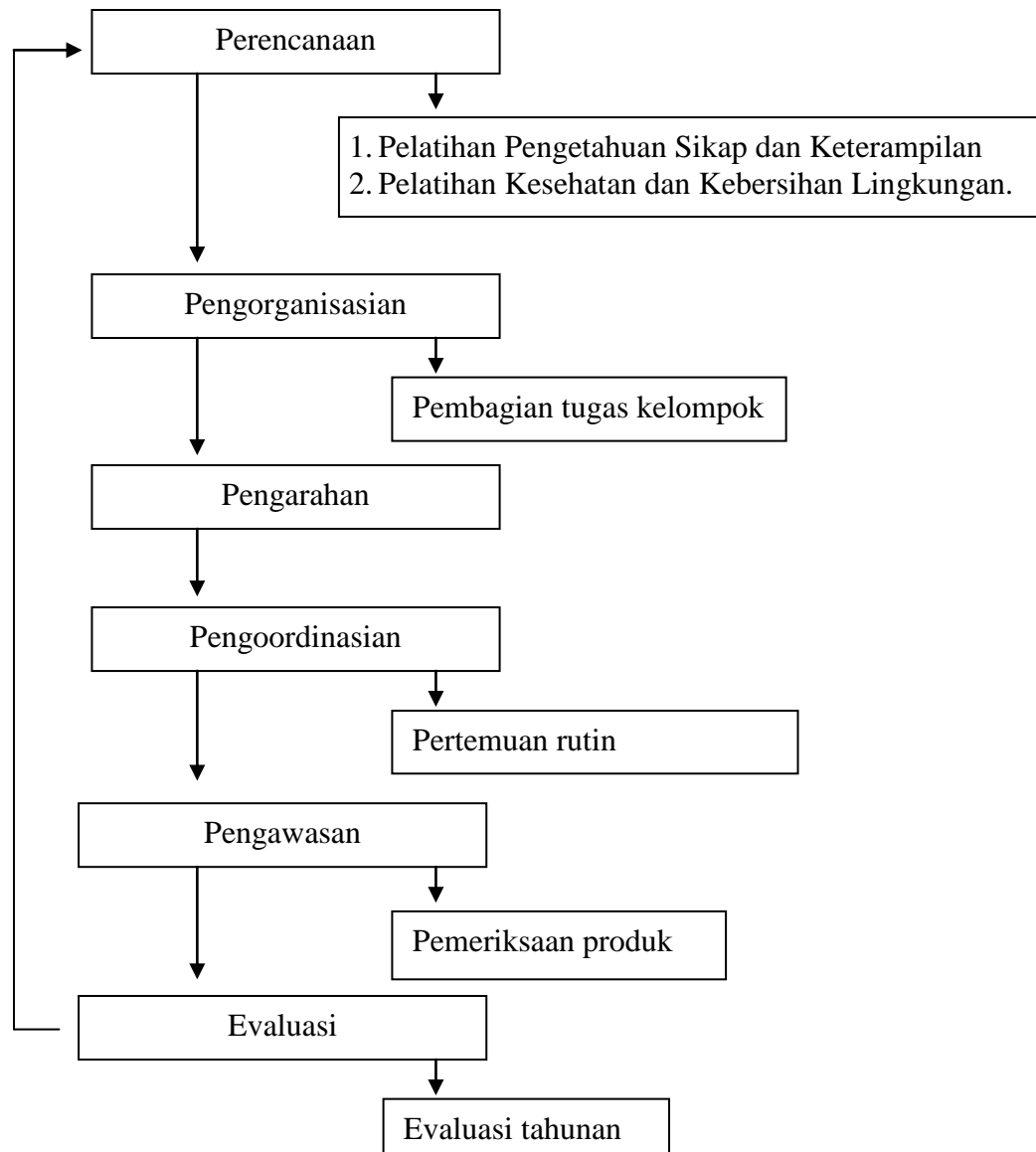
Dalam perjalanan Kelompok Wanita Tani (KWT) Seruni sudah beberapa penghargaan dan prestasi yang telah dicapai. Bagi KWT Seruni prestasi-prestasi tersebut dijadikan sebagai pelucut semangat untuk terus berkarya dan berkreasi. Selain itu prestasi yang sudah diperoleh juga dapat dijadikan sebagai tolak ukur tingkat keberhasilan dalam menjalankan berbagai macam kegiatan di KWT Seruni. Adapun beberapa prestasi yang sudah ditorehkan oleh KWT Seruni diantaranya:

- a. Menjadi mitra dari Pusat Pelatihan Chain Center bekerjasama dengan PT Aneka Tambang (ANTAM) dalam bidang pelatihan penganekaragaman olahan pisang pada tahun 2012.
- b. Mendapat penghargaan Wanita Inspiratif Nova Tahun 2015 oleh Ibu Ratna Prawira selaku ketua KWT Seruni atas perannya dalam memberdayakan masyarakat pedesaan.
- c. Menjadi narasumber dan pelatih dalam berbagai macam kegiatan pelatihan tentang pengolahan produk olahan pisang dan pelaku usaha inovatif olahan hasil pertanian yang diadakan oleh instansi pemerintah maupun swasta.
- d. Menjadi lokasi magang bagi mahasiswa Politeknik Pertanian Negeri Kupang dan KWT Sri Rejeki dari Kecamatan Depok, Kabupaten Sleman pada tahun 2012.
- e. Menjadi tempat studi banding dari ibu-ibu PKK Provinsi Papua Barat pada tahun 2011.
- f. Adikarya Pangan Nusantara Tahun 2012 dari Presiden Susilo Bambang Yudhoyono.

B. Pengelolaan GMP di Kelompok Wanita Tani Seruni

Pengelolaan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di Kelompok Wanita Tani Seruni mencakup beberapa indikator diantaranya: perencanaan, pengorganisasian, pengarahan, pengoordinasian, pengawasan dan evaluasi. Kegiatan pengelolaan GMP dilakukan oleh pengurus kelompok kepada

anggotanya yang memproduksi olahan makanan. Tata kelola *Good Manufacturing Practice* oleh KWT Seruni dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 4. Bagan tata kelola *Good Manufacturing Practice* di KWT Seruni

1. Perencanaan

Kelompok Wanita Tani (KWT) Seruni dalam pengelolaan *Good Manufacturing Practice* merencanakannya dalam bentuk kegiatan pelatihan. Kegiatan pelatihan mencakup tentang pengetahuan, sikap dan keterampilan anggota dalam mengolah produk olahan hasil pertanian dan pelatihan dalam kesehatan dan kebersihan lingkungan. Kegiatan perencanaan dalam bentuk pelatihan mulai diadakan pada tahun 2009. Dalam kegiatan pelatihan tersebut Ibu Ratna selaku ketua kelompok berperan sebagai fasilitator kegiatan. Pada awalnya anggota sama sekali belum mengetahui dan memiliki keterampilan tentang pengolahan hasil pertanian. Oleh ketua kelompok maka diadakan pelatihan kepada anggota kelompok agar mengetahui pengolahan hasil pertanian yang menjadi modal awal produk KWT Seruni.

Pada kegiatan selanjutnya pelatihan yang diadakan tentang kesehatan dan kebersihan lingkungan. Pelatihan ini berkaitan erat dengan *Good Manufacturing Practice* karena sebagian aspek dalam *Good Manufacturing Practice* merupakan aspek-aspek kesehatan dan kebersihan lingkungan. Kegiatan pelatihan tersebut mencakup tentang tata kelola kebersihan dan kesehatan lingkungan agar tidak menimbulkan dampak yang dapat mencemari produk olahan hasil pertanian.

Kegiatan perencanaan dilakukan dengan maksud agar anggota yang memproduksi olahan hasil pertanian dapat melakukan kegiatan produksi sesuai prosedur yang ditetapkan oleh kelompok. Apabila kegiatan produksi olahan hasil pertanian dilakukan sesuai dengan prosedur tentunya juga akan menghasilkan produk-produk yang memiliki kualitas baik, bersih, dan bermanfaat bagi

kesehatan konsumen. Apabila produk-produk yang dihasilkan melalui proses produksi seperti itu, maka akan ada tanggung jawab dari KWT Seruni sebagai pengolah kepada konsumen. Tanggung jawab tersebut berkaitan dengan keselamatan dan kepercayaan konsumen kepada KWT Seruni.

Namun dalam pelaksanaannya tidak semua anggota yang melakukan produksi olahan hasil pertanian melakukan perencanaan *Good Manufacturing Practice*. Petani yang mengolah produk yang berbahan dari pisang saja yang merencanakan penerapan *Good Manufacturing Practice*. Pengolah taugé baru mulai menerapkan *Good Manufacturing Practice* setelah bergabung dengan KWT Seruni. Kegiatan pelatihan diadakan sebelum pengolah taugé bergabung dengan KWT Seruni sehingga pengolah taugé menerapkan *Good Manufacturing Practice* setelah mendapat pengarahan dari pengurus kelompok.

Masih terdapat beberapa pengolah di Kelompok Wanita Tani Seruni yang belum menerapkan *Good Manufacturing Practice*. Lembaga pemerintahan seperti: Dinas Pertanian dan Dinas Perindustrian, belum melakukan sosialisasi tentang *Good Manufacturing Practice* di Kelompok Wanita Tani Seruni. Kurangnya sosialisasi tersebut yang menyebabkan tingkat pengetahuan pengolah tentang *Good Manufacturing Practice* masih rendah, sehingga beberapa pengolah belum menerapkan *Good Manufacturing Practice*.

Sedangkan beberapa kegiatan pelatihan yang dilakukan oleh Ketua Kelompok Wanita Tani Seruni hanya terbatas pada aspek pengetahuan sikap dan keterampilan serta kesehatan dan kebersihan lingkungan. Aspek-aspek tersebut hanya sebagian besar dari beberapa aspek dalam pengelolaan *Good*

Manufacturing Practice. Rendahnya tingkat pengetahuan anggota tentang *Good Manufacturing Practice* juga disebabkan karena sosialisasi dari ketua kepada anggota belum menyeluruh.

2. Pengorganisasian

Secara struktural organisasi tugas-tugas pengurus dalam menjalankan fungsi organisasi sudah ditentukan dalam AD/ART KWT Seruni. Setiap pengurus mempunyai tugas-tugas yang harus dijalankan sesuai dengan fungsinya. Selain tugas dalam struktural organisasi, pengurus dan anggota KWT Seruni juga menjalankan produksi olahan makanan baik olahan berbahan baku pisang maupun olahan taugé. Berikut merupakan tugas-tugas yang diperoleh oleh petani pengolah hasil pertanian di KWT Seruni.

Tabel 13. Daftar pembagian tugas pengolah hasil pertanian

No	Nama Petani	Tugas/jabatan	Tugas produksi
1	Ratna Prawira	Ketua	Olahan pisang dan pemasaran produk
2	Yatini	Sekretaris	Stick jantung pisang
3	Ratmi Narso	Bendahara	Krupuk kulit pisang, krupuk bonggol pisang, nugget pisang, sambel goreng pisang
4	Pariyem	Seksi Pelatihan	Semprong pisang
5	Ngatinah	Seksi Pemasaran	Kopi pisang
6	Zubaidah	Anggota	Pengolah taugé
7	Muji	Anggota	Pengolah taugé
8	Sarjiyem	Anggota	Pengolah taugé
9	Rubiah	Anggota	Pengolah taugé
10	Wahyuti	Anggota	Pengolah taugé

Petani pengolah yang mengolah hasil pertanian berupa produk olahan pisang mendapat arahan langsung dari kelompok tentang Cara Poduksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Hal tersebut dikarenakan agar produk yang dihasilkan

melalui proses produksi sesuai dengan standar operasional prosedur dari kelompok. Apabila produk yang dihasilkan sesuai dengan standar operasional prosedur maka produk yang dihasilkan dalam satu kelompok dapat sama dan mampu menjaga kualitas terutama rasa dan kebersihan produk. Namun petani pengolah taugé yang baru bergabung setelah kelompok berjalan pada awalnya tidak mendapatkan arahan tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Petani baru mendapatkan arahan setelah mereka bergabung dengan kelompok seiring berjalannya waktu.

Tugas-tugas yang telah diberikan oleh kelompok tentu harus dilaksanakan dan akan dimintai pertanggungjawaban. Setiap pengolah memberikan pertanggungjawaban kepada KWT Seruni dalam menjaga kualitas produknya. Pertanggungjawaban tersebut merupakan bentuk timbal balik dari anggota/pengolah kepada kelompok. Bentuk pertanggungjawaban dari anggota kelompok dalam produksi olahan makanan dengan menjaga kualitas produk agar tetap enak, sehat, dan bersih. Hal tersebut berkaitan dengan nama baik dari KWT Seruni agar tetap terjaga. Selain itu juga, anggota/pengolah bertanggungjawab agar tetap dapat memproduksi secara kontinyu. Saat produksi sudah dilakukan dengan baik, maka KWT Seruni juga mempunyai tanggung jawab kepada masyarakat untuk dapat dijadikan sebagai contoh dalam memproduksi olahan makanan yang enak, sehat, dan bersih.

3. Pengarahan

Menurut Firdaus (2010) pengarahan dapat diartikan sebagai aspek hubungan manusiawi dalam kepemimpinan yang mengikat bawahan untuk bersedia mengerti dan menyumbangkan pikiran dan tenaganya secara efektif dan efisien untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan. Fungsi pengarahan untuk membuat organisasi tetap hidup, menumbuhkan minat kerja, dan dapat memotivasi anggota saat terjadi masalah. Dalam produksi olahan makanan, pengolah tentu pernah memiliki berbagai permasalahan/hambatan yang dihadapi. Hambatan-hambatan tersebut seperti: harga bahan baku yang cenderung fluktuatif sehingga dalam waktu tertentu menjadi sangat mahal, kondisi cuaca yang tidak mendukung untuk produksi, dan volume ketersediaan bahan baku. Saat-saat seperti itulah kelompok memberikan motivasi kepada anggota/pengolah agar dapat tetap memproduksi produk olahan.

Upaya yang dilakukan oleh KWT Seruni untuk menumbuhkan minat kerja bagi anggotanya selain berupa motivasi juga diberikannya kemudahan mengakses modal. Kemudahan tersebut berupa akses permodalan dengan diadakannya kegiatan simpan pinjam bagi anggota/kelompok. Selain itu pada setiap menjelang Hari Raya Idul Fitri oleh pengurus KWT Seruni dilakukan bagi hasil yang berasal dari bunga simpan pinjam kepada seluruh anggota kelompok. Penghargaan-penghargaan dari instansi pemerintah juga menjadi motivasi bagi KWT Seruni untuk terus menjalankan produksi.

4. Pengoordinasian

Kegiatan koordinasi di Kelompok Wanita Tani (KWT) Seruni dilakukan dalam bentuk pertemuan rutin setiap satu bulan. Pertemuan tersebut dilaksanakan pada tanggal tiga setiap bulannya yang mengambil tempat secara bergiliran antar anggota. Dalam kegiatan pertemuan rutin tersebut selain diadakan kegiatan simpan pinjam dan arisan juga diadakan diskusi antar anggota. Dalam diskusi yang diadakan dapat membahas berbagai macam hal mulai yang berkaitan dengan produksi sampai program-program yang dijalankan. Dalam diskusi setiap anggota dapat menyalurkan ide/aspirasi bagi kemajuan KWT Seruni.

Dalam kegiatan koordinasi ini pengurus tentu mengharapkan partisipasi aktif dari para anggotanya. Akan tetapi dalam setiap pertemuan sering sekali beberapa anggota tidak menghadiri pertemuan. Artinya masih ada anggota yang tidak aktif berpartisipasi dalam kegiatan koordinasi KWT Seruni. Namun anggota yang melakukan kegiatan olahan pisang maupun tauge sebagian besar aktif di kelompok. Anggota kelompok yang memiliki pekerjaan utama bukan sebagai pengolah olahan pangan yang tingkat kehadirannya dalam koordinasi kelompok rendah.

Diskusi yang dilakukan dalam setiap pertemuan biasanya membahas tentang masalah-masalah yang dihadapi oleh KWT Seruni. Salah satu permasalahan yang pernah dihadapi oleh KWT Seruni ketika mendapatkan bantuan dari Dinas Pertanian untuk pemanfaatan lahan pekarangan. Program tersebut berbentuk penanaman tanaman pisang serempak di lahan pekarangan yang dimiliki oleh anggotanya. Namun dalam pelaksanaannya program tersebut tidak dapat berjalan

dengan semestinya karena banyak tanaman pisang yang mati dan tidak terawat. Anggota yang memproduksi produk olahan berbahan hasil pertanian baik pisang maupun taugé sampai saat ini tidak pernah mengalami masalah yang berarti.

5. Pengawasan

Pengawasan dalam tata kelola di Kelompok Wanita Tani (KWT) Seruni dilakukan berkaitan dengan kualitas produk yang dihasilkan. Anggota yang memproduksi produk olahan pisang setelah produk selesai diproduksi dan siap dikemas, produk disetorkan ke Dapur Seruni yang terletak di sekretariat KWT Seruni. Produk-produk dari para anggota tersebut dijadikan satu lalu dikemas dan diberi label di Dapur Seruni sehingga kemasan produk olahan pisang menggunakan label Dapur Seruni. Hal tersebut yang menjadikan alasan dilakukannya kegiatan pengawasan terhadap kualitas produk yang dihasilkan oleh pengolah KWT Seruni. Apabila produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang tidak baik atau bahkan membahayakan konsumen akan berdampak terhadap izin PIRT yang sudah dipeoleh KWT Seruni.

Kegiatan pengawasan terhadap kualitas produk tersebut dapat dilakukan oleh pengurus kelompok setiap saat. Kegiatan produksi olahan pisang yang bersifat kontinyu memungkinkan pengawasan dilakukan setiap saat. Pemeriksaan kualitas yang mencakup rasa, kebersihan, dan kesehatan produk dilakukan sebelum produk dikemas dengan cara dicicipi terlebih dahulu. Apabila terdapat keluhan yang terkait dengan kualitas produk maka Ibu Ratna yang bertugas

memeriksa akan langsung menyampaikan keluhan tersebut kepada pengolah produknya.

Namun pengawasan kualitas produk hanya berlaku untuk produk KWT Seruni berupa olahan pisang. Produk olahan taugé tidak diawasi oleh kelompok karena pemasarannya ditangani langsung oleh pengolahnya. Selain itu teknik pengolahan produknya yang sederhana juga tidak memerlukan *quality control* yang begitu ketat. Dapat dikatakan bahwa, KWT Seruni tidak bertanggungjawab penuh dalam pengawasan kualitas produk olahan taugé.

6. Evaluasi

Kegiatan evaluasi kualitas produk berkaitan erat dengan kegiatan pengawasan. Apabila terdapat keluhan dari pengurus mengenai kualitas produk, keluhan tersebut yang menjadi bahan evaluasi bagi pengolah produk. Artinya untuk evaluasi yang berkaitan dengan kualitas produk dapat dilakukan setiap saat. Hasil evaluasi yang dilakukan tersebut dapat dijadikan bahan pertimbangan agar kegiatan produksi yang akan datang tidak dilakukan kesalahan yang sama.

Kegiatan evaluasi yang berkaitan dengan ranah kerja organisasi dilakukan dalam jangka waktu satu tahun sekali. Salah satu contohnya ialah evaluasi mengenai partisipasi anggota di KWT Seruni. Dalam jangka waktu satu tahun dapat dilihat tingkat partisipasi anggotanya. Bagi pengolah taugé yang pada awalnya belum menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) setelah dilakukan evaluasi dan pengarahan dari pengurus kelompok lambat laun mulai menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.

C. Tingkat Penerapan GMP di Kelompok Wanita Tani Seruni

Dalam penelitian ini tingkat penerapan dapat diukur menggunakan skala *Likert* yang digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang tentang fenomena sosial. Jawaban dari responden dapat dilihat dengan menggunakan metode *skoring* (penyekoran). Skala skor yang digunakan antara 1 sampai 5, skor 1 berarti sangat tidak baik, skor 2 berarti tidak baik, skor 3 berarti cukup baik, skor 4 berarti baik, dan skor 5 berarti sangat baik. Terdapat 18 indikator yang menjadi obyek dalam penelitian ini, antara lain: lokasi, bangunan, fasilitas dan sanitasi, mesin dan peralatan, bahan, pengawasan proses, produk akhir, laboratorium, karyawan, pengawas, label dan keterangan produk, penyimpanan, pemeliharaan dan pencatatan, pelatihan, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman. Berikut merupakan tingkat penerapan *Good Manufacturing Practice* di Kelompok Wanita Tani (KWT) Seruni per indikatornya.

1. Indikator Lokasi

Lokasi adalah letak bangunan dan fasilitas yang digunakan untuk proses produksi. Lokasi produksi perlu mempertimbangkan keadaan lingkungan dalam upaya melindungi produk olahan dari berbagai macam pencemaran yang memungkinkan selama proses produksi. Berikut merupakan keadaan lokasi produksi olahan makanan di KWT Seruni.

Tabel 14. Keadaan lokasi produksi

Indikator Lokasi	Distribusi Skor					Rata-rata	Kategori
	1	2	3	4	5		
Lokasi produksi jauh dari tempat pembuangan sampah.			2	7	1	3,9	Baik
Lokasi produksi jauh dari pemukiman kumuh.			1	7	2	4,1	Baik
Lokasi produksi jauh dari pembuangan limbah.			1	7	2	4,1	Baik
Lokasi produksi jauh dari tempat rongsokan.			1	7	2	4,1	Baik
Jalan menuju tempat produksi tidak menimbulkan debu/genangan air.				9	1	4,1	Baik
Tempat produksi bebas dari semak-semak atau daerah sarang hama.		1	1	7	1	3,8	Baik
Rata-rata						4,01	Baik.

Skala 1,00-1,80 artinya tingkat penerapannya sangat tidak baik.

Skala 1,81-2,60 artinya tingkat penerapannya tidak baik.

Skala 2,61-3,40 artinya tingkat penerapannya cukup baik.

Skala 3,41-4,20 artinya tingkat penerapannya baik.

Skala 4,21-5,00 artinya tingkat penerapannya sangat baik.

Lokasi produksi olahan makanan di KWT Seruni masuk dalam kategori baik. Dusun Gamelan yang menjadi tempat KWT Seruni memproduksi olahan makanannya secara umum terletak di daerah yang mudah diakses dan memiliki keadaan lingkungan yang baik. Hal tersebut dikarenakan Dusun Gamelan lokasinya berada jauh dari kawasan pembuangan sampah akhir, jauh dari tempat pembuangan limbah, jauh dari tempat rongsokan dan tidak ada pemukiman kumuh di sekitar Dusun Gamelan. Dusun Gamelan yang berjarak \pm 1 km dari Jalan Wonosari juga memiliki akses yang mudah dijangkau. Akses dari Jalan Wonosari menuju Dusun Gamelan yang berupa jalan desa yang tidak begitu ramai juga mendukung untuk dijadikan lokasi produksi karena tidak menimbulkan debu/genangan air.

Pekarangan penduduk yang berada di Dusun Gamelan masih berpotensi menjadi sarang hama. Walaupun jumlah pekarangan di Dusun Gamelan tidak

terlalu luas dan banyak. Namun sekilas dari pengamatan peneliti, terdapat beberapa pekarangan yang hanya dibiarkan sehingga tumbuh tanaman semak-semak. Salah satu pekarang yang terdapat semak-semaknya berada tidak jauh dari rumah salah satu responden yang sekaligus menjadi lokasi produksi olahan makanan.

2. Indikator Bangunan

Bangunan adalah bentuk, desain tata letak, dan struktur tempat yang digunakan untuk proses produksi. Struktur ruangan tempat produksi meliputi: lantai, dinding, atap/langit-langit, pintu, jendela dan ventilasi. Bentuk dan desain tata letak harus diatur sedemikian rupa sehingga memudahkan dalam proses produksi dan dapat menjaga tempat produksi dari pencemaran. Berikut merupakan keadaan bangunan tempat produksi di KWT Seruni.

Tabel 15. Keadaan bangunan tempat produksi

Indikator Bangunan	Distribusi Skor					Rata-rata	Kategori
	1	2	3	4	5		
Lantai ruangan produksi seharusnya kedap air.			2	6	2	4,0	Baik
Lantai ruangan produksi tahan terhadap garam/asam/basa/bahan kimia lainnya.			4	5	1	3,7	Baik
Permukaan lantai ruangan produksi rata tetapi tidak licin.			2	7	1	3,9	Baik
Lantai ruangan produksi mempunyai kemiringan cukup sehingga tidak menimbulkan genangan air.				8	2	4,2	Baik
Lantai dengan dinding tidak membentuk sudut mati/siku-siku.	8	1			1	2,4	Tidak Baik
Dinding terbuat dari bahan yang tahan lama, tidak mudah mengelupas, tidak beracun dan mudah dibersihkan.			4	6		3,6	Baik
Permukaan dinding halus dan rata.	1	3	5	1		3,6	Baik
Dinding berwarna terang.	2	2	5	1		3,5	Baik
Dinding ruangan produksi seharusnya setinggi minimal 2 meter.			1	8	1	4,2	Baik
Pertemuan antar dinding tidak membuat sudut mati/siku-siku.	6	1	3			2,7	Cukup Baik
Atap dan langit-langit seharusnya terbuat dari bahan yang tahan lama, tahan terhadap air, tidak bocor, tidak mudah terkelupas, mudah dibersihkan dan tidak mudah retak.	1	5	3		1	3,2	Cukup Baik
Langit-langit dari lantai seharusnya setinggi minimal 3 meter.			1	8	1	4,2	Baik
Permukaan langit-langit seharusnya rata, berwarna terang, dan mudah dibersihkan.			6	3	1	3,5	Baik
Penerangan pada permukaan kerja seharusnya terang sesuai dengan keperluan dan persyaratan kesehatan serta mudah dibersihkan.	1	1	7		1	3,8	Baik
Pintu ruangan dan jendela dibuat dari bahan tahan lama, kuat, tidak mudah pecah.			1	9		3,9	Baik
Permukaan pintu dan jendela berwarna terang, rata, halus, dan mudah dibersihkan.			2	8		3,8	Baik
Jendela dari lantai seharusnya setinggi minimal 1 meter.				9	1	4,1	Baik
Jumlah dan ukuran jendela seharusnya disesuaikan dengan besarnya bangunan.	1	4	5			3,4	Cukup Baik
Desain jendela dibuat sedemikian rupa untuk menghindari masuknya debu.	1	4	5			3,4	Cukup Baik
Ventilasi seharusnya menjamin peredaran udara dengan baik dan dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, debu, dan panas yang timbul pengolahan.	1	2	7			3,6	Baik
Rata-rata						3,6	Baik

Skala 1,00-1,80 artinya tingkat penerapannya sangat tidak baik.

Skala 1,81-2,60 artinya tingkat penerapannya tidak baik.

Skala 2,61-3,40 artinya tingkat penerapannya cukup baik.

Skala 3,41-4,20 artinya tingkat penerapannya baik.

Skala 4,21-5,00 artinya tingkat penerapannya sangat baik.

Pengolah makanan di KWT Seruni merupakan pengolah yang memiliki industri rumah tangga. Kegiatan utama produksi dilakukan di rumah masing-masing petani pengolah produk olahan. Bangunan tempat produksi petani pengolah menyesuaikan dengan bentuk bangunan rumah. Kegiatan pengolahan produk sebagian besar dilakukan di dapur rumah masing-masing pengolah. Secara umum keadaan bangunan yang menjadi tempat produksi masuk dalam kriteria baik.

Lantai. Keadaan lantai setiap rumah yang menjadi tempat produksi sudah berubin atau setidaknya sudah disemen sehingga permukaannya sudah rata. Keadaan lantai yang rata mendukung untuk kegiatan produksi karena tidak akan menimbulkan genangan air yang dapat menyebabkan lantai ruangan menjadi licin. Namun sudut pertemuan antara lantai dan dinding sebagian besar masih membentuk siku. Hal tersebut dikarenakan kondisi tempat produksi mengikuti desain bangunan rumahnya.

Dinding. Dinding tempat produksi pengolah yang sudah disemen sebagian besar sudah dalam keadaan yang rata, bertinggi \pm dua meter dan memiliki permukaan yang halus, tidak mengelupas, dan mudah dibersihkan. Sebagian besar dinding di tempat produksi sudah dicat dan berwarna terang. Namun masih ada dua tempat pengolah yang belum dicat di permukaan dindingnya sehingga dinding tidak berwarna terang.

Atap dan langit-langit. Atap yang menjadi tempat produksi semuanya berupa genting yang terbuat dari bahan yang tahan lama, tahan terhadap air, tidak retak dan tidak mudah mengelupas. Atap dari lantai rumah sebagian besar setinggi \pm tiga meter. Bentuk permukaan langit-langit yang sebagian besar berbahan asbes mudah dibersihkan dan permukaannya rata. Penerangan tempat lokasi produksi berupa lampu sehingga cukup terang dan layak.

Pintu, jendela, dan ventilasi. Keadaan pintu, jendela, dan ventilasi di tempat produksi pengolah cukup baik. Permukaan pintu dan jendela yang sebagian terbuat dari kayu dalam keadaan rata, halus, dan mudah dibersihkan. Namun sebagian besar jumlah jendela di tempat produksi masih kurang representatif karena sebagian besar di dapur tempat produksi hanya terdapat satu jendela dan ventilasi. Hal tersebut menyebabkan sirkulasi udara menjadi terbatas.

3. Indikator Fasilitas Sanitasi

Fasilitas adalah sarana untuk melancarkan pelaksanaan proses produksi. Sanitasi adalah bentuk usaha yang dilakukan untuk membina kesehatan masyarakat. Fasilitas sanitasi tempat produksi meliputi: sarana penyediaan air, sarana pembuangan air dan limbah, sarana pembersihan/pencucian, sarana toilet, dan sarana *hygiene* karyawan. Berikut merupakan keadaan fasilitas sanitasi tempat produksi di KWT Seruni.

Tabel 16. Keadaan fasilitas sanitasi tempat produksi

Indikator Fasilitas Sanitasi	Distribusi Skor					Rata-rata	Kategori
	1	2	3	4	5		
Sarana penyediaan air seharusnya dilengkapi dengan tempat penampungan air dan pipa-pipa untuk mengalirkan air.				8	2	4,2	Baik
Sumber air minum dan air bersih yang digunakan untuk proses produksi seharusnya cukup dan kualitasnya memenuhi syarat kesehatan.				9	1	4,1	Baik
Sarana pembuangan air dan limbah seharusnya terdiri dari sarana pembuangan limbah cair, semipadat/padat.			5	4	1	3,6	Baik
Sistem pembuangan air dan limbah harus didesain dan dikonstruksi sehingga dapat mencegah resiko pencemaran pangan olahan.			1	8	1	4,0	Baik
Limbah harus segera dibuang ke tempat khusus untuk mencegah agar tidak menjadi tempat berkumpulnya hama.			2	6	2	4,0	Baik
Sarana pembersihan/pencucian seharusnya dilengkapi dengan sarana yang cukup untuk pembersihan/pencucian: bahan pangan, peralatan, perlengkapan, dan bangunan.	1	2	5	2		3,8	Baik
Sarana pembersihan seharusnya dilengkapi dengan sumber air bersih dan bila memungkinkan dilengkapi dengan sumber air panas.			4	5	1	3,7	Baik
Sarana toilet seharusnya didesain dan dikonstruksi dengan memperhatikan hygiene, sumber air yang mengalir, dan saluran pembuangan.			1	8	1	4,1	Baik
Letak toilet harus selalu terjaga dalam keadaan bersih dan selalu tertutup.			2	6	2	4,0	Baik
Toilet seharusnya cukup mendapatkan penerangan/ventilasi.	1	1	6	2		3,9	Baik
Toilet tidak terbuka langsung ke ruang pengolahan.	2	1	5	2		3,7	Baik
Adanya peringatan bahwa setiap karyawan harus mencuci tangan dengan sabun atau detergen sesudah menggunakan toilet.	2	5	2	1		3,2	Cukup Baik
Sarana hygiene karyawan meliputi fasilitas pencuci tangan, fasilitas ganti pakaian, dan fasilitas pembilas sepatu.	2	7	1			3,0	Cukup Baik
Fasilitas pencuci tangan diletakkan di depan pintu masuk ruangan, dilengkapi kran air mengalir, alat pengering tangan, tempat sampah dan sabun/detergen.	1	5	3	1		3,4	Cukup Baik
Rata-rata						3,7	Baik

Skala 1,00-1,80 artinya tingkat penerapannya sangat tidak baik.

Skala 1,81-2,60 artinya tingkat penerapannya tidak baik.

Skala 2,61-3,40 artinya tingkat penerapannya cukup baik.

Skala 3,41-4,20 artinya tingkat penerapannya baik.

Skala 4,21-5,00 artinya tingkat penerapannya sangat baik.

Sarana Penyediaan Air. Dusun Gamelan yang terletak di daerah yang ketersediaan sumber airnya cukup baik. Sumber air minum dan air bersih tersedia dalam kuantitas yang cukup setiap musimnya. Tempat produksi pengolah setiap rumahnya sudah memiliki sumur dan sarana penampungan airnya dalam tandon air. Air bersih yang digunakan untuk proses produksi dialirkan menggunakan pipa-pipa sehingga memudahkan dalam proses produksinya.

Sarana pembuangan limbah. Dalam produksi olahan pisang limbah yang dihasilkan berupa limbah padat. KWT Seruni yang memiliki konsep *zero waste* tidak menghasilkan limbah yang cukup banyak mengingat semua bagian dari pohon pisang dapat digunakan sebagai bahan pembuat makanan olahan. Pengolah taube di KWT Seruni menghasilkan limbah cair berupa air yang menjadi bekas untuk merendam biji kacang hijau/kedelai. Namun limbah yang dihasilkan dari proses produksi olahan taube tidak menimbulkan racun dan tidak berbahaya apabila hanya dibuang ke tanah.

Sarana pembersihan dan pencucian. Dalam setiap tempat produksi di KWT Seruni saat ini sudah tersedia tempat pencucian untuk mencuci bahan dan peralatan. Tempat pencucian tersebut sudah dilengkapi dengan fasilitas air mengalir melalui kran-kran air, namun sebagian besar belum memiliki sumber air panas.

Sarana Toilet. Setiap tempat produksi di KWT Seruni saat ini sudah terdapat sarana toilet. Sebagian besar jumlah toilet sudah sesuai dengan yang dibutuhkan, satu toilet dalam keadaan baik cukup untuk sebuah industri rumah tangga yang jumlah pekerjanya tidak lebih dari 20 orang. Namun keadaan toilet di

tempat produksi masih ada yang berdekatan dan berhadapan dengan tempat produksi.

Sarana Hygiene Karyawan. Sarana higienis tempat produksi di KWT Seruni berupa tempat pencuci tangan, sarana khusus ganti pakaian dan pembilas sepatu belum ada karena skala industri di KWT Seruni masih skala rumah tangga. Sarana pencuci tangan di KWT Seruni sudah dilengkapi kran air mengalir, tempat sampah, dan sabun.

4. Indikator Mesin dan Peralatan

Mesin adalah perkakas untuk menggerakkan sesuatu atau membuat produk. Mesin dan peralatan produksi digunakan oleh pengolah untuk memudahkan dalam proses produksi. Berikut merupakan keadaan mesin dan peralatan produksi di KWT Seruni.

Tabel 17. Keadaan mesin dan peralatan produksi

Indikator Mesin Peralatan	Distribusi Skor					Rata-rata	Kategori
	1	2	3	4	5		
Persyaratan mesin/peralatan yang digunakan seharusnya terbuat dari bahan yang tahan lama, tidak beracun, mudah dipindahkan/dibongkar pasang, dan tidak menimbulkan pencemaran terhadap produk oleh jasad renik.				8	2	4,2	Baik
Permukaan yang kontak langsung dengan bahan pangan: halus, tidak berlubang/bercelah, tidak mengelupas, tidak menyerap air, dan tidak berkarat.				9	1	4,1	Baik
Tata letak mesin/peralatan disesuaikan dengan urutan proses sehingga memudahkan praktek hygiene yang baik dan mencegah kontaminasi silang.			4	5	1	3,7	Baik
Dilakukan pemantauan, pengawasan, dan pemeriksaan mesin/peralatan untuk menjamin proses produksi pangan sesuai dengan persyaratan.			2	7	1	3,9	Baik
Rata-rata						3,9	Baik

Skala 1,00-1,80 artinya tingkat penerapannya sangat tidak baik.

Skala 1,81-2,60 artinya tingkat penerapannya tidak baik.

Skala 2,61-3,40 artinya tingkat penerapannya cukup baik.

Skala 3,41-4,20 artinya tingkat penerapannya baik.

Skala 4,21-5,00 artinya tingkat penerapannya sangat baik.

Peralatan yang digunakan dalam kegiatan produksi olahan makan di KWT Seruni diantaranya: alat pengering, pengaduk, chips (pengiris), spinner, sealer, soblok, baskom, ember, irik, tambir, dan pompa air. Peralatan tersebut sebagian besar berasal dari bahan yang tahan lama, tidak beracun, mudah dibongkar pasang/dipindahkan, dan tidak menimbulkan pencemaran melalui jasad renik. Alat-alat yang digunakan sudah diatur secara rapi sehingga mudah saat digunakan.

Kegiatan pemeriksaan peralatan dilakukan oleh pengolah biasanya setelah selesai digunakan. Pemeriksaan tersebut dilakukan untuk memastikan bahwa peralatan tidak mengalami kerusakan sesudah digunakan untuk kegiatan produksi. Kegiatan pemeriksaan peralatan dilakukan bersamaan dengan kegiatan pencucian/sanitasi yang dilakukan setelah selesai digunakan.

5. Indikator Bahan

Bahan adalah sesuatu yang digunakan dalam proses produksi yang merupakan bagian terbesar produk. Bahan-bahan yang digunakan dalam produksi olahan makanan di KWT Seruni berbahan utama pisang dan kacang-kacangan. Berikut merupakan keadaan bahan produksi di KWT Seruni.

Tabel 18. Keadaan bahan produksi olahan makanan

Indikator Bahan	Distribusi Skor					Rata-rata	Kategori
	1	2	3	4	5		
Bahan yang digunakan seharusnya tidak rusak, tidak merugikan/membahayakan kesehatan, tidak busuk, atau mengandung bahan-bahan berbahaya.				6	4	4,4	Sangat Baik
Penggunaan BTP yang standar mutu dan persyaratannya belum ditetapkan seharusnya memiliki izin dari otoritas kompeten.			3	6	1	3,8	Baik
Rata-rata						4,1	Baik

Skala 1,00-1,80 artinya tingkat penerapannya sangat tidak baik.

Skala 1,81-2,60 artinya tingkat penerapannya tidak baik.

Skala 2,61-3,40 artinya tingkat penerapannya cukup baik.

Skala 3,41-4,20 artinya tingkat penerapannya baik.

Skala 4,21-5,00 artinya tingkat penerapannya sangat baik.

Bahan olahan produk makanan terdiri dari bahan utama dan bahan tambahan pangan. Bahan utama menjadi bagian terbesar produk, sedangkan bahan tambahan digunakan untuk mempengaruhi rasa, warna, atau pengawet makanan. Dalam produksi olahan pangan di KWT Seruni hanya sebagian kecil pengolah yang menggunakan bahan tambahan pangan pada produk olahannya. Bahan produk olahan pisang di KWT seruni berasal dari jantung, bonggol, buah, kulit, daun dan akar pisang, sedangkan pengolah tauge menggunakan bahan kedelai/kacang hijau.

Bahan-bahan yang digunakan dalam produksi olahan makanan di KWT Seruni diperoleh dalam keadaan segar. Bahan-bahan tersebut memiliki manfaat kesehatan yang sudah dipublikasi ke khalayak umum sehingga dapat dipastikan tidak membahayakan bagi kesahatan konsumen. Bahan yang digunakan dalam produksi olahan pisang berasal dari bagian-bagian tanaman pisang, seperti: batang, bonggol, kulit, buah, biji, dan jantung pisang. Bagian-bagian tersebut sebelum diolah terlebih dahulu dibuat pasta adonan dengan cara di-*blender*.

6. Indikator Pengawasan Proses

Pengawasan adalah proses penjagaan yang dilakukan pada setiap kegiatan yang dilakukan. Pengawasan proses meliputi tiga hal, yaitu: pengawasan proses produksi, pengawasan bahan, dan pengawasan terhadap kontaminasi. Berikut merupakan keadaan pengawasan proses di KWT Seruni.

Tabel 19. Keadaan pengawasan proses

Indikator Pengawasan Proses	Distribusi Skor					Rata-rata	Kategori
	1	2	3	4	5		
Pengawasan proses untuk setiap jenis produk seharusnya dilengkapi petunjuk yang menyebutkan mengenai: jenis dan jumlah bahan yang digunakan; tahapan proses produksi secara terperinci; langkah-langkah yang perlu diperhatikan dalam proses produksi; jumlah produk yang diperoleh untuk satu kali proses produksi; informasi lain yang diperlukan.		3	3	2	2	3,3	Cukup Baik
Pengawasan proses untuk setiap satuan pengolahan seharusnya dilengkapi oleh: nama produk; tanggal dan kode produksi; jenis dan jumlah seluruh bahan yang digunakan; jumlah produksi yang diolah; dan informasi lain yang diperlukan.		3	3	3	1	3,2	Cukup Baik
Bahan yang digunakan seharusnya diperiksa terlebih dahulu secara organoleptik dan fisik serta diuji secara kimia dan mikrobiologi.			7	2	1	3,4	Cukup Baik
Produsen seharusnya memelihara catatan mengenai bahan yang digunakan.			6	3	1	3,5	Baik
Proses produksi harus diatur sehingga dapat mencegah masuknya bahan kimia berbahaya dan bahan asing kedalam pangan yang diolah.			3	7		3,7	Baik
Rata-rata						3,4	Cukup Baik

Skala 1,00-1,80 artinya tingkat penerapannya sangat tidak baik.

Skala 1,81-2,60 artinya tingkat penerapannya tidak baik.

Skala 2,61-3,40 artinya tingkat penerapannya cukup baik.

Skala 3,41-4,20 artinya tingkat penerapannya baik.

Skala 4,21-5,00 artinya tingkat penerapannya sangat baik.

Produksi olahan pisang di KWT Seruni sudah menggunakan standar operasional prosedur yang didalamnya menyebutkan: jenis dan jumlah bahan yang digunakan; tahapan proses produksi secara terperinci; langkah-langkah yang perlu diperhatikan dalam proses produksi; dan jumlah produk yang diperoleh untuk satu

kali proses produksi. Namun di dalam kegiatan produksi olahan taugé standar operasional prosedur pengolahannya belum digunakan. Pengawasan proses untuk setiap satuan produksi di KWT Seruni belum dilengkapi dengan keterangan produknya. Hal ini disebabkan karena produksi olahan makanan di KWT Seruni belum diproduksi secara besar-besaran sehingga hal tersebut belum menjadi prioritas utama.

Bahan-bahan produksi dilakukan pemeriksaan secara organoleptik dan fisik. Bahan yang akan digunakan dilakukan pemeriksaan sekali sebelum diproduksi. Pemeriksaan secara organoleptik dan fisik dilakukan oleh pengurus KWT Seruni sendiri melalui cara yang sederhana. Terdapat bahan yang saat ini sedang mengalami uji kimia, yaitu: akar pisang. Kegiatan uji kimia tersebut dilakukan oleh Dinas Pertanian Provinsi DIY. Kegiatan uji kimia belum dapat dilakukan karena KWT Seruni belum memiliki laboratorium sendiri.

7. Indikator Produk Akhir

Produk akhir adalah sesuatu yang dihasilkan dari proses produksi yang dilakukan. Standar mutu produk akhir berkaitan langsung dengan tingkat keamanan produk tersebut. Berikut merupakan keadaan produk akhir olahan makanan di KWT Seruni.

Tabel 20. Keadaan produk akhir olahan pangan

Indikator Produk Akhir	Distribusi Skor					Rata-rata	Kategori
	1	2	3	4	5		
Mutu dan keamanan produk akhir sebelum diedarkan seharusnya diperiksa dan dipantau secara periodik melalui uji organoleptik.			3	6	1	3,8	Baik
Mutu dan keamanan produk akhir seharusnya diuji secara fisik.			3	6	1	3,8	Baik
Mutu dan keamanan produk akhir seharusnya diuji secara kimia.	1	4	4	1		2,5	Tidak Baik
Mutu dan keamanan produk akhir seharusnya diuji secara mikrobiologi.	1	4	4	1		2,5	Tidak Baik
Mutu dan keamanan produk akhir seharusnya diuji secara biologi.	1	4	4	1		2,5	Tidak Baik
Rata-rata						3,0	Cukup Baik

Skala 1,00-1,80 artinya tingkat penerapannya sangat tidak baik.

Skala 1,81-2,60 artinya tingkat penerapannya tidak baik.

Skala 2,61-3,40 artinya tingkat penerapannya cukup baik.

Skala 3,41-4,20 artinya tingkat penerapannya baik.

Skala 4,21-5,00 artinya tingkat penerapannya sangat baik.

KWT Seruni merupakan kelompok pengolah yang memproduksi produk olahannya dalam skala industri rumah tangga. Bagi sebagian besar industri rumah tangga di Indonesia standar mutu produknya belum ditetapkan. Hal tersebut dikarenakan pada produk akhirnya belum dilakukan pengujian secara menyeluruh. Kegiatan pengujian yang berkaitan dengan mutu produk akhir di KWT Seruni dilakukan hanya sebatas uji organoleptik dan uji fisik. Uji organoleptik dilakukan secara sederhana dengan menggunakan indra perasa dan penciuman. Uji fisik dilakukan dengan cara menguji daya simpannya ke dalam suatu suhu tertentu. Kegiatan pengujian ini dilakukan sekali pada saat produk mengalami proses *try and error* sebelum produk diproduksi. Semua produk olahan pisang di KWT Seruni sudah mengalami pengujian secara organoleptik dan secara fisik.

8. Indikator Laboratorium

Laboratorium adalah tempat tertentu yang dilengkapi peralatan untuk mengadakan percobaan, penyelidikan, dan pengujian. Berikut merupakan keadaan laboraorium di KWT Seruni.

Tabel 21. Keadaan laboratorium

Indikator Laboratorium	Distribusi Skor					Rata-rata	Kategori
	1	2	3	4	5		
Laboratorium perusahaan seharusnya menerapkan <i>good laboratory practice</i> .	4	6				1,6	Sangat Tidak Baik
Alat ukur di laboratorium dikalibrasi secara regular untuk menjamin ketelitiannya.	4	6				1,6	Sangat Tidak Baik
Rata-rata						1,6	Sangat Tidak Baik

Skala 1,00-1,80 artinya tingkat penerapannya sangat tidak baik.

Skala 1,81-2,60 artinya tingkat penerapannya tidak baik.

Skala 2,61-3,40 artinya tingkat penerapannya cukup baik.

Skala 3,41-4,20 artinya tingkat penerapannya baik.

Skala 4,21-5,00 artinya tingkat penerapannya sangat baik.

Bagi sebagian besar industri rumah tangga di Indonesia yang memproduksi produk olahan pangan kegiatan utama pengolahan dilakukan di dalam rumah. Hal tersebut berbanding lurus dengan fasilitas produksi yang tersedia. Sebagian industri rumah tangga belum memiliki fasilitas produksi yang lengkap, salah satu yang jarang dimiliki oleh industri rumah tangga ialah fasilitas laboratorium.

Dalam Permenperindag No. 75 Tahun 2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik memang tidak mengharuskan setiap perusahaan/tempat produksi memiliki laboratorium. Perusahaan/tempat produksi yang memiliki laboratorium dapat melakukan pengendalian mutu mengenai bahan, bahan setengah jadi, dan produk akhir. Namun apabila perusahaan/tempat produksi belum memiliki laboratorium dapat menggunakan laboratorium pemerintah atau swasta yang dapat dipercaya.

9. Indikator Karyawan

Karyawan adalah orang yang bekerja pada suatu lembaga dengan mendapat gaji/upah. Kesehatan karyawan yang baik akan memberikan jaminan bahwa pekerja yang kontak langsung dengan produk tidak akan mencemari produk. Berikut merupakan keadaan karyawan pengolah di KWT Seruni.

Tabel 22. Keadaan karyawan/pekerja pengolahan pangan

Indikator Karyawan	Distribusi Skor					Rata-rata	Kategori
	1	2	3	4	5		
Karyawan seharusnya mempunyai kompetensi.			4	6		3,6	Baik
Karyawan memiliki tugas secara jelas dalam melaksanakan program keamanan pangan olahan.			3	7		3,7	Baik
Karyawan harus dalam keadaan sehat.	1	8	1			3,0	Cukup Baik
Karyawan harus mengenakan pakaian kerja.			7	3		3,3	Cukup Baik
Karyawan dalam unit pengolahan harus tidak mengenakan aksesoris yang membahayakan keamanan produk.			2	6	2	4,0	Baik
Rata-rata						3,5	Baik

Skala 1,00-1,80 artinya tingkat penerapannya sangat tidak baik.

Skala 1,81-2,60 artinya tingkat penerapannya tidak baik.

Skala 2,61-3,40 artinya tingkat penerapannya cukup baik.

Skala 3,41-4,20 artinya tingkat penerapannya baik.

Skala 4,21-5,00 artinya tingkat penerapannya sangat baik.

Kegiatan produksi di KWT Seruni dilakukan oleh tenaga kerja dalam keluarga pengolah. Sehingga pengolah tidak menggunakan karyawan yang berasal dari luar keluarga. Maka dapat diasumsikan bahwa pengolah merupakan karyawan yang melakukan kegiatan produksi. Secara umum keadaan pekerja/pengolah di KWT Seruni dalam keadaan baik.

Keadaan pekerja/pengolah di KWT Seruni dalam keadaan sehat dan tidak memiliki riwayat penyakit yang menular. Pekerja/pengolah sudah memiliki keahlian dalam melakukan kegiatan produksi olahan pangan. Pekerja/pengolah

juga sudah mendapatkan tugas-tugas yang cukup jelas dalam memproduksi olahan pangan dari kelompok. Namun dalam proses produksinya karyawan belum memakai pakaian kerja sesuai standar. Pekerja/pengolah beralasan karena kegiatan produksi yang dilakukan risikonya tidak terlalu tinggi, sehingga standar keselamatan karyawan juga tidak terlalu ketat.

10. Indikator Pengemas

Pengemas adalah bahan yang digunakan untuk membungkus/mewadahi yang bersentuhan langsung dengan produk. Terdapat beberapa persyaratan dalam pengemas agar produk dapat terlindungi dari pengaruh dari luar. Keadaan pengemas produk di KWT Seruni sebagai berikut.

Tabel 23. Keadaan pengemas produk

Indikator Pengemas	Distribusi Skor					Rata-rata	Kategori
	1	2	3	4	5		
Penggunaan pengemas yang sesuai dan memenuhi persyaratan akan mempertahankan mutu dan melindungi produk terhadap pengaruh dari luar seperti: sinar matahari, panas, kelembaban, kotoran, benturan dan lain-lain.			4	5	1	3,7	Baik
Bahan pengemas harus disimpan dan ditangani pada kondisi higienis.			1	8	1	4,0	Baik
Bahan pengemas harus terpisah dari bahan baku dan produk akhir.				9	1	4,1	Baik
Bahan pengemas harus menjamin keutuhan dan keaslian produk didalamnya.		1	1	7	1	3,8	Baik
Rata-rata						3,9	Baik

Skala 1,00-1,80 artinya tingkat penerapannya sangat tidak baik.

Skala 1,81-2,60 artinya tingkat penerapannya tidak baik.

Skala 2,61-3,40 artinya tingkat penerapannya cukup baik.

Skala 3,41-4,20 artinya tingkat penerapannya baik.

Skala 4,21-5,00 artinya tingkat penerapannya sangat baik.

Kegiatan pengemasan dan pelabelan produk olahan pisang di KWT Seruni dilakukan oleh pengurus KWT Seruni di Dapur Seruni. Pengolah yang

memproduksi olahan pangan berbahan baku pisang setelah dilakukan produksi lalu dibawa ke Dapur Seruni untuk dilakukan pengemasan. Hal tersebut bertujuan agar produk olahan pisang dari KWT Seruni mempunyai label yang sama.

Kemasan pada produk olahan pisang di KWT Seruni pada bagian dalamnya menggunakan plastik 0,10 dan pada bagian luarnya dikemas lagi menggunakan kertas dus. Kertas dus yang berbahan kertas mampu melindungi produk dari sinar matahari, panas, kotoran/debu, dan terhadap benturan yang tidak terlalu keras. Namun pada produk olahan taugé kemasan yang digunakan berasal dari plastik bening yang tidak mampu melindungi produk dari panas sinar matahari, kelembaban, dan cenderung tidak kuat apabila terkena benturan.

Pada kegiatan produksi bahan pengemas yang digunakan cukup aman sehingga tidak mencemari produk atau bahan baku. Penyimpanan bahan pengemas juga sudah disimpan secara terpisah dari bahan baku dan produk yang dihasilkan. Bahan pengemas yang digunakan juga menjamin keaslian produk.

11. Indikator Label dan Keterangan Produk

Label adalah keterangan produk olahan yang berbentuk gambar, tulisan atau kombinasi yang disertakan dalam produk tersebut. Label berisi tentang informasi kepada konsumen tentang produk tersebut. Berikut keadaan label dan keterangan produk olahan pangan di KWT Seruni.

Tabel 24. Keadaan label dan keterangan produk

Indikator Label dan Keterangan Produk	Distribusi Skor					Rata-rata	Kategori
	1	2	3	4	5		
Kemasan diberi label yang jelas dan informatif untuk memudahkan konsumen dalam memilih, menangani, menyimpan, mengolah, dan mengkonsumsi produk.	3	2		4	1	2,8	Cukup Baik
Label pangan olahan seharusnya dibuat dengan ukuran, kombinasi warna/bentuk yang berbeda untuk setiap jenis olahan, agar mudah dibedakan.	3	2		4	1	2,8	Cukup Baik
Rata-rata						2,8	Cukup Baik

Skala 1,00-1,80 artinya tingkat penerapannya sangat tidak baik.

Skala 1,81-2,60 artinya tingkat penerapannya tidak baik.

Skala 2,61-3,40 artinya tingkat penerapannya cukup baik.

Skala 3,41-4,20 artinya tingkat penerapannya baik.

Skala 4,21-5,00 artinya tingkat penerapannya sangat baik.

Dalam produksi olahan pisang di KWT Seruni produk olahan pisang sudah memiliki label yang terdaftar pada PIRT. Label olahan pisang didalamnya tercantum tentang nama produk, komposisi, nama produsen, cara penyajian, berat bersih, izin PIRT, kode kadaluarsa, iklan masyarakat, dan penghargaan yang diperoleh KWT Seruni. Label setiap jenis produk olahan pisang juga sudah berbeda dengan jenis produk olahan pisang lainnya, perbedaan tersebut berupa desain label yang digunakan. Produk olahan taugé yang menggunakan kemasan plastik bening didalamnya belum tercantum label.

Dalam label dan keterangan produk olahan pisang sudah didesain yang berbeda setiap jenis produk tapi masih menggunakan warna yang sama. KWT Seruni menggunakan warna kemasan hijau untuk semua produknya karena sudah menjadi ciri khas KWT Seruni sejak dulu. Dari keterangan produk yang tercantum dalam label pengemas olahan pisang KWT Seruni berisi informasi tentang produk tersebut. Kemasan yang digunakan untuk membungkus berupa plastik bening

belum mampu melindungi produk. Pengemas tauge tidak tercantum label, sehingga pengemas tauge kurang informatif.

12. Indikator Penyimpanan

Penyimpanan adalah proses menyimpan bahan, produk, mesin dan peralatan di dalam suatu tempat tertentu. Keadaan penyimpanan bahan, peralatan, dan produk akhir di KWT Seruni sebagai berikut.

Tabel 25. Keadaan penyimpanan bahan, peralatan, dan produk akhir

Indikator Penyimpanan	Distribusi Skor					Rata-rata	Kategori
	1	2	3	4	5		
Penyimpanan bahan seharusnya menggunakan sistem kartu yang menyebutkan nama bahan.	2	8				1,8	Sangat Tidak Baik
Penyimpanan bahan menggunakan sistem kartu yang menyebutkan tanggal penerimaan.	2	7		4		2,0	Tidak Baik
Penyimpanan bahan seharusnya menggunakan sistem kartu yang menyebutkan asal bahan.	2	7		1		2,0	Tidak Baik
Penyimpanan produk akhir menggunakan sistem kartu yang menyebutkan nama produk.	2	6	1	1		2,1	Tidak Baik
Penyimpanan produk akhir menggunakan sistem kartu yang menyebutkan tanggal produksi.	2	7	1			1,9	Tidak Baik
Penyimpanan produk akhir seharusnya menggunakan sistem kartu yang menyebutkan kode produksi.	2	8				1,8	Tidak Baik
Penyimpanan bahan dan produk akhir seharusnya menggunakan sistem kartu yang menyebutkan tanggal pengeluaran.	2	7		1		2,0	Tidak Baik
Penyimpanan produk akhir seharusnya menggunakan sistem kartu yang menyebutkan jumlah pengeluaran.	2	6	1	1		2,1	Tidak Baik
Penyimpanan bahan dan produk akhir harus disimpan terpisah di dalam ruangan yang bersih.				10		4	Baik
Penyimpanan bahan dan produk akhir harus disimpan terpisah di dalam ruangan yang aliran udaranya terjamin.			9	1		4,1	Baik
Penyimpanan bahan dan produk akhir harus disimpan terpisah di dalam ruangan yang suhunya sesuai.			9	1		4,1	Baik
Penyimpanan bahan dan produk akhir harus disimpan terpisah di dalam ruangan yang cukup penerangan.			1	8	1	4,0	Baik
Penyimpanan bahan dan produk akhir harus				9	1	4,1	Baik

Indikator Penyimpanan	Distribusi Skor					Rata-rata	Kategori
	1	2	3	4	5		
disimpan terpisah di dalam ruangan yang bebas hama.							
Penyimpanan wadah dan pengemas harus rapi, di tempat bersih, dan terlindung agar saat digunakan tidak mencemari produk.			2	7	1	3,9	Baik
Penyimpanan label seharusnya disimpan secara rapi dan teratur agar tidak terjadi kesalahan dalam penggunaannya.	1	2		6	1	3,2	Cukup Baik
Penyimpanan mesin/peralatan produksi yang telah dibersihkan tetapi belum digunakan harus dalam kondisi baik.			2	6	2	3,0	Cukup Baik
Rata-rata						2,8	Cukup Baik

Skala 1,00-1,80 artinya tingkat penerapannya sangat tidak baik.

Skala 1,81-2,60 artinya tingkat penerapannya tidak baik.

Skala 2,61-3,40 artinya tingkat penerapannya cukup baik.

Skala 3,41-4,20 artinya tingkat penerapannya baik.

Skala 4,21-5,00 artinya tingkat penerapannya sangat baik.

Penyimpanan bahan dan produk akhir yang menggunakan sistem kartu bertujuan untuk mengetahui bahan yang sudah diperiksa atau belum, memenuhi dan tidak memenuhi syarat, dan produk/bahan yang lebih awal diedarkan/digunakan terlebih dahulu (*first in-first out*). Namun dalam penerapannya KWT Seruni belum menggunakan penyimpanan sistem kartu karena memang standar operasional prosedur di KWT Seruni belum sampai tahap itu.

Penyimpanan bahan, produk akhir, pengemas, dan mesin peralatan dalam keadaan baik. Tempat penyimpanan di ruang produksi saat ini disimpan di ruangan yang bersih, udaranya terjamin, ruangan yang bebas hama dan cukup penerangannya. Sebagian besar pengolah telah menyimpan bahan yang berupa pasta di dalam lemari pendingin. Namun masih terdapat dua pengolah yang belum memiliki lemari pendingin. Walaupun tidak disimpan di lemari pendingin, bahan

tetap disimpan di tempat tertutup dan ruang produksi yang memiliki sirkulasi udara cukup baik.

13. Indikator Pemeliharaan dan Program Sanitasi

Pemeliharaan adalah proses menjaga dan merawat bangunan, mesin, peralatan, dan segala fasilitas yang ada. Program sanitasi meliputi: pembersihan, pencucian, pemeriksaan fasilitas produksi seperti bangunan, mesin/peralatan, penanganan limbah dan pengendalian hama. Keadaan pemeliharaan dan program sanitasi fasilitas produksi di KWT Seruni sebagai berikut.

Tabel 26. Keadaan pemeliharaan dan program sanitasi

Indikator Pemeliharaan dan Program Sanitasi	Distribusi Skor					Rata-rata	Kategori
	1	2	3	4	5		
Pemeliharaan dan program sanitasi terhadap fasilitas produksi bangunan dilakukan secara berkala untuk menjamin terhindarnya kontaminasi silang terhadap pangan yang diolah.			1	8	1	4,0	Baik
Pemeliharaan dan program sanitasi terhadap fasilitas produksi mesin/peralatan dilakukan secara berkala untuk menjamin terhindarnya kontaminasi silang terhadap pangan yang diolah.			1	7	2	4,1	Baik
Pemeliharaan dan program sanitasi terhadap fasilitas produksi pengendalian hama dilakukan secara berkala untuk menjamin terhindarnya kontaminasi silang terhadap pangan yang diolah.			3	6	1	3,6	Baik
Pemeliharaan dan program sanitasi terhadap fasilitas produksi penanganan limbah dilakukan secara berkala untuk menjamin terhindarnya kontaminasi silang terhadap pangan yang diolah.			3	6	1	3,6	Baik
Rata-rata						3,8	Baik

Skala 1,00-1,80 artinya tingkat penerapannya sangat tidak baik.

Skala 1,81-2,60 artinya tingkat penerapannya tidak baik.

Skala 2,61-3,40 artinya tingkat penerapannya cukup baik.

Skala 3,41-4,20 artinya tingkat penerapannya baik.

Skala 4,21-5,00 artinya tingkat penerapannya sangat baik.

Secara umum pemeliharaan dan program sanitasi di KWT Seruni sudah berjalan baik. Peralatan yang selesai digunakan akan langsung dibersihkan dan dicuci oleh pengolah sehingga tidak menimbulkan pencemaran pada produk akhir. Peralatan-peralatan yang selesai digunakan dicuci bersih menggunakan air mengalir dan sabun sehingga tidak menyebabkan pencemaran silang pada produk akhir. Peralatan yang sudah dicuci disimpan terpisah dari bahan dan produk akhir. Fasilitas bangunan sesuai standar operasional dari kelompok akan dibersihkan setiap jangka waktu \pm satu bulan sekali. Pembersihan tersebut meliputi dinding, atap dan langit-langit, pintu dan jendela. Pembersihan lantai pada ruangan produksi dilakukan maksimal 2 hari sekali.

Program sanitasi pada pembuangan sampah dan limbah juga sudah berjalan baik. Sampah dan limbah yang dihasilkan dari proses produksi olahan pangan dibersihkan dalam jangka waktu tertentu. Sampah dan limbah tersebut juga tidak dibiarkan menumpuk yang menyebabkan pencemaran dan tempat bersarangnya hama.

14. Indikator Pengangkutan

Pengangkutan adalah proses mengangkut produk akhir dari produsen ke konsumen. Keadaan pengangkutan produk olahan pangan di KWT Seruni sebagai berikut.

Tabel 27. Keadaan pengangkutan produk

Indikator Pengangkutan	Distribusi Skor					Rata-rata	Kategori
	1	2	3	4	5		
Pengangkutan produk akhir membutuhkan pengawasan untuk menghindari kesalahan dalam pengangkutan.	1	2	6	1		3,5	Baik
Wadah dan alat pengangkut pangan olahan seharusnya dipelihara dalam keadaan bersih dan terawat.	1	1	8			3,7	Baik
Wadah dan alat pengangkut pangan olahan seharusnya tidak digunakan untuk mengangkut bahan-bahan berbahaya.			2	8		3,8	Baik
Rata-rata						3,6	Baik

Skala 1,00-1,80 artinya tingkat penerapannya sangat tidak baik.

Skala 1,81-2,60 artinya tingkat penerapannya tidak baik.

Skala 2,61-3,40 artinya tingkat penerapannya cukup baik.

Skala 3,41-4,20 artinya tingkat penerapannya baik.

Skala 4,21-5,00 artinya tingkat penerapannya sangat baik.

Wadah alat pengangkut pada produk olahan di KWT Seruni sudah cukup baik. Produk olahan pisang apabila diedarkan menggunakan pengangkut mobil dan dikemas ke dalam plastik. Namun masih terdapat satu pengolah olahan taugé yang masih menggunakan karung sebagai wadah pengangkutan. Penggunaan karung kurang baik karena karung tidak bisa menjamin produk secara bersih. Selain itu karung juga tidak tahan terhadap goncangan apabila diangkut dari tempat produksi ke pasar. Sehingga masih memungkinkan timbulnya kerusakan pada produk akhir.

15. Indikator Dokumentasi dan Pencatatan

Dokumentasi adalah pengumpulan, pengolahan, dan penyimpanan informasi dari KWT Seruni. Pencatatan dalam hal ini dilakukan berkaitan dengan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Pencatatan CPPOB meliputi: pencatatan bahan, proses produksi, distribusi produk, inspeksi/pengujian, jumlah dan tanggal produksi, penyimpanan bahan dan produk akhir, penarikan produk dan telusur bahan, pembersihan dan sanitasi, kontrol hama, kesehatan karyawan, pelatihan dan kalibrasi. Berikut merupakan keadaan dokumentasi dan pencatatan proses produksi di KWT Seruni.

Tabel 28. Keadaan dokumentasi dan pencatatan

Indikator Dokumentasi dan Pencatatan	Distribusi Skor					Rata-rata	Kategori
	1	2	3	4	5		
Dokumentasi/pencatatan yang diperlukan oleh perusahaan tentang catatan bahan yang masuk.	7		3			2,6	Tidak Baik
Dokumentasi/pencatatan yang diperlukan oleh perusahaan tentang proses produksi.	5	1	3	1		3,0	Cukup Baik
Dokumentasi/pencatatan yang diperlukan oleh perusahaan tentang jumlah dan tanggal produksi.	8		2			2,4	Tidak Baik
Dokumentasi/pencatatan yang diperlukan oleh perusahaan tentang distribusi produk.	3	4	2	1		3,1	Cukup Baik
Dokumentasi/pencatatan yang diperlukan oleh perusahaan tentang inspeksi dan pengujian.	7	2	1			2,4	Tidak Baik
Dokumentasi/pencatatan yang diperlukan oleh perusahaan tentang penarikan produk dan mampu telusur bahan.	9	1				2,1	Tidak Baik
Dokumentasi/pencatatan yang diperlukan oleh perusahaan tentang penyimpanan bahan dan produk akhir.	5	1	4			2,9	Cukup Baik
Dokumentasi/pencatatan yang diperlukan oleh perusahaan tentang pembersihan dan sanitasi.	6	2	2			2,6	Tidak Baik
Dokumentasi/pencatatan yang diperlukan oleh perusahaan tentang kontrol hama.	7	2	1			2,4	Tidak Baik
Dokumentasi/pencatatan yang diperlukan oleh perusahaan tentang kesehatan karyawan.	6	3	1			2,5	Tidak Baik
Dokumentasi/pencatatan yang diperlukan oleh perusahaan tentang pelatihan.	6		4			3,2	Cukup Baik
Dokumentasi/pencatatan yang diperlukan oleh perusahaan tentang kalibrasi dan lainnya yang dianggap penting.	5	3	2			2,7	Cukup Baik
Rata-rata						2,65	Cukup Baik

Skala 1,00-1,80 artinya tingkat penerapannya sangat tidak baik.

Skala 1,81-2,60 artinya tingkat penerapannya tidak baik.

Skala 2,61-3,40 artinya tingkat penerapannya cukup baik.

Skala 3,41-4,20 artinya tingkat penerapannya baik.

Skala 4,21-5,00 artinya tingkat penerapannya sangat baik.

Petani pengolah olahan pangan di KWT Seruni secara umum melakukan pencatatan dalam kondisi cukup baik. Hal ini dikarenakan belum semua petani sudah melakukan pencatatan terkait dengan proses produksinya. Pengolah yang memproduksi olahan pisang yang aktif di kelompok dalam aspek proses produksi, distribusi produk, pelatihan, dan penyimpanan tercatat karena di dalam kelompok catatan tersebut sudah ada. Namun pada aspek lain yang berkaitan dengan bahan, jumlah dan tanggal produksi, penarikan produk, telusur bahan, pembersihan dan sanitasi, kontrol hama, dan kesehatan karyawan belum tercatat sampai saat ini.

Pengolah taugé yang memproduksi sebagian besar belum mendokumentasikan proses produksinya. Hal tersebut dikarenakan pendokumentasian dan pencatatan proses produksi taugé belum masuk skala penting. Artinya pengolah taugé masih beranggapan bahwa ada tidaknya catatan yang berkaitan dengan proses produksinya tidak begitu mempengaruhi produksi olahan taugé.

16. Indikator Pelatihan

Pelatihan adalah proses pembinaan untuk meningkatkan pengetahuan dan keterampilan pada anggota KWT Seruni. Pelatihan yang diberikan dimulai dari prinsip-prinsip dasar Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPOB) yang meliputi: dasar-dasar higienis karyawan, faktor-faktor yang menyebabkan penurunan mutu, cara produksi pangan olahan yang baik, prinsip-prinsip dasar pembersihan dan

sanitasi, dan penanganan bahan kimia berbahaya. Berikut merupakan kegiatan pelatihan di KWT Seruni.

Tabel 29. Indikator pelatihan

Indikator Pelatihan	Distribusi Skor					Rata-rata	Kategori
	1	2	3	4	5		
Program pelatihan yang diberikan seharusnya dimulai dari prinsip dasar sampai pada praktek Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB).			4	5	1	3,7	Baik
Rata-rata						3,7	Baik

Skala 1,00-1,80 artinya tingkat penerapannya sangat tidak baik.

Skala 1,81-2,60 artinya tingkat penerapannya tidak baik.

Skala 2,61-3,40 artinya tingkat penerapannya cukup baik.

Skala 3,41-4,20 artinya tingkat penerapannya baik.

Skala 4,21-5,00 artinya tingkat penerapannya sangat baik.

Kegiatan pelatihan merupakan kegiatan yang pertama kali dijalani oleh Kelompok Wanita Tani (KWT) Seruni. Terdapat berbagai macam kegiatan pelatihan yang berkaitan dengan prinsip-prinsip dasar Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Materi pelatihan yang diberikan berupa materi pengetahuan, sikap, dan keterampilan mengolah produk olahan pangan, dan materi tentang kebersihan dan kesehatan lingkungan. Dalam kegiatan pelatihan tersebut semua anggota pengolah pisang ikut berpartisipasi dalam kegiatan. Namun pada saat itu pengolah tauge belum bergabung menjadi anggota KWT Seruni sehingga materi pelatihan tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik belum didapatkan oleh Pengolah tauge.

17. Indikator Penarikan Produk

Penarikan produk adalah tindakan menarik produk dari edaran/pasaran. Kegiatan penarikan produk dilakukan apabila produk yang diproduksi dianggap

membahayakan konsumen atau sudah mengalami kadaluwarsa. Berikut merupakan kegiatan penarikan produk di KWT Seruni.

Tabel 30. Kegiatan penarikan produk

Indikator Penarikan	Distribusi Skor					Rata-rata	Kategori
	1	2	3	4	5		
Penarikan produk merupakan tindakan menarik produk dari peredaran /pasaran. Hal ini dilakukan apabila produk tersebut diduga menjadi penyebab timbulnya penyakit atau keracunan pangan olahan.			1	8	1	4,0	Baik
Rata-rata						4,0	Baik

Skala 1,00-1,80 artinya tingkat penerapannya sangat tidak baik.

Skala 1,81-2,60 artinya tingkat penerapannya tidak baik.

Skala 2,61-3,40 artinya tingkat penerapannya cukup baik.

Skala 3,41-4,20 artinya tingkat penerapannya baik.

Skala 4,21-5,00 artinya tingkat penerapannya sangat baik.

Kelompok Wanita Tani (KWT) Seruni pada awal memasarkan produknya menggunakan sistem konsinyasi dengan beberapa toko oleh-oleh di kawasan Jogjakarta. Dalam pemasarannya apabila produk olahan pisang yang disuplai ke toko oleh-oleh belum terjual sampai batas waktu kadaluwarsa produk akan ditarik dari pasarannya. Namun saat ini seiring berkembangnya usaha, KWT Seruni sudah memiliki *factory outlet* yang terletak di sekretariat KWT Seruni. Dengan berdirinya *factory outlet* tersebut maka kegiatan suplai produk ke toko oleh-oleh juga dihentikan.

Produk-produk yang dijual biasanya sudah laku terjual sebelum memasuki masa kadaluwarsa. Selain itu sistem pemasaran produk olahan pisang KWT Seruni sendiri juga sudah sangat meminimalisir resiko produk kadaluwarsa sebelum dijual. Pada produk olahan taughe yang dipasarkan secara langsung ke pasar tradisional biasanya sudah laku sebelum terjual. Pengolah taughe yang

memiliki kapasitas produksi 8-10 kg/pengolah juga tidak begitu kesulitan memasarkan produknya karena kapasitas produksi yang masih relatif kecil.

18. Indikator Pelaksanaan Pedoman

Pelaksanaan pedoman adalah penerapan dari acuan yang sudah ditetapkan. Pada indikator pelaksanaan pedoman pengolah harus melaksanakan proses produksi sesuai dengan aturan yang sudah ditetapkan. Berikut merupakan pelaksanaan pedoman dalam Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik di KWT Seruni.

Tabel 31. Pelaksanaan Pedoman GMP

Indikator Pelaksanaan Pedoman	Distribusi Skor					Rata-rata	Kategori
	1	2	3	4	5		
Perusahaan seharusnya mendokumentasikan operasional program CPPOB;		1	6	2	1	3,3	Cukup Baik
Manajemen perusahaan harus bertanggung jawab atas sumber daya untuk menjamin penerapan CPPOB; dan			3	6	1	3,8	Baik
Karyawan sesuai fungsi dan tugasnya harus bertanggungjawab atas pelaksanaan CPPOB.			2	7	1	3,9	Baik
Rata-rata						3,6	Baik

Skala 1,00-1,80 artinya tingkat penerapannya sangat tidak baik.

Skala 1,81-2,60 artinya tingkat penerapannya tidak baik.

Skala 2,61-3,40 artinya tingkat penerapannya cukup baik.

Skala 3,41-4,20 artinya tingkat penerapannya baik.

Skala 4,21-5,00 artinya tingkat penerapannya sangat baik.

Terdapat tiga aspek penting dalam pelaksanaan pedoman dalam Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), diantaranya ialah: pendokumentasian operasional, pertanggungjawaban manajemen perusahaan terhadap karyawan, dan penugasan karyawan sesuai dengan fungsinya. Dalam operasional sehari-hari pendokumentasian kegiatan operasional dijalankan cukup baik, hanya ada satu pengolah yang memiliki dokumentasi CPPOB secara lengkap. Pengurus KWT Seruni juga bertanggungjawab dalam proses produksi

pangan olahannya. Hal tersebut berupa pengawasan kualitas produk yang cukup ketat, terutama pada produk olahan pisang. Secara umum kegiatan pelaksanaan pedoman sudah berjalan dengan baik.

19. Skor Tiap Indikator *Good Manufacturing Practice* (GMP)

Setelah dilakukan pengukuran menggunakan skala interval maka setiap indikator diperoleh skor rata-rata yang menggambarkan keadaannya. Berikut merupakan tingkat penerapan *Good Manufacturing Practice* di KWT Seruni dilihat dari indikatornya:

Tabel 32. Skor tiap indikator penerapan GMP di KWT Seruni

No	Indikator	Rata-rata skor	Kategori
1	Lokasi	4,01	Baik
2	Bangunan	3,6	Baik
3	Fasilitas sanitasi	3,7	Baik
4	Mesin dan peralatan	3,9	Baik
5	Bahan	4,1	Baik
6	Pengawasan proses	3,4	Cukup baik
7	Produk akhir	3,0	Cukup baik
8	Laboratorium	1,6	Sangat tidak baik
9	Karyawan	3,5	Baik
10	Pengemas	3,9	Baik
11	Label dan keterangan produk	2,8	Cukup baik
12	Penyimpanan	2,8	Cukup baik
13	Pemeliharaan dan program sanitasi	3,8	Baik
14	Pengangkutan	3,6	Baik
15	Dokumentasi dan pencatatan	2,65	Cukup baik
16	Pelatihan	3,7	Baik
17	Penarikan produk	4,0	Baik
18	Pelaksanaan pedoman	3,6	Baik

Skala 1,00-1,80 artinya tingkat penerapannya sangat tidak baik.

Skala 1,81-2,60 artinya tingkat penerapannya tidak baik.

Skala 2,61-3,40 artinya tingkat penerapannya cukup baik.

Skala 3,41-4,20 artinya tingkat penerapannya baik.

Skala 4,21-5,00 artinya tingkat penerapannya sangat baik.

Pada indikator laboratorium diperoleh rata-rata skor 1,6. Hal tersebut menunjukkan bahwa laboratorium di KWT Seruni dalam keadaan sangat tidak baik. KWT Seruni yang memproduksi olahan makanannya dalam skala industri rumah tangga belum memiliki laboratorium yang digunakan untuk meneliti mutu bahan dan produk akhir. Apabila KWT Seruni akan melakukan penelitian terhadap mutu bahan dan produk akhir difasilitasi oleh Dinas Pertanian Provinsi DIY.

Pada indikator pengawasan proses, indikator produk akhir, indikator label dan keterangan produk, indikator penyimpanan dan indikator dokumentasi pencatatan dalam keadaan cukup baik. Hal ini disebabkan karena belum semua aspek yang tercantum dalam pedoman penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) diterapkan oleh pengolah di KWT Seruni.

Pada indikator pengawasan proses dan produk akhir, produk yang dihasilkan dalam produksi olahan pangan belum dilakukan pengujian secara menyeluruh mencakup: uji kimia, uji biologi, dan uji mikrobiologi. Pada indikator label dan keterangan produk hanya produk olahan pisang yang sudah dilabeli, tetapi produk yang berasal dari olahan taugé belum dilabeli dan kemasannya belum mampu melindungi produk. Indikator penyimpanan masih terdapat kekurangan karena belum menggunakan sistem kartu. Dalam pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) sangat dianjurkan dalam penyimpanan bahan dan produk akhir dilakukan menggunakan sistem kartu. Indikator dokumentasi dan pencatatan juga belum diterapkan seluruhnya oleh

pengolah di KWT Seruni. Hanya terdapat beberapa pencatatan yang tercatat di dalam notulensi kelompok.

Indikator lokasi, indikator bangunan, indikator fasilitas sanitasi, indikator mesin dan peralatan, indikator karyawan, indikator pengemas, indikator pemeliharaan dan program sanitasi, indikator pengangkutan, indikator penarikan produk dan indikator pelaksanaan pedoman dalam keadaan baik. Hal tersebut dikarenakan sebagian besar aspek dalam pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik sudah diterapkan oleh KWT Seruni.

Lokasi dan bangunan tempat produksi olahan pangan di KWT Seruni secara umum dalam keadaan baik. Aspek-aspek seperti dinding, lantai, pintu, jendela, dan atap dalam keadaan baik dan mudah dirawat. Mesin dan peralatan yang digunakan dalam produksi olahan menggunakan bahan-bahan yang tidak berbahaya dan tidak menimbulkan pencemaran. Pemeliharaan mesin dan peralatan dan program sanitasi dilakukan berkala dalam jangka waktu tertentu.

Kemasan yang digunakan dalam mengemas produk olahan di KWT Seruni juga terbuat dari bahan yang tidak berbahaya serta dapat melindungi produk dari gangguan luar. Pada indikator pengangkutan produk diangkat menggunakan wadah khusus agar selama pengangkutan tidak menimbulkan kerusakan pada produk. Penarikan produk dilakukan apabila produk yang dititipkan ke *outlet* sudah memasuki masa kadaluwarsa. Namun saat ini KWT Seruni menjual produknya di *factory outlet* sehingga sudah tidak menggunakan sistem konsinyasi. Indikator pelaksanaan pedoman, KWT Seruni sebaik mungkin melakukan produksi sesuai dengan standar operasional prosedur yang sudah ditetapkan.

Beberapa indikator yang belum dalam keadaan baik disebabkan karena pengetahuan pengolah olahan pangan tentang *Good Manufacturing Practice* di KWT Seruni masih rendah. Hal ini dimungkinkan karena kurangnya sosialisasi dari instansi pemerintah terkait, seperti: Dinas Pertanian dan Dinas Perindustrian yang belum dilakukan di KWT Seruni. Terlepas dari hal-hal tersebut juga perlu upaya dari anggota pengolah di KWT Seruni untuk berperan aktif dalam mengikuti kegiatan-kegiatan yang mampu meningkatkan pengetahuan *Good Manufacturing Practice*.

Kegiatan pelatihan yang diadakan pada awal kepengurusan KWT Seruni hanya menyangkut aspek pengetahuan, sikap dan keterampilan serta kesehatan dan kebersihan lingkungan saja. Tentu masih terdapat beberapa aspek yang belum diketahui oleh pengolah di KWT Seruni. Aspek-aspek tersebut seperti: pencatatan, penyimpanan, pengawasan proses, label dan keterangan produk, dan produk akhir. Dalam pengelolaan *Good Manufacturing Practice* semua aspek harus terpenuhi agar mampu menghasilkan produk yang benar-benar berkualitas baik dan aman dikonsumsi.

Tabel 33. Persentase kategori GMP

No	Kategori	Jumlah Indikator	Persentase
1	Baik	12	66,67%
2	Cukup baik	5	27,78%
3	Sangat tidak baik	1	5,55%
	Total	18	100%

Dari sepuluh pengolah yang menjadi responden penelitian ini belum semua pengolah menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik sesuai dengan pedoman. Terdapat 12 (66,67%) indikator yang sudah sesuai pedoman dan masuk kategori baik, sedangkan lima indikator (27,78%) masuk kategori cukup baik dan satu indikator (5,55%) masuk dalam kategori sangat tidak baik.