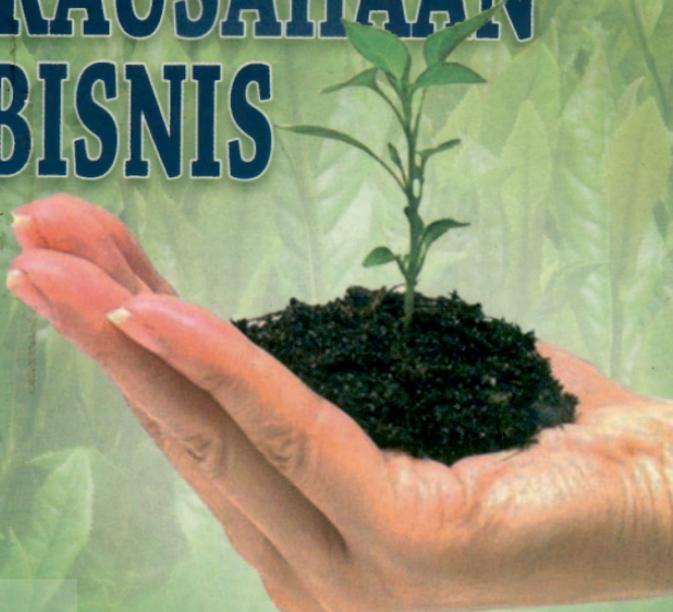


PEDOMAN KEWIRAUSAHAAN AGRIBISNIS



Direktorat Pengembangan Usaha dan Investasi
Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian
Kementerian Pertanian - 2011

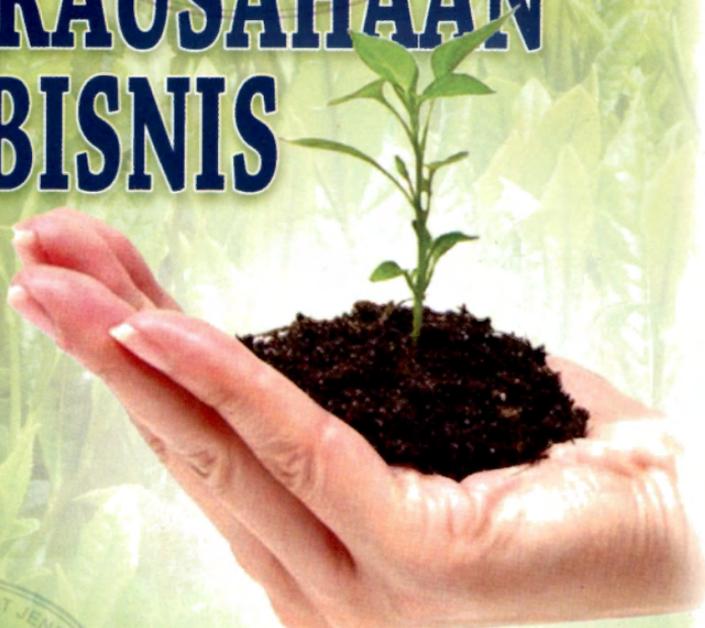


631

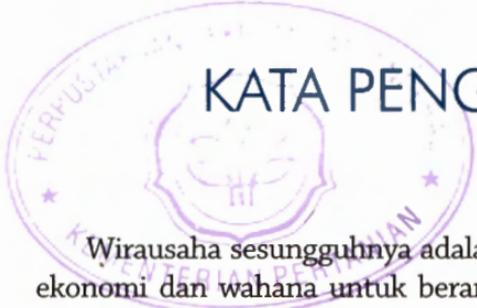
DIR
P

fx

PEDOMAN KEWIRAUSAHAAN AGRIBISNIS



Direktorat Pengembangan Usaha dan Investasi
Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian
Kementerian Pertanian - 2011



KATA PENGANTAR

Wirausaha sesungguhnya adalah pahlawan sejati di bidang ekonomi dan wahana untuk beramal ibadah yang nyata bagi setiap insan, karena wirausaha mampu menciptakan lapangan pekerjaan kepada orang lain, paling tidak bagi yang bersangkutan sendiri serta keluarganya. Wirausaha memberikan kebebasan untuk berinovasi dan memberikan kesempatan untuk memanifestasikan kemampuan seseorang secara maksimal. Wirausaha juga mempunyai peluang memperoleh pendapatan yang lebih besar bagi pihak-pihak yang terlibat dan memberikan dampak peningkatan kesejahteraan bagi masyarakat. Oleh sebab itu pemerintah terus memberikan dukungan bagi tumbuh dan berkembangnya wirausaha di tanah air termasuk dalam bidang agribisnis. Di bidang Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian misalnya, Ditjen PPHP bersama-sama lembaga pembiayaan nasional memberikan dukungan yang nyata kepada para pelaku wirausaha (Kelompok Tani/Gabungan Kelompok Tani/Koperasi) yang bergerak dalam bidang usaha pengolahan



dan/atau pemasaran hasil pertanian berupa insentif teknologi yaitu sarana, prasarana dan pendampingan (dari Pemerintah) serta modal kerja (dari lembaga pembiayaan). Pola pemberian bantuan seperti tersebut merupakan salah satu program prioritas Ditjen PPHP yang disebut dengan Pola Insentif *Two in One*.

Buku Pedoman Kewirausahaan ini diharapkan dapat dijadikan sebagai salah satu referensi bagi berbagai pihak yang berkepentingan dalam rangka pengembangan kewirausahaan khususnya di bidang agribisnis. Semoga dengan adanya tambahan bahan referensi ini akan semakin memberikan dorongan kepada masyarakat khususnya bagi generasi muda untuk berwirausaha di bidang agribisnis dan semoga menjadi semakin sukses.

Kepada semua pihak yang telah terlibat dalam penyusunan buku ini dan yang berkenan memberikan masukan untuk penyempurnaannya lebih lanjut, saya menyampaikan terima kasih dan penghargaan.

Direktur Jenderal Pengolahan
dan Pemasaran Hasil Pertanian,



Prof. Dr. Ir. Zaenal Bachruddin, M.Sc

TIM PENYUSUN

PENGARAH :

Ir. Chairul Rachman, MM
(Direktur Pengembangan Usaha dan Investasi)

PENYUSUN :

Jamil Musanif
Siti Bibah Indrajati
Madah Putra
Sri Wahyuni
Alfiansyah
Harumi Mungilia Abidin
Dwi Eka Waty
Erniwati Saragih
Robinson Sinambela
Felix Marcelinus
Joko Mariyanto



DAFTAR ISI

	Halaman
Kata Pengantar	i
Tim Penyusun	iii
Daftar Isi	iv
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Mengapa Wirausaha Menjadi Pilihan yang Tepat ?	5
C. Tujuan	6
BAB II. PENGERTIAN DAN PRINSIP-PRINSIP KEWIRAUSAHAAN	9
A. Pengertian	9
B. Prinsip-prinsip Wirausaha	11



BAB III. JIWA KEWIRAUSAHAAN DAN	
MANAJEMEN USAHA AGRIBISNIS	15
A. Jiwa Kewirausahaan	15
B. Manajemen Usaha Agribisnis	18
BAB IV. LANGKAH-LANGKAH MEMULAI	
USAHA (WIRUSAHA)	25
A. Tahap Persiapan (Perencanaan)	25
B. Mendirikan Unit Usaha	31
C. Etika Bisnis	33
D. Beberapa Faktor Penyebab Kegagalan Wirausaha	34
LAMPIRAN	36
1. Contoh Buku Kas Harian	37
2. Contoh Neraca Bulanan	38
3. Contoh Buku Penerimaan Barang	39
4. Contoh Catatan Produksi	40
5. Contoh Catatan Pesanan Barang/Komoditi	41
6. Contoh Buku Agenda Surat Masuk	41
7. Contoh Buku Agenda Surat Keluar	42
8. Contoh Catatan Penerimaan Bahan Baku dan Bahan Tambahan	42



9. Contoh Catatan Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Tambahan	43
10. Peraturan Menteri Pertanian No. 35/Permentan/OT.140/7/2008 tentang Persyaratan dan Penerapan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan yang Baik (<i>Good Manufacturing Practices</i>)	44





BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sebagian besar penduduk Indonesia menggantungkan sumber perekonomiannya dari usaha di sektor pertanian. Oleh sebab itu Indonesia sering disebut sebagai Negara Agraris. Dimana-mana banyak kita lihat hamparan lahan pertanian baik berupa sawah (budidaya pertanian di lahan basah) maupun budidaya pertanian di lahan kering. Kegiatan tersebut tentu diikuti oleh kegiatan atau usaha di bidang penanganan pasca panen, pengolahan dan pemasaran hasil-hasil pertanian. Usaha mulai dari budidaya sampai pengolahan dan pemasaran hasil pertanian masing-masing ataupun secara keseluruhannya sering disebut dengan istilah agribisnis atau usaha agribisnis.



Dilihat dari jenis komoditasnya, Pertanian mencakup usaha-usaha di bidang tanaman pangan yaitu meliputi tanaman serealia seperti padi, jagung dan gandum; umbi-umbian seperti ubi kayu dan ketela rambat; kacang-kacangan seperti kedelai, kacang tanah, kacang hijau dan lain-lain; hortikultura yaitu sayuran, buah-buahan, bunga dan tanaman hias serta tanaman obat; perkebunan seperti kelapa, karet, kakao (coklat), tebu, tembakau, cengkeh dan lain-lain; dan peternakan yang meliputi ternak ruminansia seperti sapi dan kerbau, ternak kecil seperti kambing dan domba, unggas seperti ayam dan itik (bebek) serta berbagai hewan peliharaan lainnya.

Sebagai negara agraris, lebih dari 60% penduduk Indonesia terdiri dari masyarakat petani dan buruh tani yang umumnya tinggal di perdesaan. Sebagian besar dari petani dan buruh tani tersebut hanya melakukan kegiatan di bidang budidaya pertanian. Rata-rata pendapatan petani (budidaya) pada umumnya jauh lebih kecil dari pendapatan para pelaku usaha di sektor lainnya.

Kenyataan bahwa lebih dari 80% petani dapat dikategorikan miskin dan jumlah penduduk miskin di sektor pertanian tersebut adalah lebih dari 60% dari total penduduk

misikin di Indonesia. Jumlah pengangguran di sektor pertanian sekitar 50% dari total pengangguran terbuka. Maka, bagi Indonesia, jika dikaitkan dengan pengurangan kemiskinan, pengurangan pengangguran, peningkatan kesejahteraan rakyat, peningkatan daya saing, dan kelestarian lingkungan, kondisi petani khususnya masyarakat perdesaan pada umumnya saat ini merupakan tantangan sekaligus juga potensi terbesar untuk menggerakkan perekonomian nasional yang lebih baik. Apabila masalah yang dihadapi petani dan masyarakat perdesaan dapat diselesaikan maka lebih dari separuh permasalahan mendasar bangsa ini akan dapat dipecahkan.

Para petani ataupun para pelaku usaha agribisnis lainnya seperti para pengolah, pengumpul dan pedagang hasil pertanian pada umumnya adalah para pelaku wirausaha atau wiraswasta. Kegiatan usaha tersebut sudah secara turun temurun dilakukan oleh para petani ataupun para pelaku usaha agribisnis lainnya. Jadi wirausaha tentu sudah tidak asing lagi bagi masyarakat kita. Namun, mengapa Pemerintah dalam hal ini melalui Direktorat Pengembangan Usaha dan Investasi, Ditjen. Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, Kementerian Pertanian masih menganggap perlu menerbitkan Pedoman ini ?



Kenyataan bahwa para wirausahawan agribisnis yang lebih profesional memperoleh keuntungan yang lebih besar, sementara petani pada umumnya yang merupakan pelaku utama usaha agribisnis memperoleh tingkat keuntungan yang jauh lebih kecil, sehingga tingkat kesejahteraan petani tetap berada jauh di bawah pelaku usaha agribisnis lainnya. Oleh sebab itu, dalam rangka meningkatkan nilai tambah dan daya saing serta lebih memajukan usaha agribisnis di Indonesia maka para pelaku agribisnis perlu meningkatkan usahanya dengan menerapkan prinsip-prinsip wirausaha yang lebih profesional. Dengan demikian, diharapkan akan meningkatkan pendapatan dan kesejahteraan masyarakat khususnya para petani dan siapa saja yang terlibat dalam usaha agribisnis di Indonesia.

Pedoman ini memuat hal-hal yang bersifat filosofis atau teoritis dan beberapa petunjuk praktis dalam menjalankan usaha agribisnis, dengan maksud agar dapat memberikan pengertian arahan dan sekaligus tuntunan praktis bagi para pelaku usaha dalam menjalankan usaha (wirausaha) khususnya di bidang agribisnis.

Diharapkan buku Pedoman ini dapat dijadikan acuan bagi masyarakat dalam mengembangkan wirausaha di bidang

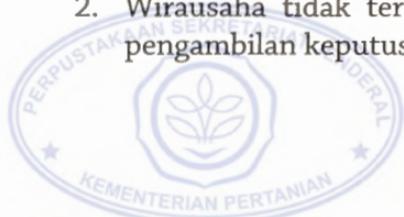


agribisnis, namun Pedoman ini tentulah bukan satu-satunya acuan/referensi yang perlu dibaca dan dipahami oleh para wirausahawan ataupun para calon wirausahawan di bidang agribisnis. Bahkan, dalam mengembangkan kewirausahaan perlu terus menerus menggali ilmu dan pengetahuan baik yang terkait langsung dengan usaha yang dijalankan maupun ilmu-ilmu dan pengetahuan lainnya yang dapat meningkatkan kapasitas/kualitas diri, termasuk di bidang keagamaan. Di samping melalui buku dan bahan-bahan cetakan lainnya, serta kaset, video, pelatihan dan lain-lain, pengalaman adalah guru yang terbaik yang perlu kita perhatikan dalam menjalankan usaha ataupun kegiatan apa saja ke depan, baik dari pengalaman diri pribadi maupun pengalaman orang lain.

B. Mengapa Wirausaha Menjadi Pilihan yang Tepat ?

Seseorang menentukan wirausaha sebagai pilihan yang tepat karena didorong beberapa faktor, antara lain :

1. Wirausaha lebih menjanjikan dari segi pendapatan, sekalipun memiliki resiko yang tinggi.
2. Wirausaha tidak terikat kepada orang lain dalam hal pengambilan keputusan.



3. Wirausaha memiliki kebebasan untuk mengatur waktu kerja.
4. Wirausaha menciptakan lapangan pekerjaan kepada orang lain.
5. Wirausaha memberikan kesempatan untuk memanifestasikan kemampuan seseorang secara maksimal.
6. Wirausaha memberikan kebebasan untuk berinovasi.

C. Tujuan

Seperti telah disinggung pada paragraf terakhir Pendahuluan tersebut di atas, tujuan Pedoman ini ialah untuk memberikan acuan bagi para wirausahawan dan para calon wirausahawan dalam rangka menjalankan usahanya di bidang agribisnis. Sehingga, usaha agribisnis di Indonesia diharapkan dapat lebih maju, lebih tangguh dan mempunyai daya saing yang lebih kuat dalam memanfaatkan peluang-peluang pasar baik di dalam negeri maupun di mancanegara. Dengan demikian maka agribisnis akan betul-betul dapat menjadi soko guru yang kokoh bagi perekonomian bangsa Indonesia.

Di samping sebagai acuan bagi para wirausahawan dan calon wirausahawan di bidang agribisnis, Pedoman ini tentunya juga diharapkan dapat bermanfaat bagi para petugas

Pembina atau Penyuluh Pertanian dalam melaksanakan tugas pembinaan terhadap masyarakat pelaku usaha agribisnis dimanapun berada.



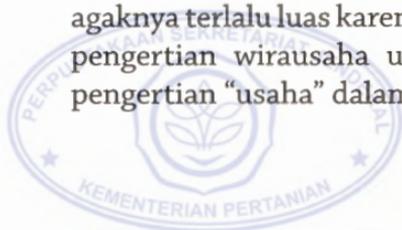


BAB II

PENGERTIAN DAN PRINSIP-PRINSIP KEWIRAUSAHAAN

A. Pengertian

Mudah dipahami bahwa “Wirausaha” berasal dari kata dasar “wira” yang berarti “pahlawan”, “sifat berani”; dan “usaha” yang berarti “kegiatan dengan menggerakkan tenaga dan pikiran, untuk mencapai suatu maksud” atau “pekerjaan (perbuatan, prakarsa, ikhtiar, daya upaya) untuk mencapai sesuatu”. Jadi, berdasarkan rangkaian kata-kata tersebut, wirausaha dapat diartikan sebagai suatu kegiatan yang digerakkan oleh tenaga dan fikiran dengan berani laksana pahlawan untuk mencapai sesuatu. Pengertian tersebut agaknya terlalu luas karena mencakup semua kegiatan. Maka, pengertian wirausaha umumnya hanya dikaitkan dengan pengertian “usaha” dalam arti yang lebih sempit atau khusus



yaitu suatu kegiatan yang bertujuan untuk memperoleh suatu hasil usaha berupa uang. Dengan demikian, maka pengertian wirausaha yang secara umum dapat diterima yaitu suatu kegiatan yang digerakkan oleh tenaga dan fikiran dengan berani dan dengan semangat tinggi laksana pahlawan yang bertujuan untuk memperoleh hasil usaha berupa uang.

Pengertian wirausaha sering diartikan sama dengan wiraswasta yang berasal dari kata “wira” dengan pengertian seperti tersebut di atas dan “swasta” yang mempunyai dua pengertian yaitu “berdiri sendiri” dan “partikelir atau bukan milik Pemerintah”.

Kedua istilah (wirausaha dan wiraswasta) tersebut dalam penggunaannya sehari-hari tampaknya saling melengkapi dalam maknanya yang kemudian dapat dianggap menjadi pengertian untuk keduanya yaitu “suatu kegiatan yang berdiri sendiri (mandiri, bukan atas perintah atau tugas dari orang lain), digerakkan oleh tenaga dan fikiran dengan berani dan semangat tinggi laksana pahlawan yang bertujuan untuk memperoleh hasil usaha berupa uang”.

Dengan demikian maka kegiatan bercocok tanam atau pertanian dalam arti luas (termasuk peternakan) yang tidak

bertujuan untuk menghasilkan uang tidaklah termasuk dalam pengertian usaha seperti tersebut di atas. Dan, betapapun kegiatan itu dilakukan secara mandiri namun tidaklah ia disebut sebagai suatu wirausaha ataupun wiraswasta.

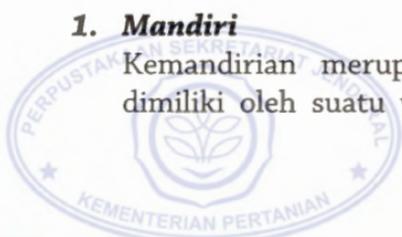
B. Prinsip-prinsip Wirausaha

Sebagaimana tercermin pada pengertian wirausaha itu sendiri, maka prinsip dasar dari wirausaha ialah : 1) Berdiri sendiri (mandiri, bukan atas perintah atau tugas dari orang lain); 2) Menggunakan tenaga dan pikiran (cerdas, kreatif, terus berinovasi dan meningkatkan kemampuan); 3) Berani dan mempunyai semangat juang laksana pahlawan, dan 4) Mempunyai tujuan yang jelas yaitu untuk memperoleh suatu hasil usaha yang secara kuantitatif dapat dinilai dengan uang.

Ketiga prinsip dasar yang pertama tersebut juga dapat dijadikan sebagai visi umum bagi seorang wirausahawan, sedangkan prinsip dasar keempat tersebut merupakan salah satu tujuan.

1. Mandiri

Kemandirian merupakan suatu prinsip yang harus dimiliki oleh suatu wirausaha, mulai dari ide/gagasan



dan pengambilan keputusan untuk menjalankan suatu usaha sampai pada perencanaan, pengorganisasian pelaksanaan kegiatan usaha dan evaluasi serta tindakan koreksi yang diperlukan dalam rangka perbaikan dalam berbagai aspek usaha.

Mandiri dalam hal ini mengandung pengertian otonom, bukan berarti suatu usaha wirausaha tidak diperbolehkan mengakses sumber-sumber daya di luar yang ia miliki sendiri, tetapi bahwa akses terhadap sumber-sumber daya, termasuk pemikiran dan teknologi dari luar itu merupakan suatu keputusan otonom dari manajemen suatu wirausaha. Jadi yang ditekankan di sini terutama ialah otonomi dalam hal pengambilan keputusan dan dalam menanggung resiko.

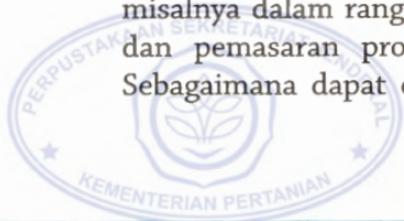
2. Menggunakan tenaga dan fikiran (cerdas, kreatif, inovatif dan meningkatkan kemampuan)

Bahwa suatu wirausaha mempunyai prinsip menggunakan tenaga dan pikiran mengandung makna bahwa setiap kegiatan dalam wirausaha merupakan manifestasi dari daya kreasi suatu pikiran yang cerdas dan positif (konstruktif) bagi pencapaian tujuan, termasuk dalam rangka peningkatan daya saing,

ketangguhan dan mencapai pertumbuhan yang lebih baik serta berkelanjutan. Jadi seorang wirausahawan harus kreatif senantiasa aktif berinovasi, terbuka terhadap perubahan yang konstruktif serta terus meningkatkan kemampuan baik teknik maupun manajemen, termasuk meningkatkan kemampuan menangkap peluang usaha, kemampuan menggali dan menyediakan sumber-sumber yang dibutuhkan, serta kemampuan berorganisasi.

3. *Berani dan mempunyai semangat juang laksana seorang Pahlawan*

Prinsip berani dan mempunyai semangat juang laksana seorang Pahlawan adalah energi yang utama bagi suatu wirausaha. Sebagaimana pengertian berani secara umum yang merupakan lawan dari kata “takut” maka seorang wirausahawan haruslah tidak takut untuk memulai atau melakukan sesuatu yang menurut perhitungan atau analisis yang cukup cermat diyakini akan keberhasilannya. Berani dalam hal ini termasuk dalam arti tidak malu-malu, tidak segan untuk melakukan sesuatu yang secara teoritis diyakini dapat menunjang untuk keberhasilan usaha, misalnya dalam rangka mengakses sumber permodalan dan pemasaran produk atau jasa yang diusahakan. Sebagaimana dapat dibayangkan pada semangat juang



seorang pahlawan, seorang wirausahawan mempunyai semangat yang tinggi dan pantang menyerah demi mencapai tujuan yang dicita-citakan. Prinsip berani juga bermakna adanya keberanian menanggung resiko dari suatu keputusan yang diambil, tentu dengan suatu perhitungan yang matang.

4) Bertujuan untuk memperoleh hasil usaha berupa uang atau yang dapat dinilai dengan uang

Prinsip dasar keempat ialah bahwa setiap kegiatan dari suatu wirausaha haruslah bermuara pada diperolehnya hasil usaha yang secara kuantitatif dapat dinilai dengan suatu nilai tukar tertentu atau uang. Di dalam perhitungan, hasil usaha tersebut haruslah lebih besar daripada pengorbanan (biaya) yang dikeluarkan untuk mencapai tujuan tersebut.



BAB III

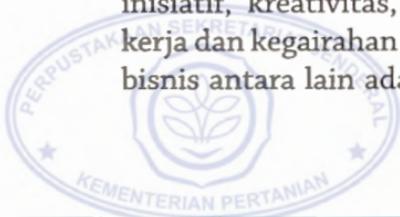
JIWA KEWIRAUSAHAAN DAN MANAJEMEN USAHA AGRIBISNIS

A. Jiwa Kewirausahaan

Beberapa sifat unggul yang perlu dimiliki oleh seorang wirausahawan antara lain :

1. Percaya Diri (*Self Confidence*)

Percaya diri merupakan paduan sikap dan keyakinan seseorang dalam menghadapi tugas atau pekerjaan yang bersifat internal, sangat relatif dan dinamis dan banyak ditentukan oleh kemampuannya untuk memulai, melaksanakan dan menyelesaikan suatu pekerjaan. Kepercayaan diri akan mempengaruhi gagasan, karsa, inisiatif, kreativitas, keberanian, ketekunan, semangat kerja dan kegairahan berkarya. Kunci keberhasilan dalam bisnis antara lain adalah kemampuan untuk memahami



diri sendiri. Jadi wirausaha yang sukses adalah wirausaha yang mandiri dan percaya diri.

2. Berorientasi Tugas dan Hasil

Seorang wirausahawan selalu mengutamakan tugas dan hasil, bersemangat yang tinggi untuk berprestasi, berorientasi pada laba, tekun dan kerja keras. Dalam wirausaha peluang hanya diperoleh apabila ada inisiatif. Inisiatif biasanya diperoleh melalui pembelajaran dan pengalaman praktek bertahun-tahun yang disertai dengan karakter disiplin diri, berpikir kritis, tanggap, bergairah dan semangat berprestasi.

3. Keberanian Mengambil Resiko

Wirausahawan adalah orang yang lebih menyukai usaha-usaha yang lebih menantang untuk mencapai kesuksesan daripada usaha yang kurang menantang. Wirausaha cenderung menghindari situasi resiko yang rendah karena tidak ada tantangan dan menjauhi situasi resiko yang tinggi karena ingin berhasil. Terdapat dua alternatif yang harus dipilih dalam pengambilan keputusan yaitu alternatif yang menanggung resiko dan alternatif yang konservatif. Pilihan terhadap resiko tergantung pada :

- a. Daya tarik setiap alternatif
 - b. Kesiediaan untuk rugi
 - c. Kemungkinan relatif untuk sukses atau gagal
- Selanjutnya kemampuan untuk mengambil resiko tergantung dari :
- a. Keyakinan pada diri sendiri
 - b. Kesiediaan untuk menggunakan kemampuan dalam mencari peluang dan kemungkinan untuk memperoleh keuntungan
 - c. Kemampuan untuk menanggung resiko secara realistis

4. Kepemimpinan

Seorang wirausahawan harus memiliki sifat kepemimpinan, kepeloporan dan keteladanan. Ia selalu menampilkan produk dan jasa-jasa baru dan berbeda sehingga ia menjadi pelopor baik dalam proses produksi maupun pemasaran. Selain itu, wirausahawan juga harus selalu memanfaatkan perbedaan sebagai sesuatu yang menambah nilai.

5. Berorientasi ke Masa Depan

Wirausahawan harus memiliki perspektif dan pandangan ke masa depan, kuncinya adalah kemampuan untuk



menciptakan sesuatu yang baru dan berbeda dari yang ada sekarang.

6. Keorisinilan : Kreativitas dan Inovasi
Wirausaha yang inovatif memiliki ciri-ciri :
 - a. Tidak pernah puas dengan cara-cara yang dilakukan saat ini, meskipun cara tersebut cukup baik
 - b. Selalu menuangkan imajinasi dalam pekerjaannya
 - c. Selalu ingin tampil berbeda atau selalu memanfaatkan perbedaan

B. Manajemen Usaha Agribisnis

1. Pengertian Manajemen Usaha Agribisnis
Agribisnis adalah semua aktivitas dalam bidang pertanian. Mulai dari industri hulu, usaha tani, pengolahan hasil hingga distribusinya, sedangkan manajemen adalah suatu proses untuk mencapai hasil-hasil yang diinginkan, menggunakan sumber daya yang tersedia dengan menjalankan fungsi-fungsi manajemen yaitu fungsi perencanaan, fungsi pengorganisasian, fungsi pengarahan dan pengimplementasian serta fungsi pengawasan dan pengendalian.



Dengan demikian Manajemen Agribisnis adalah suatu kegiatan dalam bidang pertanian dengan melaksanakan fungsi-fungsi perencanaan, fungsi pengorganisasian, fungsi pengarahan dan pengemplementasian serta fungsi pengawasan dan pengendalian dengan menggunakan sumber daya yang tersedia untuk menghasilkan produk dan keuntungan yang diharapkan.

Beberapa kekhususan manajemen agribisnis adalah :

- 1) Keanekaragaman jenis usaha/kegiatan yang sangat besar yaitu mulai dari kegiatan produksi bahan mentah, penanganan pasca produksi/pasca panen, pedagang perantara, pedagang perorangan, pedagang borongan, pengolahan, usaha pergudangan, pengangkutan, perdagangan eceran, sampai usaha yang lebih lanjut seperti restoran dan sebagainya.
- 2) Jenis komoditas juga sangat banyak/beragam baik yang merupakan bahan pangan maupun non pangan.
- 3) Skala usaha yang sangat bervariasi, mulai dari perusahaan raksasa sampai usaha mikro yang dikelola oleh hanya satu orang.



- 4) Agribisnis yang berukuran kecil dan harus bersaing di pasar yang relatif bebas dengan penjual yang banyak dan pembeli yang lebih sedikit.
- 5) Falsafah hidup tradisional yang dianut oleh para pelaku agribisnis cenderung membuat agribisnis lebih konservatif dibanding usaha lainnya.
- 6) Kenyataan bahwa agribisnis cenderung berorientasi pada masyarakat, banyak diantaranya terdapat di kota kecil dan pedesaan, dimana hubungan antar perorangan sangat penting dan bersifat jangka panjang.
- 7) Agribisnis sangat terkait dengan fenomena alam, seperti cuaca dan iklim.
- 8) Dampak dari program dan kebijakan pemerintah berpengaruh langsung pada agribisnis, misalnya harga gabah sangat dipengaruhi oleh peraturan Pemerintah.

2. Fungsi-Fungsi Manajemen

Bertolak dari pengertian manajemen tersebut di atas, secara garis besar fungsi-fungsi manajemen adalah sebagai berikut :

1) Fungsi Perencanaan (*Planning*)

Fungsi Perencanaan adalah merumuskan apa yang akan

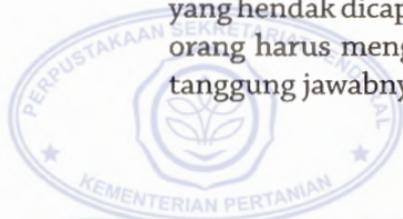
dituju dan tindakan-tindakan yang akan dilakukan untuk mencapai tujuan dengan memperhitungkan kemampuan yang dimiliki. Perencanaan yang baik harus menjawab pertanyaan 5 W + 1 H :

- a. *What will be done ?* : Apa yang akan dikerjakan ?
- b. *Why will it be done ?* : Mengapa harus dikerjakan ?
- c. *Where will it be done ?* : Dimana harus dikerjakan ?
- d. *When will it be done ?* : Kapan harus dikerjakan ?
- e. *Who will do it?* : Siapa yang akan mengerjakannya ?
- f. *How will it be done ?* : Bagaimana mengerjakannya ?

Dalam perencanaan dirumuskan sasaran/target kuantitatif yang akan dicapai, dan juga dipaparkan kebutuhan tenaga kerja, biaya, waktu, peralatan, serta materi lainnya. Rencana harus disusun secara rasional, fleksibel dan pragmatis.

2) Fungsi Pengorganisasian (*Organizing*)

Fungsi pengorganisasian adalah pengelompokan atau pembidangan tugas, agar orang-orang yang terlibat dapat digerakkan dalam satu kesatuan menuju tujuan yang hendak dicapai. Dengan pengorganisasian setiap orang harus mengetahui akan tugas, wewenang dan tanggung jawabnya.



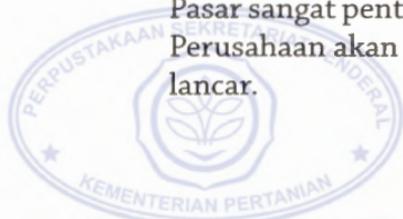
- 3) Fungsi Penggerakan/ Pengarahan/
Pengimplementasian (*Actuating*)
Fungsi Penggerakan/Pengarahan/Pengimplementasian adalah pemberian motivasi bekerja kepada orang-orang yang terlibat sehingga mereka mau melaksanakan pekerjaannya dengan ikhlas untuk mencapai tujuan. Dalam pemberian motivasi sekaligus diberikan pula pembimbingan, pengarahan dan petunjuk dalam melaksanakan pekerjaan masing-masing.
- 4) Fungsi Pengawasan (*Controlling*)
Fungsi pengawasan adalah melakukan penelitian dan penilaian terhadap hasil kerja selama proses pekerjaan, untuk mengetahui apakah sesuai atau tidak dengan rencana. Jika dalam pelaksanaan pekerjaan (juga proses) terdapat kesalahan dan penyimpangan, segera dilakukan tindakan perbaikan.

3. Sarana Manajemen

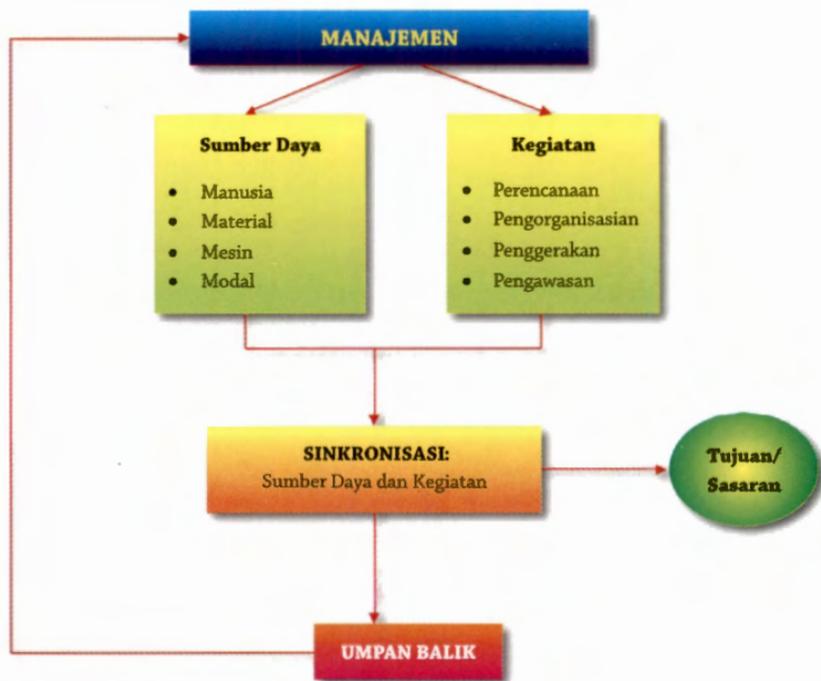
Dalam menjalankan fungsi-fungsi tersebut di atas, dibutuhkan sarana atau alat manajemen (*tools of management*) yang dapat dirumuskan dengan singkatan 6 M, yaitu :



- 1) *Men* (manusia/orang)
Orang sebagai tenaga kerja merupakan alat dan faktor pusat. Tanpa orang, manajemen perusahaan tidak mungkin ada dan berjalan.
- 2) *Money* (uang)
Uang merupakan faktor yang menentukan manajemen usaha dan kegiatan organisasi. Tanpa uang, kegiatan usaha ataupun organisasi/pemerintah tidak mungkin dapat berjalan.
- 3) *Materials* (bahan-bahan)
Bahan-bahan dapat berupa bahan mentah, bahan setengah jadi, ataupun bahan jadi.
- 4) *Methods* (metode atau cara)
Metode kerja yaitu cara untuk melaksanakan pekerjaan. Metode kerja sangat penting untuk berjalan lancarnya usaha.
- 5) *Machines* (mesin-mesin)
Mesin merupakan alat yang sangat penting untuk mempermudah, memperlancar dan mempercepat proses pekerjaan dibandingkan dengan cara manual.
- 6) *Market* (pasar)
Pasar sangat penting bagi hasil produksi perusahaan. Perusahaan akan macet jika pemasaran barang tidak lancar.



Gambaran sinkronisasi kegiatan POAC dan sarana-sarana sumber daya untuk tercapainya tujuan/sasaran/target dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Sinkronisasi Kegiatan dan Sumberdaya Manajemen untuk Tercapainya Tujuan/Sasaran secara Efektif dan Efisien

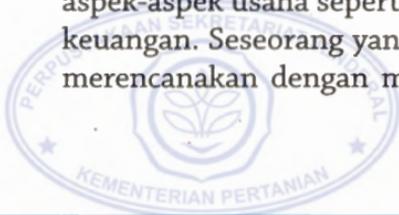
BAB IV

LANGKAH-LANGKAH MEMULAI USAHA (WIRUSAHA)

A. Tahap Persiapan (Perencanaan)

Suatu perencanaan yang baik merupakan langkah awal menuju keberhasilan. Perencanaan yang benar merupakan faktor penentu utama bagi kelangsungan hidup dan pertumbuhan suatu usaha. Rencana usaha itu dibuat karena tiga alasan mendasar yaitu : (1) untuk menentukan kelayakan, (2) untuk menyediakan dokumen tertulis, dan (3) untuk membimbing penanganan usaha yang akan dilakukan.

Sebuah rencana usaha harus mendokumentasikan aspek-aspek usaha seperti pemasaran, pengorganisasian dan keuangan. Seseorang yang akan memulai suatu usaha harus merencanakan dengan matang usaha yang akan dilakukan



dengan pertimbangan yang cermat untuk dapat mengambil keputusan yang tepat, misalnya apakah akan mengambil kredit modal dengan menjadikan rumahnya sebagai jaminan/agunan dan membuat komitmen dengan (meyakinkan) sanak keluarga tentang kemungkinan resiko yang dapat terjadi.

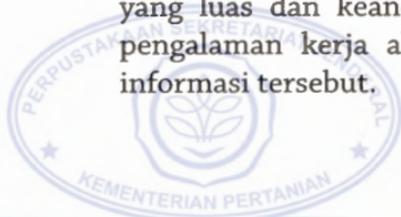
Rencana Usaha (*Business Plan*) harus dibuat secara tertulis yang secara garis besarnya memuat tentang ide atau gagasan usaha yang akan dijalankan, yaitu mengenai : (1) Bidang usaha yang akan direncanakan, (2) Berapa besar kapasitasnya baik terkait dengan sumberdaya (input) yang digunakan maupun produk/jasa yang akan dihasilkan, (3) Aspek pemasaran, (4) Organisasi (manajemen) yang diterapkan, (5) Biaya yang dibutuhkan dan perhitungan perencanaan arus dana (*cash flow*), dan (6) Perhitungan laba/rugi (kelayakan usaha yang bersangkutan).

Selain hal di atas beberapa langkah yang harus diperhatikan dalam memulai usaha yaitu :

1. Mengenali peluang usaha

Peluang usaha sebenarnya ada di sekeliling kita, hanya saja ada yang mampu melihat dan dapat memanfaatkan sebagai peluang dan ada yang kurang dapat melihat dan memanfaatkannya. Hal tersebut antara lain tergantung kepada akses terhadap informasi, pengalaman dan kemauan.

Seseorang untuk membangun usaha yang mandiri (wirausaha) umumnya dibekali dengan : (1) Pengalaman hidup seseorang, biasanya memberikan akses yang lebih banyak terhadap informasi dan pengetahuan mengenai peluang. Dua aspek dari pengalaman hidup yang meningkatkan kemungkinan seseorang menemukan peluang yaitu fungsi kerja dan variasi kerja. (2) Hubungan sosial, juga merupakan salah satu/faktor penting dalam mendapatkan informasi dan peluang bahkan kekuatan dalam menjalankan suatu usaha. Sebuah langkah penting dimana seseorang mendapatkan informasi dari interaksi dengan orang lain. Beberapa ahli menyarankan ketika seorang takut berwirausaha secara sendirian, maka mengawali usaha secara kelompok adalah alternatif. Oleh karenanya, kualitas dan kuantitas dalam interaksi sosial akan lebih memungkinkan individu akan membuat kelompok dalam berwirausaha. Beberapa informasi yang penting ketika akan memulai usaha antara lain ialah informasi mengenai lokasi, potensi pasar, sumber modal, aspek ketenagakerjaan, dan cara pengorganisasiannya. Kombinasi antara jaringan yang luas dan keanekaragaman latar belakang serta pengalaman kerja akan mempermudah mendapatkan informasi tersebut.



Beberapa sumber peluang usaha antara lain :

1) Perubahan Teknologi

Adanya perubahan teknologi memberikan peluang usaha munculnya wirausaha baru, sebagai contoh adalah terjadinya kemajuan teknologi informasi dan komunikasi yang sedang terjadi saat ini mengakibatkan *booming* internet dan transaksi lewat dunia maya.

2) Perubahan Kebijakan dan Politik

Perubahan kebijakan dan politik yang lebih baik akan menciptakan iklim atau lingkungan yang lebih baik untuk menunjang pengembangan kewirausahaan. Hal ini terkait dengan kepastian usaha dan kepastian hukum.

3) Perubahan Sosial, Budaya dan Perekonomian Masyarakat

Perubahan sosial budaya dan perekonomian masyarakat akan memberikan peluang usaha, sebagai contoh adalah air mineral sebelum era 70-an di Indonesia belum tersedia, hingga Tirta Utomo dapat melihat peluang usaha pada air mineral. Mungkin pada saat itu usaha tersebut tidak populer, tetapi tidak untuk masa depan. Mengingat air adalah kebutuhan utama manusia, kondisi lingkungan

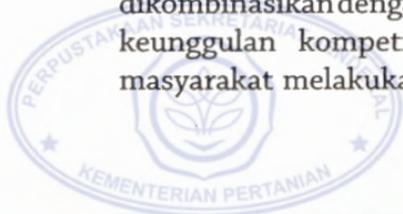
yang semakin buruk, dan masyarakat modern yang menuntut kepraktisan, maka peluang usaha yang ditangkap Tirto Utomo pada air mineral tersebut menjadi usaha raksasa dengan merk dagang “Aqua” seperti kita kenal pada saat ini.

4) Perubahan Demografis.

Perubahan demografis memberikan peluang usaha bagi wirausaha baru, sebagai contoh adalah semakin mahalnya tanah di Jakarta membuat masyarakat banyak memilih tempat tinggal di daerah penyangga Jakarta seperti : Bogor, Citayam, Cikarang, Karawang dan lain-lain. Mereka yang bekerja di Jakarta, pada umumnya memakai kereta api. Namun yang menjadi masalah adalah berangkat dari rumah menuju stasiun kereta api yang cukup jauh membutuhkan biaya yang tidak sedikit. Ide kreatif ini ditangkap oleh masyarakat sekitar stasiun untuk membuka tempat penitipan motor di halaman rumahnya.

2. Optimalisasi Potensi Diri

Setelah mengenali peluang usaha maka harus dikombinasikan dengan potensi diri. Hal ini terkait dengan keunggulan kompetitif yang dimiliki. Sering terjadi masyarakat melakukan usaha yang sedang *trend*. Hal ini



sah-sah saja tetapi ketika dalam proses perkembangan tidak membuat inovasi, maka akan sulit bersaing. Selain pengembangan potensi diri dalam arti peningkatan pengetahuan dimiliki. Seorang wirausahaan juga perlu terus meningkatkan motivasi dan kepribadian. Dengan perkataan lain, selain kemampuan ilmu dan teknologi seorang wirausahawan juga perlu memiliki potensi psikologis individu yang memadai untuk menjalankan usaha.

3. Fokus dalam Bidang Usaha

Peter Drucker, pakar dalam kewirausahaan, menyatakan bahwa dalam memulai suatu usaha atau inovasi disarankan untuk terfokus pada bidang tertentu dan dimulai dari yang kecil berdasarkan sumber daya yang kita miliki.

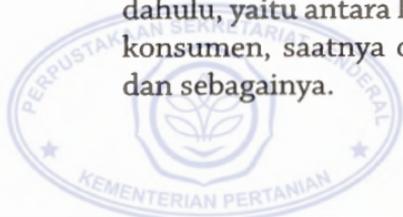
4. Berani Memulai

Dunia kewirausahaan adalah dunia ketidakpastian sementara informasi yang dimiliki oleh yang akan memulai usaha relatif sedikit. Oleh karenanya, sedikit “agak gila” (*overconfidence*) dan berani mengambil resiko (nekat) perlu dilakukan. Lakukan dulu. Jalan dulu. Jika ada kesulitan, sungguh-sungguhlah mencari jalan keluarnya.

B. Mendirikan Unit Usaha

Membangun usaha sejatinya adalah kebanggaan setiap orang, karena dengan membangun usaha akan menciptakan lapangan kerja dan mengurangi pengangguran. Membangun usaha tidaklah semudah membalikkan telapak tangan, namun juga tidak terlalu sulit untuk dilakukan. Beberapa hal tertentu perlu diperhatikan antara lain :

- *Motivasi*; Motivasi atau semangat untuk mencapai sesuatu merupakan hal yang utama dan terutama dalam membangun usaha, karena jika tidak semangat maka seseorang akan mudah menyerah dan mudah terkalahkan dalam persaingan.
- *Jenis Usaha*; Tentukan jenis usaha apa yang akan dipilih, misalnya apakah akan bergerak di bidang budidaya, pengolahan atau pemasaran hasil pertanian tertentu.
- *Kenali Pasar*; Maksudnya adalah harus mengetahui pasar yang akan dituju dari usaha yang akan dibangun. Dalam hubungan ini prinsipnya menjual apa yang dibutuhkan oleh pasar (konsumen) adalah lebih baik dari pada menjual apa yang dimiliki. Dengan demikian maka informasi pasar sangat penting untuk diketahui terlebih dahulu, yaitu antara lain mengenai preferensi (kesukaan) konsumen, saatnya dibutuhkan, potensi serapan, harga dan sebagainya.



- *Lokasi/Tempat*; Jika sudah mendapatkan target pasar yang akan dituju, sebaiknya segera dicari lokasi atau tempat yang strategis untuk mengakses pasar. Tempat/lokasi ini bila perlu bisa saja tidak sama dengan lokasi kegiatan utama dari usaha yang dibangun, namun mempunyai peranan yang strategis dalam rangka akses terhadap pasar.
- *Pendanaan*; Langkah berikutnya yang harus dilakukan adalah bagaimana mencari atau mendapatkan dana untuk modal. Pertama, mungkin harus bersedia untuk mengorbankan tabungan pribadi, dan menggunakan harta milik pribadi sebagai jaminan kredit dari Bank. Para penyedia kredit (pinjaman) atau penanam modal biasanya akan mensyaratkan antara lain : Tekad/komitmen atas keuangan pribadi yang terbesar, pendapatan dari usaha cukup untuk membayar hutang/pinjaman, agunan dalam jumlah yang setara (bahkan seringkali lebih besar) dengan nilai pinjaman dan pengalaman klien dalam mengelola usaha dari jenis yang sama/serupa.
- *Aspek Legal*; Sebaiknya konsultasi dengan ahli hukum, sebelum memutuskan tentang apakah usahanya akan hanya dimiliki sendiri (*sole proprietorship*), menjalin kemitraan (*partnership*), atau dalam bentuk perseroan (*incorporation*). Penyingkapan terhadap

pertanggungjawaban mungkin merupakan pertimbangan yang paling penting dalam memilih bentuk badan hukum perusahaan.

C. Etika Bisnis

Etika (etika bisnis) sangat penting dalam menjalankan suatu usaha/bisnis karena etika bisnis sangat menentukan keberlanjutan dan kemajuan suatu usaha. Beberapa etika dalam berbisnis, antara lain :

1. Jujur dalam memberikan informasi (antara lain penjelasan mengenai produk);
2. Adil dan bertanggung jawab;
3. Tidak memaksa;
4. Tidak berbuat licik;
5. Tidak menipu takaran, ukuran dan timbangan;
6. Tidak menjelek-jelekkan bisnis orang lain;
7. Bersih dari unsur riba;
8. Tidak menimbun barang;
9. Tidak melakukan monopoli;
10. Mengutamakan kepuasan pelanggan;
11. Membayar upah secara tepat waktu;
12. Menepati janji dan teguh menjaga amanah;
13. Toleran.



D. Beberapa Faktor Penyebab Kegagalan Wirausaha

Kegagalan dalam wirausaha seringkali disebabkan berbagai faktor antara lain sebagai berikut :

1. Ketidakmampuan manajemen;
2. Kurang pengalaman;
3. Pengendalian keuangan yang buruk;
4. Lemahnya pemasaran;
5. Kegagalan mengembangkan perencanaan strategis;
6. Lokasi yang buruk;
7. Pengendalian persediaan yang tidak tepat;
8. Penetapan harga yang tidak tepat;

Untuk menghindari kegagalan usaha, hal-hal yang perlu diperhatikan para wirausaha antara lain :

1. Mengetahui usaha secara mendalam; tentukan bidang usaha yang disukai dan kuasai. Pilihan bidang usaha harus didasari pertimbangan kompetensi atau hobi.
2. Mengembangkan rencana usaha yang matang; rencana usaha disusun dengan baik sebelum memulai usaha.
3. Mengelola sumber daya keuangan dengan baik; hindari menggunakan uang usaha untuk membiayai pengeluaran pribadi atau sebaliknya.



4. Memahami laporan keuangan; belajar membaca laporan keuangan dan memahami terminologi keuangan.
5. Belajar mengelola orang secara efektif; manajemen SDM sangat penting dikuasai dalam menjalankan roda usaha karena SDM adalah aset berharga perusahaan.



LAMPIRAN



2. Contoh Neraca Bulanan

**PT. ANTO KUDDY PERKASA
NERACA SALDO**

Per 31 Desember 2010

NO	Keterangan	Ref	Debet	Kredit
1	Kas	100	Rp. xxx	
2	Surat Berharga	110	Rp. xxx	
3	Piutang Dagang	120	Rp. xxx	
4	Bahan Habis Pakai	130	Rp. xxx	
5	Tanah	150	Rp. xxx	
6	Gedung	160	Rp. xxx	
7	Kendaraan	170	Rp. xxx	
8	Utang Usaha	200		Rp. xxx
9	Utang Bank	210		Rp. xxx
10	Modal Anto Kuddy	250		Rp. xxx
11	Prive Anto Kuddy	255	Rp. xxx	
12	Pendapatan Sewa	300		Rp. xxx
13	Pendapatan Bunga	310		Rp. xxx
14	Biaya Administrasi	400	Rp. xxx	
15	Biaya Gaji	410	Rp. xxx	
16	Biaya Iklan	420	Rp. xxx	
17	Biaya Telepon	430	Rp. xxx	
18	Biaya listrik & Air	440	Rp. xxx	
Jumlah			Rp. xxxxx	Rp. xxxxx

Jumlah antara Debet dan Kredit Harus Seimbang/balance



3. Contoh Buku Penerimaan Barang

PT. BUNTARA
Jl. Melati No. 12
Yogyakarta

CATATAN PENERIMAAN BARANG

No.	Tanggal	Jenis Barang	Banyaknya	Asal Barang	Keterangan	Petugas Penerima



4. Contoh Catatan Produksi

CATATAN PRODUKSI						
No.	Tanggal	Jenis Barang	Kuantitas	Kualitas	Keterangan	Petugas Penerima



5. Contoh Catatan Pesanan Barang/Komoditi

No.	Tanggal	Nama Barang	Jumlah Pesanan	Harga Satuan	Total	Nama, Alamat, Telp Pemesan	Keterangan

6. Contoh Buku Agenda Surat Masuk

No.	Tanggal Penerimaan	Tanggal Surat	No. Surat	Asal Surat	Perihal	Keterangan



7. Contoh Buku Agenda Surat Keluar

No.	Tanggal Surat	No. Surat	Tujuan	Perihal	Keterangan

8. Contoh Catatan Penerimaan Bahan Baku dan Bahan Tambahan

**Catatan Penerimaan Bahan Baku dan
Bahan Tambahan**

No.	Tanggal	Jenis Barang yang Diterima	Volume	Penerima	Keterangan



9. Contoh Catatan Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Tambahan

Catatan Penggunaan Bahan Baku dan Bahan Tambahan

No.	Tanggal	Jenis Barang	Volume Penggunaan	Penanggung Jawab Penggunaan	Keterangan



10. Cara Pengolahan yang Baik (GMP)

PERATURAN MENTERI PERTANIAN
 NOMOR 35/Permentan/OT.140/7/2008
 TENTANG
 PERSYARATAN DAN PENERAPAN CARA PENGOLAHAN HASIL
 PERTANIAN ASAL TUMBUHAN YANG BAIK
 (GOOD MANUFACTURING PRACTICES)

DENGAN RAHMAT TUHAN YANG MAHA ESA

MENTERI PERTANIAN,

- Menimbang: a. bahwa dalam rangka mendorong percepatan pembangunan industri di perdesaan dan penciptaan peluang kerja bagi masyarakat perdesaan umumnya dan keluarga petani khususnya serta penciptaan nilai tambah bagi produk-produk segar hasil pertanian di perdesaan, perlu peningkatan kualitas hasil olahan produk pertanian;
- bahwa untuk meningkatkan kesejahteraan petani dan masyarakat di perdesaan dilaksanakan program Agroindustri di Perdesaan dengan menumbuhkembangkan



sistim usaha pengolahan hasil pertanian dalam satu sistim agribisnis;
bahwa atas dasar hal-hal tersebut diatas dan agar kualitas hasil olahan produk pertanian memenuhi preferensi konsumen dengan standar minimal mutu produk olahan yang aman dikonsumsi manusia, dipandang perlu menetapkan persyaratan dan penerapan cara pengolahan hasil pertanian asal tumbuhan yang baik (Good Manufacturing Practices);

- Mengingat :
1. Undang-Undang Nomor 12 Tahun 1992 tentang Sistem Budidaya Tanaman (Lembaran Negara Tahun 1992 Nomor 46, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3478);
 2. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan (Lembaran Negara Tahun 1996 Nomor 99, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3656);
 3. Undang-Undang Nomor 23 Tahun 1997 tentang Pengelolaan Lingkungan Hidup (Lembaran Negara Tahun 1997 Nomor 68, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3699);
 4. Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 42, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3821);



5. Undang-Undang Nomor 32 Tahun 2004 tentang Pemerintahan Daerah (Lembaran Negara Tahun 2004 Nomor 125, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4437);
6. Peraturan Pemerintah Nomor 17 Tahun 1986 tentang Kewenangan Pengaturan, Pembinaan, dan Pengembangan Industri (Lembaran Negara Tahun 1986 Nomor 23, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3330);
7. Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan (Lembaran Negara Tahun 1999 Nomor 131, Tambahan Lembaran Negara Nomor 3867);
8. Peraturan Pemerintah Nomor 102 Tahun 2000 tentang Standardisasi Nasional Indonesia (Lembaran Negara Tahun 2000 Nomor 199, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4020);
9. Peraturan Pemerintah Nomor 68 Tahun 2002 tentang Ketahanan Pangan (Lembaran Negara Tahun 2002 Nomor 142, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4254);
10. Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan (Lembaran Negara Tahun 2004 Nomor 107, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4424);



11. Peraturan Pemerintah Nomor 38 Tahun 2007 tentang Pembagian Urusan Pemerintahan Antara Pemerintah, Pemerintah Daerah Provinsi dan Pemerintah Daerah Kabupaten/Kota (Lembaran Negara Tahun 2007 Nomor 82, Tambahan Lembaran Negara Nomor 4347);
12. Keputusan Presiden Nomor 47 Tahun 1986 tentang Peningkatan Pasca Panen Hasil Pertanian;
13. Keputusan Presiden Nomor 187/M Tahun 2004 tentang Pembentukan Kabinet Indonesia Bersatu 2004-2009;
14. Peraturan Presiden Nomor 9 Tahun 2005 tentang Kedudukan, Tugas, Fungsi, Susunan Organisasi dan Tata Kerja Kementerian Negara Republik Indonesia juncto Peraturan Pemerintah Nomor 62 Tahun 2005;
15. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 10 Tahun 2005 tentang Unit Organisasi dan Tugas Eselon I Kementerian Negara Republik Indonesia;
16. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 299/Kpts/OT.140/7/2005 tentang Organisasi dan Tata Kerja Departemen Pertanian juncto Peraturan Menteri Pertanian Nomor 11/Permentan/OT.140/2/2007;



17. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 341/Kpts/ OT.140/9/2005 tentang Kelengkapan Organisasi dan Tata Kerja Departemen Pertanian juncto Peraturan Menteri Pertanian Nomor 12/Permentan/OT.140/2/2007;
18. Peraturan Menteri Pertanian Nomor 58/Permentan/ OT.140/8/2007 tentang Pelaksanaan Sistem Standardisasi Nasional di Bidang Pertanian.

MEMUTUSKAN :

Menetapkan :

- KESATU : Menetapkan persyaratan dan Penerapan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan Yang Baik (Good Manufacturing Practices) sebagaimana tercantum pada Lampiran sebagai bagian tidak terpisahkan dari Peraturan ini.
- KEDUA : Persyaratan dan Penerapan cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan Yang Baik (Good Manufacturing Practices) sebagaimana dimaksud diktum KESATU merupakan acuan dalam proses pengolahan hasil Pertanian asal tumbuhan.
- KETIGA : Peraturan ini mulai berlaku pada ditetapkan.



Ditetapkan di Jakarta
 Pada tanggal 28 Juli 2008
 MENTERI PERTANIAN,
 ttd
 ANTON APRIYANTONO

SALINAN Peraturan ini disampaikan kepada Yth :

1. Menteri Koordinator Bidang Perekonomian;
2. Menteri Dalam Negeri;
3. Menteri Kesehatan;
4. Menteri Keuangan
5. Menteri Perdagangan;
6. Menteri Perindustrian;
7. Kepala Badan Standardisasi Nasional;
8. Gubernur, Bupati/Walikota seluruh Indonesia;
9. Kepala Dinas yang membidangi pertanian tanaman pangan, hortikultura dan/atau perkebunan di provinsi, kabupaten/kota seluruh Indonesia;
10. Pejabat Eselon I di lingkungan Departemen Pertanian.



Lampiran Peraturan Menteri Pertanian
Nomor : 35/Permentan/OT.140/7/2008
Tanggal : 28 Juli 2008

**Persyaratan dan Penerapan Cara Pengolahan Hasil
Pertanian Asal Tumbuhan Yang Baik
(*Good Manufacturing Practices*)**

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salah satu faktor yang menentukan daya saing suatu produk dalam perdagangan bebas yaitu adanya jaminan mutu dan keamanan (*safety*) pangan bagi konsumen dalam mengkonsumsi/menggunakan produk yang bersangkutan. Sebagai suatu upaya minimal harus dilakukan oleh setiap pelaku usaha yang bersangkutan untuk terciptanya jaminan mutu dan keamanan bagi konsumen produk olahan hasil-hasil pertanian dengan menerapkan Cara Pengolahan Yang Baik (CPB) atau *Good Manufacturing Practices* (GMP). Cara Pengolahan Yang Baik (CPB) merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan untuk memproduksi suatu produk olahan antara lain mencakup lokasi, bangunan, ruang dan sarana pabrik, proses pengolahan, peralatan pengolahan, penyimpanan dan distribusi produk olahan, kebersihan dan kesehatan pekerja, serta penanganan limbah dan pengolahan lingkungan. Hal tersebut diupayakan

untuk dapat mencegah terjadinya kontaminasi/pencemaran oleh mikro organisme, benda/bahaya fisik dan senyawa manusia dan masyarakat serta menjaga kesehatan dan keselamatan pekerja. Usaha Industri kecil atau usaha rumah tangga pada umumnya masih kurang memperhatikan hal-hal yang akan mempengaruhi kualitas produk, seperti faktor lingkungan kerja ataupun penggunaan bahan kimia yang seringkali tidak sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Oleh karena itu, Persyaratan dan Penerapan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan Yang Baik (GMP) ini perlu disosialisasikan secara luas untuk diterapkan oleh setiap pelaku usaha pengolahan hasil pertanian asal tumbuhan.

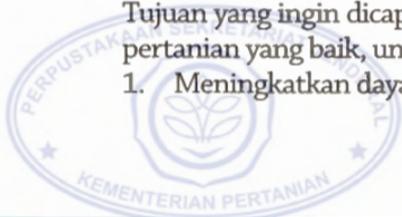
B. Maksud

Persyaratan dan Penerapan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan Yang Baik (GMP) dimaksudkan sebagai pedoman secara umum dalam melaksanakan kegiatan usaha pengolahan hasil pertanian secara baik dan benar, sehingga menghasilkan produk olahan yang memenuhi standar mutu olahan yang aman untuk dikonsumsi masyarakat di kalangan petani/Gabungan Kelompok Tani/pelaku usaha yang bermitra dengan petani.

C. Tujuan

Tujuan yang ingin dicapai dari penerapan cara pengolahan hasil pertanian yang baik, untuk :

1. Meningkatkan daya saing produk olahan hasil pertanian;



2. Meningkatkan mutu produk olahan yang dihasilkan secara konsisten sehingga aman dikonsumsi masyarakat;
3. Meningkatkan efisiensi usaha pengolahan hasil pertanian di tingkat petani/Gabungan Kelompok Tani/pelaku usaha yang bermitra dengan petani; dan
4. Menciptakan unit pengolahan yang ramah lingkungan.

D. Ruang Lingkup

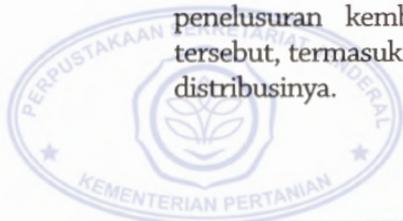
Ruang lingkup Persyaratan dan Penerapan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan Yang Baik (GMP) meliputi : Prasarana dan Sarana; Proses Produksi; Penyimpanan; Keamanan dan Keselamatan Kerja serta Pengelolaan Lingkungan; Kesehatan dan Kebersihan Pekerja; Pengawasan, Pencatatan dan Penelusuran Balik; Sertifikat, dan Pembinaan.

E. Pengertian

Dalam Persyaratan dan Penerapan Cara Pengolahan Hasil Asal Tumbuhan yang Baik (GMP), yang dimaksud dengan :

1. Hasil olahan pertanian asal tumbuhan adalah olahan dari hasil komoditas tanaman pangan, hortikultura dan perkebunan.
2. Pengolahan hasil pertanian asal tumbuhan adalah mengubah bahan baku menjadi produk primer, setengah jadi atau produk jadi, yang bertujuan untuk meningkatkan daya simpan ataupun meningkatkan nilai tambah hasil pertanian asal tumbuhan.

3. Sarana dan prasarana pengolahan adalah bangunan, alat/*equipment*, bahan baku dan bahan pembantu yang digunakan dan alat pengolahan.
4. Bangunan adalah tempat atau ruangan yang digunakan untuk melakukan kegiatan produksi dan penyimpanan bahan baku, hasil produksi, bahan-bahan atau barang-barang yang tidak digunakan.
5. Sanitasi adalah segala upaya yang dilakukan untuk menjamin terwujudnya kondisi yang memenuhi persyaratan kesehatan.
6. Bahan baku adalah bahan utama atau bahan mentah yang akan diproses menjadi barang jadi.
7. Barang jadi adalah barang/produk yang telah melalui seluruh tahap proses pengolahan.
8. Bahan tambahan adalah bahan yang ditambahkan pada proses pengolahan yang berguna untuk menambah rasa dan aroma pada produk olahan seperti garam, gula dan lainnya.
9. Bahan pembantu adalah bahan yang digunakan untuk membantu pengolahan makanan dan minuman seperti natrium benzoat, asam sitrat, pengental.
10. Nomor Kode Produksi adalah penandaan yang terdiri dari angka dan huruf atau gabungan keduanya, yang merupakan tanda pengenal suatu *batch* yang memungkinkan penelusuran kembali riwayat lengkap produksi *batch* tersebut, termasuk tahap-tahap produksi, pengawasan dan distribusinya.



11. *Batch* adalah sejumlah produk olahan yang mempunyai sifat dan mutu yang seragam yang dihasilkan dalam satu siklus produksi atas suatu perintah produksi tertentu.
12. Tanggal kadaluwarsa adalah batas akhir suatu makanan dijamin mutunya selama penyimpanannya mengikuti petunjuk yang diberikan oleh produsen.
13. Kemasan adalah barang yang dipakai untuk mewardahi atau membungkus produk yang berhubungan langsung dengan isinya, termasuk penutupnya.
14. Label (*Branding*) adalah setiap keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambar, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian kemasan pangan.

II. PRASARANA DAN SARANA

A. Lokasi

Lokasi dimana bangunan atau tempat proses pengolahan dilakukan harus memenuhi syarat :

1. Bebas Pencemaran :
 - a. Bukan di daerah pembuangan sampah/kotoran cair maupun padat;
 - b. Tidak tercemar oleh debu;
 - c. Jauh dari tempat penumpukan barang-barang bekas;
 - d. Lain-lain tempat yang sudah tercemar.

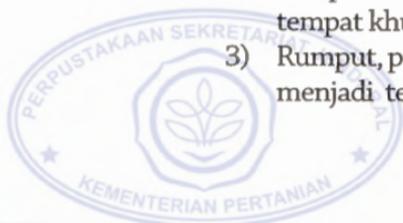


2. Pada tempat yang layak (baik)
 - a. Tidak di tengah sawah/rawa;
 - b. Tidak di tengah pemukiman penduduk yang padat/kumuh;
 - c. Tidak di daerah yang drainasenya buruk;
 - d. Tidak berdekatan dengan aktivitas lain yang memungkinkan terjadinya interaksi yang buruk, misalnya dekat pompa bensin;
 - e. Tidak jauh dari bahan baku produk.
3. Tersedia sarana dan prasarana penunjang yang memadai misalnya jalan, akses pasar, sistem drainase dan lainnya.

B. Bangunan (*Unit Processing*)

1. Umum

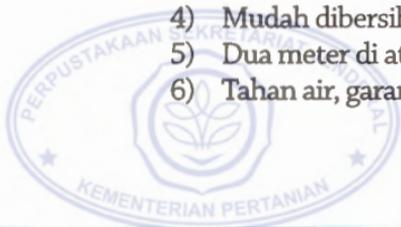
- a. Gedung, harus memenuhi persyaratan :
 - 1) Teknis : luas, cukup kuat, sehat dan nyaman;
 - 2) Higienis : mudah dibersihkan, mudah disanitasi/didesinfektasi, mudah dipelihara, serta tidak terbuat dari bahan yang beracun/dapat melepas racun.
- b. Kondisi sekeliling bangunan :
 - 1) Bersih, tertata rapih, bebas hama/hewan berbahaya;
 - 2) Sampah dan limbah (padat) ditempatkan pada tempat khusus tertutup;
 - 3) Rumput, perdu dan gulma dipotong rapih dan tidak menjadi tempat bersarangnya hama;



- 4) Peralatan disimpan dengan baik;
 - 5) Jalan, taman dan tempat parkir bersih, rapih dan bebas dari potensi pencemaran/kontaminan dan berpenerangan cukup.
- c. Drainasi dan talang : lancar, bebas genangan, dilengkapi pencegahan hama dan kontaminan.
Sistem operasi dan penanganan sampah/limbah padat dan limbah cair: harus terpisah dan menghindari peluang terjadinya pencemaran/kontamin terhadap produk yang dihasilkan maupun terhadap peralatan dan bahan baku yang digunakan.
2. Tata Ruang
Ruang pokok tempat pengolahan (pabrik) dan ruang pelengkap harus terpisah dengan persyaratan
- a. Luas: memadai, sesuai dengan :
 - 1) Kapasitas, jenis dan ukuran alat;
 - 2) Sistem produksi dan jumlah karyawan (*space* minimal 2 x 2 m per orang);
 - 3) Lorong dan ruang gerak pekerja cukup leluasa, sehingga bisa dicegah terjadinya kontaminasi/pencemaran.
 - b. Penataan ruangan (*lay out*) harus baik untuk mencegah terjadinya kesimpangansuran dalam menjalankan proses produksi.
 - c. Mampu melindungi produk yang diolah/disimpan dari cemaran.



- d. Efektif dan efisien dari segi waktu dan biaya.
 - f. Penerapan yang memadai dan sehat.
3. Lantai
- a. Harus rapat/kedap air.
 - b. Keras dan padat.
 - c. Tahan air, garam, asam dan basa serta bahan kimia lainnya.
 - d. Permukaan :
 - 1) Rata dan mudah mengalirkan air pencucian/pembuangan;
 - 2) Halus dan tidak licin;
 - 3) Mudah dibersihkan;
 - 4) Menjamin bebas hama tikus, semut, kecoa, dan lainnya;
 - 5) Pertemuan lantai dan dinding tidak boleh bersudut mati (harus lengkung dan kedap air).
4. Dinding
- Minimal 20 cm di atas dan di bawah permukaan lantai serta harus kedap air.
- Bagian dalam harus :
- 1) Halus, rata, berwarna terang;
 - 2) Tidak mudah terkelupas;
 - 3) Tahan lama;
 - 4) Mudah dibersihkan dan disanitasi;
 - 5) Dua meter di atas lantai harus kedap air;
 - 6) Tahan air, garam, basa, asam dan bahan kimia lainnya.



5. Atap dan langit-langit

Atap :

- Tahan lama, tahan air, tidak retak dan tidak bocor.
- Terbuat dari bahan yang tidak mudah melepaskan bagian-bagiannya
- Minimum 3 m di atas lantai.

Langit-langit :

- Tidak berlubang maupun retak-retak.
- Tahan lama dan mudah dibersihkan.
- Minimum 2,5 m di atas lantai dan disesuaikan dengan peralatan yang ada didalamnya, agar tidak kelihatan penuh sesak.
- Permukaan langit-langit bagian dalam ruangan :
 - Halus, rata, berwarna terang, tidak mudah mengelupas;
 - Bebas peluang tetesan kondensat/bocor.

6. Pintu

- Dari bahan yang keras dan tahan lama.
- Permukaan halus, licin, rata, warna terang, mudah dibersihkan/didesinfeksi.
- Membuka ke arah luar.
- Mudah dibuka dan dapat ditutup dengan baik.

7. Jendela

- Dari bahan yang kuat, keras, tahan lama.
- Permukaan halus, rata, terang, mudah dibersihkan/didesinfeksi.



- c. Luas harus sesuai dengan besar bangunan.
 - d. Minimal 1 m dari permukaan lantai.
 - e. Harus mencegah akumulasi debu, dilengkapi kasa pencegah serangga, tikus dan lain-lain yang mudah dibersihkan.
8. Penerangan ruang kerja
- a. Cukup mendapat cahaya, terang sesuai dengan keperluan.
 - b. Sesuai dengan persyaratan kesehatan.
 - c. Lampu harus dilengkapi *screen*, sehingga aman bila jatuh dan bebas serangga.
 - d. Lampu yang dipasang di atas area *processing* tidak boleh merubah warna.
9. Ventilasi
- a. Cukup nyaman dan menjamin peredaran udara dengan baik.
 - b. Dapat menghilangkan kondensat uap, asap, bau (*odor*), debu dan panas.
 - c. Udara yang mengalir tidak mencerminkan produk.
 - d. Lubang-lubang ventilasi harus dapat :
 - 1) Mencegah masuknya serangga/*pests*;
 - 2) Mencegah menumpuknya debu/kotoran;
 - 3) Mudah dibersihkan.



C. Fasilitas Sanitasi

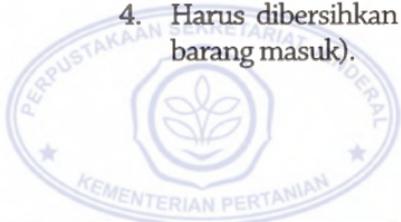
1. Sarana air bersih yang memadai :
 - a. Sumber air yang cukup dan bersih (memenuhi standar air minum).
 - b. Pipa saluran air harus aman dan higienis.
 - c. Pemipaan pembawa air (yang aman dan higienis).
 - d. Tempat persediaan air (harus mampu menampung persediaan yang memadai).
 - e. Pemipaan pembagi yang aman dan memadai.
 - f. Semua kran terbuat dari bahan *stainless steel*.
2. Fasilitas pencucian
Fasilitas pencucian bahan baku dan peralatan harus dilengkapi dengan air panas (khususnya untuk pencucian dan sanitasi peralatan) dengan daya semprot yang memadai (tekanan 15 psi = 1,2 kg/cm²).
3. Sarana pembuangan harus dilengkapi dengan :
 - a. Saluran dan tempat pembuangan untuk bahan (padat, cair, gas).
 - b. Pengolahan buangan.
 - c. Saluran pembuangan untuk buangan terolah.
 - d. Kondisi yang mampu mencegah timbulnya pencemaran lingkungan.
4. Sarana toilet
 - a. Letak toilet tidak boleh terbuka langsung ke ruang produksi/ruang pengolahan.



- b. Dilengkapi dengan tempat cuci tangan (1 per 10 orang pekerja):
 - 1) Ditempatkan dekat pintu masuk ke ruang pengolahan;
 - 2) Menggunakan air yang mengalir;
 - 3) Dilengkapi dengan sabun, deterjan (KMNO_4 0,002%), handuk yang diganti secara reguler;
 - 4) Menggunakan saluran pembuangan tertutup higienis.
5. Peringatan-peringatan kebersihan/saniter
Harus ditempel di tempat-tempat yang mudah dilihat, untuk mengingatkan setiap pekerja. Misalnya : Cuci tangan dengan sabun setelah keluar dari toilet, gunakan sarung tangan selama menjalankan proses produksi, tidak boleh meludah di lantai, dan lainnya.

D. Gudang

1. Gudang/tempat penyimpanan bahan baku dan produk olahan harus bebas dari hewan dan serangga.
2. Sirkulasi udara pada gudang tempat penyimpanan harus baik.
3. Suhu dan kelembaban harus disesuaikan dengan kondisi penyimpanan yang baik bagi komoditas yang disimpan.
4. Harus dibersihkan secara periodik (sebelum dan sesudah barang masuk).



E. Mesin dan Peralatan

1. Mesin

- a. Tata letak mesin-mesin yang digunakan harus diatur sesuai dengan proses yang mengalir dengan lancar, sejak bahan masuk, proses, pengemasan, pengepakan, penyimpanan sampai produk siap didistribusikan/dipasarkan.
- b. Mesin-mesin yang digunakan harus dapat menjamin Keselamatan dan Kesehatan Kerja karyawan serta tidak menimbulkan pencemaran dan kontaminasi pada produk yang dihasilkan.

2. Peralatan produksi dan sarana kerja lainnya

- a. Alat yang digunakan harus memenuhi persyaratan teknis (tidak mudah rusak, terkelupas atau korosif, tahan lama) serta persyaratan higienis (mudah dibersihkan, tidak mencemari produk yang diolah).
- b. Permukaan yang bersentuhan dengan makanan (meja, pisau, dan lainnya) harus halus dan rata, tidak berlubang, mengelupas, berkarat dan menyerap air.
- c. Tidak mencemari produk (fragmen logam, kayu, minyak pelumas, bahan bakar, dan lainnya).
- d. Wadah-wadah, bahan sampingan dan berbahaya harus diberi tanda, berada pada tempat yang aman dan tidak mencemari produk/proses produksi.
- e. Tempat sampah harus dirancang dan ditempatkan pada tempat terpisah untuk mencegah kontaminasi.



F. Pemeliharaan Bangunan dan Sarana Kerja

1. Meningkatkan efektifitas prosedur sanitasi untuk menghindari kontaminasi/pencemaran kimiawi, biologis dan fisik.
2. Menjaga kondisi pabrik dan fasilitas/peralatan agar tetap berfungsi serta dalam keadaan baik.
3. Pembersihan pabrik harus menghilangkan sisa-sisa makanan dan kotoran guna mencegah terjadinya pencemaran dengan cara proses fisik seperti penyikatan/penyemprotan dengan air panas dan dingin, pengisapan vacum, proses kimia dengan deterjen, basa atau asam, gabungan proses kimia dan fisik
4. Pembersihan terutama untuk menghilangkan kotoran dari permukaan, melepaskan tanah dan lapisan (biofilm) menggunakan deterjen, membilas dengan air bersih untuk menghilangkan kotoran dan sisa deterjen jika diperlukan disanitasi dengan larutan khlorin (100-250 mg/l) atau iodium (20-25mg/l).
5. Program pembersihan dan desinfektan harus menjamin kebersihan semua bagian dan peralatan pabrik.
6. Mencegah serangan hama yang masuk ke dalam ruangan dengan cara penanganan sanitasi dengan baik, pengawasan/pemeriksaan bahan yang masuk ke pabrik dengan teliti, dan memantau atau mengurangi penggunaan pestisida yang mungkin mencemari makanan, menutup lubang-lubang/celah, menghindari adanya hewan peliharaan di dalam



pabrik, sampah dan sisa-sisa kotoran harus dijaga kedap hama, dan bersih dari ruang pabrik.

III. PROSES PRODUKSI

A. Penyiapan Bahan

1. Bahan baku
 - a. Bebas dari cemaran hama/penyakit, pestisida, kotoran, dan cemaran lainnya.
 - b. Penanganan pencucian, pembersihan dan pemeliharaan saniter harus efektif.
 - c. Diproduksi dengan cara yang baik dan higienis serta berasal dari produk pertanian yang sehat.
 - d. Memenuhi persyaratan mutu yang ditetapkan.
2. Penempatan bahan baku
 - a. Bahan baku untuk diproses harus dipisahkan tempatnya dengan bahan lain yang berbahaya.
 - b. Bahan baku harus disimpan sesuai kondisi yang diperlukan.
 - c. Penggunaan kode/pelabelan yang baik untuk menghindari kekeliruan yang menyebabkan tidak sesuai dan mutu produk akhir.
3. Penyediaan air

Air yang digunakan dalam pengolahan makanan minimal harus memenuhi baku mutu air yang dapat diminum. Adapun syarat air yang dapat diminum yaitu sebagai berikut :



- a. Bebas dari bakteri pathogen.
- b. Kandungan bahan kimia berbahaya di bawah ambang batas yang ditentukan.
- c. Tidak berwarna dan tidak berbau.
- d. Tidak mengandung bahan tersuspensi (penyebab keruh).

B. Proses Pengolahan

1. Tahap Awal Pengolahan

Kualitas produk olahan yang dihasilkan sangat dipengaruhi oleh kondisi bahan baku yang akan digunakan dan proses pengolahan yang dilakukan. Tahap awal yang cukup menentukan mutu produk olahan yaitu :

- a. Pemilahan
Bahan yang digunakan haruslah mempunyai tingkat kematangan yang optimal sesuai dengan tujuan proses pengolahan.
- b. Pencucian dan pengupasan
Proses ini bertujuan untuk membersihkan dari kotoran dan kontaminan pada permukaan serta menghilangkan bagian yang tidak diperlukan dalam proses pengolahan. Bahan yang mempermudah pencucian atau meningkatkan efektivitas pencucian dapat ditambahkan.
- c. Pemanasan/blansir
Blansir adalah suatu perlakuan pemberian panas



dengan cara pencelupan bahan ke dalam air panas atau pemasakan dengan menggunakan uap. Proses ini biasanya diikuti dengan pencelupan ke dalam air dingin atau penyemprotan dengan air dingin segera setelah blansir selesai. Blansir bertujuan untuk mencegah terjadinya pelunakan bahan, mengurangi volume bahan, mengeluarkan gas (udara) jaringan hasil pertanian yang dapat menimbulkan kerusakan, mengurangi mikroorganisme, me-nonaktifkan enzim tertentu terutama penyebab proses pencoklatan, dan memudahkan perlakuan selanjutnya.

2. Tahap Proses Pengolahan

Pengolahan hasil pertanian dapat dilakukan melalui berbagai cara sesuai dengan tujuan produk akhirnya. Ada dua olahan pertanian yaitu :

- a. Olahan minimal yakni pemilihan bahan baku, pencucian, pengupasan/pemotongan, pengemasan dan penyimpanan pada suhu dingin.
- b. Olahan lainnya
 - 1) Pengeringan
 - 2) Penghancuran/penghalusan
 - 3) Perendaman dalam larutan gula/asam/garam
 - 4) Penggorengan
 - 5) Penirisan (destilasi)
 - 6) Fermentasi dalam pembuatan pickel, brem, wine, dan lainnya



- 7) Penggunaan zat pengawet :
 - a) Gunakan dosis di bawah ambang batas.
 - b) Gunakan jenis GRAS (*Generally Recognized as Safe*)
 - c) Gunakan jenis ADI (*Acceptable Daily intake*) dengan memperhatikan batas penggunaan hariannya (*daily intake*)

3. Tahap Akhir Pengolahan

a. *Exhausting*

Exhausting yaitu proses untuk membuang udara yang terdapat pada *head space* (ruang antara tutup botol dengan permukaan isi), sehingga dapat mencegah terjadinya perubahan warna, maupun kontaminasi mikroba aerob. *Exhausting* juga bertujuan untuk memperkecil terjadinya korosi pada kaleng dan menghilangkan kontaminasi. Proses *exhausting* yaitu :

- 1) Memanaskan botol beserta isinya dalam air mendidih, sehingga mencapai *cold point*, yaitu titik terlambat menerima panas mencapai 70°C;
- 2) Setelah itu, botol langsung ditutup rapat.

b. Pasteurisasi

- 1) Pasteurisasi yaitu proses untuk mematikan organisme yang bersifat patogen dan berbagai mikro organisme yang ada sehingga tidak merubah cita rasa maupun mutu bahan.



- 2) Pasteurisasi merupakan salah satu cara pengawetan menggunakan pemanasan.
- 3) Suhu pemanasan untuk pasteurisasi lebih rendah dari pada sterilisasi dan juga lebih rendah dari titik didih air.
- 4) Pasteurisasi dapat dilakukan pada suhu 63°C selama 30 menit.
- 5) Apabila menggunakan suhu tinggi, pasteurisasi dilakukan dengan cepat pada suhu 72° C selama 15 detik atau 86° C selama 2,5 detik.

c. Sterilisasi

Sterilisasi yaitu proses mematikan semua mikro organisme dengan pemanasan dengan tujuan untuk membebaskan bahan dari semua mikroba perusak. Sterilisasi cepat dan efektif dilakukan pada tekanan tinggi agar tidak merusak bahan dalam kaleng, selama 10 menit pada suhu tinggi 121°C. Pada proses ini setiap bagian dari makanan yang diproses, menerima jumlah panas yang sama. Sterilisasi dapat dilakukan dengan pemanasan botol yang telah diisi dan ditutup rapat dalam air mendidih selama 30 menit.

4. Sanitizer kimia (desinfektan)

Sanitasi dilakukan untuk mematikan jasad renik patogen dan mengurangi jumlah jasad lainnya agar tidak membahayakan kesehatan manusia. Empat (4) macam desinfektan yang lazim digunakan dalam proses pengolahan pangan dapat



dibedakan menurut komponen utama yang dikandung sebagai berikut :

a. *Desinfektan berbahan dasar klorin*

Desinfektan ini paling banyak digunakan karena harganya murah. Spektrum jenis mikro organisme yang dapat dimatikan luas, meliputi bakteri gram positif maupun negatif, dan spora bakteri. Konsentrasi yang diperlukan agar klorin efektif membunuh mikroorganisme yaitu 50-100 ppm klorin dengan waktu kontak sekitar 1 menit pada suhu 24°C.

b. *Desinfektan berbahan dasar lodin (Yodofor)*

Aplikasi yodofor untuk disinfeksi yaitu pada konsentrasi 12-15 ppm dengan waktu kontak 1 menit atau lebih pada suhu 24°C.

c. *Senyawa amonium kuanterner (Quats)*

Quats efektif digunakan untuk mematikan bakteri gram positif, tetapi kurang efektif untuk gram negatif, kecuali bila ditambahkan sekuestran (pengikat logam). Quats diaplikasikan pada konsentrasi 180-220 ppm pada suhu 24°C atau lebih.

d. *Surfaktan anionik asam*

Senyawa ini memiliki stabilitas dan unsur simpan yang baik dan aktif mematikan hampir semua jenis mikro organisme. Sifatnya tidak berbau, tidak memberikan pewarnaan pada alat yang didesinfeksi, efektif pada air, sudah dan mudah didispersikan. Senyawa ini sering



digunakan untuk desinfeksi peralatan gelas. Aplikasi senyawa ini untuk desinfeksi yaitu pada konsentrasi 100-200 ppm, paling sedikit selama 1 menit pada 24°C-43°C.

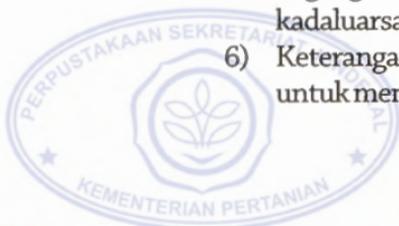
C. Pengemasan

Tujuan pengemasan hasil olahan produk pertanian antara lain untuk perlindungan makanan, aspek penanganan, aspek pemasaran, dan pemberian label/*branding*.

1. Syarat-syarat pengemasan :
 - a. Mampu melindungi produk selama penanganan transportasi dan penumpukan.
 - b. Tidak mengandung bahan kimia.
 - c. Memenuhi persyaratan pasar baik bentuk, ukuran dan berat.
 - d. Kekuatan pengepakan tidak mempengaruhi kelembaban.
 - e. Harga disesuaikan dengan produk.
 - f. Mempermudah penjualan eceran.
 - g. Kemudahan pembuangan.
 - h. Dapat digunakan ulang/daur ulang.
2. Pemilihan jenis pengemasan :
 - a. Memiliki daya lindung terhadap uap air dan *gas barrier*.
 - b. Memiliki daya lindung terhadap sinar matahari.
 - c. Tahan terhadap bahan kimia.



3. Jenis-jenis pengemasan produk olahan antara lain tergantung pada bentuk produk yang dihasilkan :
 - a. Pengemasan botol untuk produk dalam bentuk cair.
Prosedur :
 - 1) Sebelum digunakan, botol harus dicuci terlebih dahulu dengan sabun dan dibilas sampai bersih.
 - 2) Perlakuan sterilisasi dengan cara: botol dan tutup direbus dalam air mendidih selama 1 jam atau menggunakan sterilizer pada suhu 121°C selama 15 menit dengan posisi tutup botol di bagian bawah.
 - 3) Jarak antara proses sterilisasi dengan penggunaan botol tidak boleh terlalu lama, agar botol tidak kembali terkontaminasi.
 - 4) Pendinginan dengan air dingin yang bertujuan untuk menghentikan proses pemasakan agar produk yang dihasilkan tidak terlalu masak dan mencegah pertumbuhan bakteri yang tahan panas dengan perlakuan kejut dingin.
 - 5) Pemberian label yang bertujuan untuk memberi informasi tentang produk dengan penampilan yang menarik. Informasi terdiri dari merk dagang, komposisi bahan, izin Kemenkes, tanggal kadaluarsa, dan informasi lainnya.
 - 6) Keterangan produk (label) harus jelas dan lengkap untuk menjamin (1) konsumen yang menggunakan



dapat menangani, menyimpan dan mengolah produk dengan cara aman, dan (2) *lot* atau *batch* mudah diidentifikasi dan ditarik kembali jika menimbulkan bahaya bagi konsumen.

b. Pengemasan kaleng

Pengemasan kaleng umumnya digunakan untuk produk cair seperti *juice*, manisan dalam kaleng, dan olahan bentuk cair lainnya. Pemanasan pada proses pengalengan disebut sterilisasi dengan tujuan mematikan mikroba (bakteri, jamur, khamir) dan termasuk enzim yang terdapat dalam makanan kaleng. Lamanya sterilisasi tergantung suhu pemanasan, ukuran kaleng, keasaman bahan makanan, dan bentuk makanan cair atau padat. Faktor keasaman bahan makanan menentukan tingginya suhu pemanasan. Dalam keadaan asam, bakteri lebih mudah dimatikan. Makanan asam dan sangat asam cukup dipanaskan pada suhu air mendidih ($98^{\circ}\text{C} - 100^{\circ}\text{C}$).

c. Pada kemasan plastik setelah pemasukan bahan dan pemberian label dilakukan pengemasan *sealer*. Jenis-jenis produk yang dikemas dengan plastik diantaranya keripik.

IV. PENYIMPANAN

A. Penyimpanan bahan baku dan bahan tambahan.

Penyimpanan bahan baku dan bahan tambahan dapat dilakukan dengan cara :

1. Penyimpanan pada suhu rendah Penyimpanan pada suhu rendah dilakukan dengan cara menggunakan ruang pendingin sebagai tempat penyimpanan.
 2. Penyimpanan pada suhu kamar. Penyimpanan pada suhu kamar dapat menggunakan penyimpanan dengan memisahkan bahan-bahan kimia lain yang berbahaya.
- B. Penyimpanan produk olahan
- Penyimpanan produk olahan dapat dilakukan dengan penyimpanan dingin dan penyimpanan dengan suhu kamar.
1. Penyimpanan suhu dingin umumnya dilakukan untuk produk cair.
 2. Penyimpanan suhu kamar umumnya dilakukan untuk produk kering, produk olahan dengan pengeringan atau penggorengan seperti keripik, dodol, sale, dan lainnya.

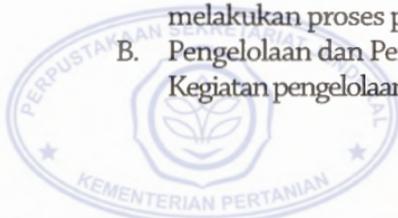
V. KEAMANAN DAN KESELAMATAN KERJA SERTA PENGELOLAAN LINGKUNGAN

A. Keamanan dan Keselamatan Kerja

Beberapa pekerjaan yang menggunakan peralatan mengandung resiko kecelakaan. Untuk itu pencegahan kecelakaan untuk menjamin keselamatan kerja merupakan prosedur standar yang harus dipenuhi. Penggunaan masker, penutup kepala/rambut dan pelindung tubuh lainnya dalam melakukan proses pengolahan wajib dilakukan.

B. Pengelolaan dan Pemantauan Lingkungan

Kegiatan pengelolaan dan pemantauan lingkungan mencakup :



1. Pengelolaan limbah (padat, cair, gas, asap, debu dan abu).
2. Pengendalian gangguan terhadap lingkungan karena bunyi lalu lintas, transportasi, uap panas, pencemaran, dan gangguan lainnya.
3. Pemantauan terhadap efektifitas sarana pengelolaan lingkungan dan kualitas lingkungan. Limbah padat dan cair yang dihasilkan selama proses pengolahan produk-produk pertanian umumnya masih mengandung bahan-bahan organik yang dapat dimanfaatkan oleh mikro organisme seperti bakteri, jamur, *yeast*, parasit atau oleh serangga dan hewan pengerat. Dengan demikian, kedua jenis limbah ini harus dikelola sedemikian rupa agar tidak menjadi sumber pencemaran bagi produk yang dihasilkan. Limbah proses pengolahan hasil pertanian umumnya memiliki ciri-ciri sebagai berikut :
 - a. Kandungan bahan organik tinggi.
 - b. Kandungan organisme, terutama bakteri tinggi.
 - c. *Biochemical Oxygen Demand* (BOD) dan *Chemical Oxygen Demand* (COD) tinggi.
 - d. Penanganan limbah padat :
 - 1) Limbah padat dari pengolahan makanan hendaknya ditempatkan dalam wadah khusus (kontainer).
 - 2) Syarat kontainer untuk wadah limbah padat sebaiknya terbuat dari bahan yang tahan lama,



mudah dibersihkan, tahan terhadap serangan serangga dan hewan pengerat, tidak mudah berkarat/aus, dan tidak menyerap cairan.

- 3) Kontainer dilengkapi tutup sehingga dapat ditutup rapat dan diberi alas kertas/plastik. Limbah padat harus ditempatkan dalam ruang yang terpisah dari ruang pengolahan.

e. Penanganan limbah cair :

- 1) Limbah cair biasanya dibuang ke saluran limbah umum. Namun demikian, diperlukan penanganan khusus sebelum dinyatakan aman untuk dibuang ke dalam saluran pembuangan umum.
- 2) Penanganan yang biasa dilakukan antara lain penyaringan untuk mengurangi bahan-bahan organik dalam limbah padat.

Limbah cair yang kandungan benda-benda padatnya (baik mengendap maupun mengapung) tinggi, perlu dilakukan pengurangan dengan cara pengendapan atau pengapungan terlebih dahulu. Perlakuan yang sering dilakukan yaitu pengaturan Ph limbah dan upaya penurunan BOD (*Biochemical Oxygen Demand*), sebelum limbah cair dibuang.



VI. KESEHATAN DAN KEBERSIHAN PEKERJA

Kesehatan dan kebersihan pekerja yang terlibat dalam pengolahan makanan sangat perlu mendapat perhatian untuk menjamin keamanan makanan di samping untuk mencegah terjadinya penyebaran penyakit melalui makanan.

A. Kesehatan Pekerja

Tiga kelompok penderita penyakit yang tidak boleh dilibatkan dalam penanganan makanan yaitu :

1. Penderita penyakit infeksi saluran pernapasan.
2. Penderita penyakit infeksi pencernaan.
3. Penderita infeksi penyakit kulit. Ketiga jenis penyakit tersebut dapat dipindahkan kepada orang lain melalui makanan yang diolah atau disajikan penderita.

B. Kebersihan Pekerja

Untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani, maka pekerja harus mengikuti prosedur sanitasi yang memadai. Secara garis besar prosedur yang perlu dilakukan oleh pekerja pengolah makanan yaitu :

1. Pencucian tangan serta menjaga kebersihan dan kesehatan diri. Tangan yang kotor/terkontaminasi dapat memindahkan bakteri dan virus patogen dari tubuh atau sumber lain ke makanan. Oleh karena itu pencucian tangan merupakan suatu hal yang sangat penting untuk dilakukan oleh setiap pekerja yang terlibat dalam kegiatan pengolahan makanan.



2. Tidak memakai perhiasan tangan.
3. Memakai penutup rambut yang efektif. Penutup rambut dipakai di seluruh areal pengolahan.
4. Mengenakan masker penutup mulut dan hidung yang efektif, dan dipakai di seluruh areal pengolahan.
5. Tidak boleh merokok, makan dan minum di tempat kerja. Langkah-langkah pencucian tangan yang memadai untuk menjamin kebersihan yaitu sebagai berikut :
 1. Membasahi tangan dengan air mengalir dan menggunakan sabun.
 2. Menggosok tangan secara menyeluruh pada bagian punggung tangan, telapak tangan, sela-sela jari, dan bagian di bawah kuku.
 3. Menggunakan sikat kuku untuk membersihkan sekeliling dan bagian di bawah kuku.
 4. Pembilasan dengan air mengalir.
 5. Pengeringan tangan dengan handuk kertas (*tissue*)/ alat pengering lainnya.
 6. Menggunakan alat kertas *tissue* untuk mematikan tombol / kran air dan membuka pintu ruangan.

Frekuensi pencucian tangan disesuaikan dengan kebutuhan. Pada prinsipnya pencucian tangan perlu dilakukan setiap saat, setelah tangan menyentuh benda-benda yang dapat menjadi sumber kontaminan atau cemaran.



1. Pencucian tangan harus dilakukan apabila :
 - a. Akan memulai dan mengakhiri pekerjaan serta pada waktu menangani pekerjaan, kebersihan tangan harus tetap terjaga.
 - b. Sesudah melakukan kegiatan-kegiatan pribadi misalnya merokok, makan, minum, bersin, batuk, dan setelah menggunakan toilet (buang air kecil/besar).
 - c. Setelah menyentuh benda-benda yang dapat menjadi sumber kontaminan misalnya telepon, uang, kain atau baju kotor, bahan makanan mentah ataupun segar daging, cangkang telur, dan peralatan kotor.
 - d. Setelah menyentuh kepala, rambut, hidung, dan bagian-bagian tubuh yang terluka.
 - e. Setelah menangani sampah serta kegiatan pembersihan misalnya, menyapu atau memungut benda yang terjatuh di lantai.
 - f. Sesudah menggunakan bahan-bahan pembersih dan atau sanitazer kimia.
 - g. Sebelum dan sesudah menggunakan sarung tangan kerja.
2. Kebersihan dan kesehatan diri
 - a. Berpakaian dan berdandan
 - 1) Pakaian pengolah dan penyaji makanan harus selalu bersih.



terjadinya penyimpanan dalam penerapan cara yang direkomendasikan sehingga mempengaruhi mutu hasil produk.

2. Hasil pengawasan ini didokumentasikan, dicatat dan disimpan dengan baik untuk menunjukkan bukti bahwa aktifitas produksi sudah sesuai dengan ketentuan.
3. Instansi yang berwenang melaksanakan pengawasan hendaknya melakukan pengawasan baik pada tahap persiapan sarana dan prasarana pengolahan dan proses pengolahan hasil terhadap penerapan pelaksanaan manajemen mutu hasil pertanian yang dilakukan mengacu pada Persyaratan dan Penerapan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan Yang Baik (GMP).
4. Usaha pengolahan diharuskan melaksanakan pencatatan (*recording*) terhadap segala aktifitas produksi yang dilakukan. Catatan tersebut disimpan dengan baik minimal selama 3 (tiga) tahun, meliputi :
 - a. Nama perusahaan atau kelompok usaha.
 - b. Alamat perusahaan/usaha.
 - c. Kegiatan dan metode pengolahan yang dilakukan.
 - d. Kegiatan/upaya-upaya rutin yang dilakukan dalam rangka K3 dan pengendalian lingkungan.
 - e. Upaya-upaya lain yang bersifat kasus.



B. Penelusuran Balik

Semua produk yang dihasilkan harus dapat ditelusuri ke unit pengolahan hasil pertanian dimana produk tersebut dihasilkan.

VIII. SERTIFIKASI

Maksud dan tujuan pemberian sertifikasi kepada pelaku usaha yang telah menerapkan GMP sesuai dengan ketentuan di dalam pemberian sertifikat yang akan diatur tersendiri merupakan bagian dari sistem pembinaan dan penghargaan kepada pelaku usaha.

IX. PEMBINAAN

Pembinaan penerapan GMP dilaksanakan oleh Instansi Teknis Lingkup Pertanian di tingkat Provinsi dan Kabupaten/Kota.

X. PENUTUP

Persyaratan dan Penerapan Cara Pengolahan Hasil Pertanian Asal Tumbuhan Yang Baik (GMP) bersifat umum, belum spesifik komoditi dan bersifat dinamis. Peraturan Menteri ini akan disesuaikan kembali apabila terjadi perubahan sesuai dengan perkembangan dan kemajuan teknologi.

MENTERI PERTANIAN,
ttd.
ANTON APRIYANTONO



- 2) Pakaian sebaiknya tidak bermotif dan berwarna terang.
 - 3) Penggunaan *make-up* dan *deodorant* yang berlebihan dihindari kuku pekerja harus bersih, pendek, dan tidak dicat.
 - 4) Pekerja harus melepaskan asesoris dan perhiasan seperti cincin, jam, kalung sebelum masuk ke ruang pengolahan.
 - 5) Pakaian kerja dibedakan dengan pakaian harian dan secara periodik dicuci dan diganti.
 - 6) Pekerja harus mandi tiap hari.
- b. Rambut
- 1) Rambut pekerja harus selalu dicuci secara periodik.
 - 2) Pekerja yang berambut panjang harus mengikat rambut dan disarankan menggunakan topi atau jala/cap rambut.
 - 3) Setiap kali tangan meyentuh, menggaruk, menyisir, atau menyikat rambut harus segera dicuci sebelum digunakan lagi untuk menangani makanan.
- c. Kondisi sakit
- 1) Pekerja yang sedang sakit flu, demam dan diare sebaiknya tidak dilibatkan dulu dalam proses pengolahan sampai gejala-gejala penyakit tersebut hilang (sembuh).



- 2) Pekerja yang memiliki luka di tubuhnya harus menutup luka dengan pelindung yang kedap air, misalnya plester, sarung tangan plastik atau karet untuk menjamin tidak berpindahya mikroba yang terdapat di dalamnya.

Di samping itu yang harus diperhatikan pekerja yaitu :

- a. Pekerja tidak boleh merokok, mengunyah makanan selama melakukan aktivitas, tidak meludah atau membuang ingus di daerah pengolahan.
- b. Pekerja selalu menutup mulut dan hidung waktu batuk atau bersin, tidak mencicipi makanan dengan tangan atau jari.
- c. Sedapat mungkin tidak menyentuh bagian tubuh misalnya mulut, hidung, telinga atau menggaruk bagian-bagian tubuh pada waktu menangani makanan.

VII. PENGAWASAN, PENCATATAN, DAN PENELUSURAN BALIK

A. Sistem Pengawasan dan Pencatatan

1. Pelaku usaha pengolahan hasil pertanian hendaknya melaksanakan sistem pengawasan secara internal baik pada penyiapan alat sampai pengolahan, guna mencegah dan mengendalikan kemungkinan

