

# PERBAIKAN PROSES BISNIS UKM PELANGI RASA UNTUK MEMENUHI KRITERIA CPPB-IRT DAN SERTIFIKASI HALAL MENGGUNAKAN METODE BPI

Rr. Asri Ismaya Putri<sup>[1]</sup>, Yati Rohayati<sup>[2]</sup>, Atya Nur Aisha<sup>[3]</sup>

<sup>1,2,3</sup>Prodi S1 Teknik Industri, Fakultas Rekayasa Industri, Universitas Telkom

<sup>1</sup>[roroasri@gmail.com](mailto:roroasri@gmail.com), <sup>2</sup>[yati.rohayati.ittelkom@gmail.com](mailto:yati.rohayati.ittelkom@gmail.com), <sup>3</sup>[atyanuraisha@gmail.com](mailto:atyanuraisha@gmail.com)

## Abstrak

Untuk mendapatkan SPP-IRT dan Logo Halal, suatu UKM harus memiliki proses bisnis yang sesuai agar seluruh kegiatan produksi dapat berjalan secara terstruktur dan terstandarisasi. Namun, untuk memperoleh proses bisnis yang sesuai perlu dilakukan identifikasi pemenuhan kriteria CPPB-IRT dan sertifikasi Halal pada kondisi eksisting. Hasil evaluasi pemenuhan kriteria CPPB-IRT dan sertifikasi Halal menjadi landasan untuk menentukan proses bisnis yang akan diperbaiki. Dalam penelitian ini perbaikan proses bisnis dilakukan dengan metode *Business Process Improvement (BPI)*. Metode BPI mencakup analisis aktivitas yang dilanjutkan dengan penyederhanaan menggunakan 12 *tools streamlining*. Hasil analisis aktivitas yang dilakukan menunjukkan terdapat 14 aktivitas RVA, 84 aktivitas BVA, dan 3 aktivitas NVA. Selanjutnya, dilakukan *streamlining* terhadap aktivitas BVA dan RVA menggunakan *Standardization, Beraucracy Elimination, Automation*, serta *Supplier Partnership*. Sementara aktivitas NVA akan dieliminasi dalam rancangan proses bisnis usulan. Dari hasil penyederhanaan tersebut, akan dirancang *Standard Operating Procedure (SOP)* Pengelolaan UKM Pelangi Rasa agar lebih mudah dipahami pemilik dan pegawai UKM. Penelitian ini menghasilkan empat rancangan SOP yang dapat diimplementasikan untuk kegiatan pembelian atau pengadaan bahan baku, produksi, audit internal, serta sanitasi dan perawatan.

**Kata kunci :** Proses bisnis, CPPB-IRT, Sertifikat halal, BPI, SOP

## 1. Pendahuluan

### 1.1. Latar Belakang

Jumlah UKM sektor industri di Indonesia hingga pada tahun 2014 mencapai 3.505.064 UKM<sup>[1]</sup>. Disamping itu, perkembangan UKM cukup meningkat dari tahun ke tahun. Rata-rata jumlah industri kecil meningkat sebesar 31,10% dari tahun 2012 sampai 2013. Dari beberapa subsektor yang ada, jumlah unit terbanyak diraih oleh subsektor industri makanan yang menguasai industri mikro kecil di Indonesia sebesar 30% sampai 35%<sup>[2]</sup>.

Dengan jumlah UKM industri pangan yang cukup banyak, maka kepedulian pemerintah terkait pangan pun meningkat. Hal tersebut ditandai oleh adanya peraturan terkait keamanan dan kehalalan pangan. Dengan menghasilkan produk makanan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, masyarakat akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan<sup>[3]</sup>. Disamping itu, Wakil Direktur LPPOM MUI, Sumunar Jati, mengatakan bahwa dikarenakan Penduduk Indonesia mayoritas muslim dan semakin meningkatnya sikap kritis dari konsumen dan komunitas halal, maka produk makanan dan minuman harus bersertifikasi halal<sup>[4]</sup>. Oleh sebab itu, pemerintah menganjurkan seluruh produk pangan harus memiliki SPP-IRT dan Logo Halal.

Untuk mendapatkan SPP-IRT dan Logo Halal, suatu UKM harus memiliki proses bisnis yang sesuai agar seluruh kegiatan produksi dapat berjalan secara terstruktur dan terstandarisasi<sup>[5]</sup>. Namun, pada kenyataannya UKM Pelangi Rasa belum memiliki proses bisnis yang terstruktur dan terstandarisasi. Berdasarkan hasil wawancara dengan Ibu Khayati, UKM Pelangi Rasa belum memiliki proses bisnis yang terstruktur dan terstandarisasi karena seluruh proses bisnis yang terjadi belum mengikuti standar yang ditetapkan oleh Pemerintah terkait industri rumah tangga sehingga dibutuhkan suatu standar CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal untuk menstandarisasikan proses bisnis tersebut. Bukti bahwa UKM Pelangi Rasa belum memiliki proses bisnis yang sesuai dengan kriteria CPPB-IRT dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Sampel Pemenuhan Kriteria CPPB-IRT pada UKM Pelangi Rasa

No.	Persyaratan CPPB-IRT	Memenuhi	Tidak Memenuhi	Keterangan
1	Sampah dibuang dan tidak menumpuk		V	Sampah dibuang apabila sudah menumpuk dan melebihi kapasitas tempat sampah.
2	Tempat sampah selalu tertutup		V	Tempat sampah yang digunakan pada lingkungan produksi dibiarkan terbuka.
3	Ruang produksi sebaiknya cukup luas dan mudah dibersihkan.		V	Ruang produksi tidak begitu luas namun pegawai masih dapat melakukan mobilisasi. Namun ruang produksi mudah dibersihkan karena terbuat dari keramik.

Sedangkan bukti bahwa UKM Pelangi Rasa belum memiliki proses bisnis yang sesuai dengan kriteria Sertifikasi Halal dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Sampel Pemenuhan Kriteria Sertifikasi Halal pada UKM Pelangi Rasa

No.	Persyaratan Sertifikasi Halal	Pemenuhan Kriteria	Analisis
1	Apakah pimpinan perusahaan memiliki kebijakan tertulis yang menunjukkan bahwa perusahaan berkomitmen untuk memproduksi produk halal secara konsisten?	T	Pemilik tidak memiliki kebijakan tertulis terkait produk halal. Akan tetapi, pemilik selalu berkomitmen untuk memproduksi produk halal secara konsisten. Hal tersebut dapat dilihat dari pemilihan bahan baku yang terhindar dari produk non Halal.
2	Apakah terdapat tim manajemen halal yang memiliki otoritas untuk membangun, mengatur, dan mengevaluasi Sistem Jaminan Halal?	T	UKM belum memiliki tim manajemen halal. Namun, seluruh kegiatan yang terkait dengan Sistem Jaminan Halal diatur oleh pemilik. Akan tetapi, persyaratan ini tidak akan dicantumkan pada proses bisnis karena persyaratan ini bukan suatu aktivitas atau proses.

Tabel I.2 dan I.3 membuktikan bahwa proses bisnis UKM Pelangi Rasa belum memenuhi kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal Penelitian ini merupakan penelitian lanjutan yang telah dilakukan Putri, dkk. (2015) mengenai evaluasi pemenuhan kriteria CPPB IRT dan sertifikasi halal<sup>[5]</sup>. Usulan perbaikan proses bisnis mengacu pada hasil evaluasi pemenuhan yang telah dilakukan pada penelitian sebelumnya. Selanjutnya, akan diidentifikasi rancangan usulan dalam pengimplementasian CPPB-IRT dan kriteria Halal pada UKM Pelangi Rasa yang didukung oleh proses bisnisnya untuk mendapatkan SPP-IRT dan Sertifikat Halal.

## 1.2. Perumusan Masalah

Seiring dengan peningkatan sikap kritis konsumen akan kebutuhan produk makanan yang higienis dan halal, maka dibutuhkan proses bisnis untuk mencapai standardisasi CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal yang belum dimiliki oleh UKM Pelangi Rasa. Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini, antara lain:

1. Bagaimana kondisi proses bisnis eksisting yang terjadi pada UKM Pelangi Rasa?
2. Bagaimana kondisi penerapan CPPB-IRT dan kriteria Sertifikasi Halal pada UKM Pelangi Rasa?
3. Bagaimana *gap analysis* antara seluruh kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal dengan kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal yang telah dipenuhi UKM Pelangi Rasa?
4. Bagaimana rekomendasi proses bisnis yang tepat untuk diimplementasikan pada UKM Pelangi Rasa dengan menggunakan metode BPI?
5. Bagaimana rancangan SOP bagi UKM Pelangi Rasa yang dapat dimengerti oleh pemilik dan pegawai UKM Pelangi Rasa?

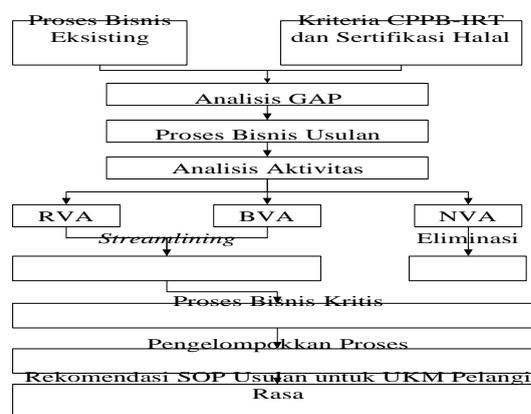
## 1.3. Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah di atas, didapatkan tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Memetakan kondisi proses bisnis eksisting yang terjadi pada UKM Pelangi Rasa.
2. Mengetahui dan mengidentifikasi kondisi penerapan CPPB-IRT dan kriteria Sertifikasi Halal pada UKM Pelangi Rasa.
3. Mengidentifikasi *gap analysis* antara seluruh kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal dengan kriteria CPPB-IRT yang telah dipenuhi UKM Pelangi Rasa.
4. Merancang rekomendasi proses bisnis yang tepat untuk diimplementasikan pada UKM Pelangi Rasa dengan menggunakan metode BPI.
5. Merancang SOP Sertifikasi Halal bagi UKM Pelangi Rasa yang dapat dimengerti oleh pemilik dan pegawai UKM Pelangi Rasa.

## 1.4. Metode Penelitian

Pola pikir dalam memandang permasalahan yang ada dapat digambarkan dari model konseptual. Model konseptual yang digunakan dalam penelitian ini, diperlihatkan pada Gambar 1.



Gambar 1 Model konseptual

Penelitian ini diawali dengan identifikasi proses bisnis eksisting yang akan dianalisis gap dengan kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal. Proses bisnis eksisting tersebut berdasarkan penelitian sebelumnya yang dilakukan Putri, dkk. (2015) mengenai evaluasi pemenuhan kriteria CPPB IRT dan sertifikasi halal<sup>[5]</sup>. Dari hasil analisis gap tersebut, akan dihasilkan suatu proses bisnis usulan yang akan dianalisis aktivitas untuk diklasifikasikan menurut kelompok aktivitas, diantaranya *real value added*, *business value added*, dan *non value added*. Aktivitas-aktivitas yang termasuk ke dalam *non value added* akan dieliminasi. Selanjutnya, aktivitas-aktivitas yang termasuk ke dalam *real value added* dan *business value added* akan disederhanakan dengan menggunakan 12 *tools streamlining*<sup>[6]</sup>. Hasil penyederhanaan tersebut menghasilkan suatu proses bisnis kritis yang seluruh prosesnya akan dikelompokkan ke dalam proses besar sesuai dengan keterkaitannya masing-masing. Terdapat empat proses besar, diantaranya proses pembelian atau pengadaan bahan, produksi, audit internal, sanitasi dan perawatan. Setelah dikelompokkan, dibuat suatu rekomendasi SOP usulan untuk UKM Pelangi Rasa yang berbentuk diagram alir agar proses bisnis lebih mudah dipahami oleh pemilik dan pegawai UKM.

## 2. Dasar Teori

### 2.1. CPPB-IRT (Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga)

Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) merupakan kumpulan kriteria untuk memenuhi standar mutu. Persyaratan CPPB sangat berguna bagi kelangsungan hidup industri pangan karena dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, kepercayaan masyarakat akan meningkat dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang pesat<sup>[3]</sup>. Ruang lingkup CPPB-IRT yang tercantum dalam Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga, antara lain<sup>[3]</sup>:

- |   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| 1. Lokasi dan lingkungan produksi                     | 8. Penyimpanan                       |
| 2. Bangunan dan fasilitas                             | 9. Pengendalian proses               |
| 3. Peralatan produksi                                 | 10. Pelabelan pangan                 |
| 4. Suplai air atau sarana penyediaan air              | 11. Pengawasan oleh penanggung jawab |
| 5. Fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi        | 12. Penarikan produk                 |
| 6. Kesehatan dan hygiene karyawan                     | 13. Pencatatan dan dokumentasi       |
| 7. Pemeliharaan dan program hygiene sanitasi karyawan |                                      |

### 2.2. Sertifikasi Halal

Sertifikat Halal adalah fatwa tertulis MUI yang menyatakan kehalalan suatu produk sesuai dengan syari'at Islam. Sertifikat Halal merupakan syarat untuk mencantumkan label halal dan sebagai syarat menjadi produk pemasok di supermarket/minimarket<sup>[7]</sup>. Menurut LPPOM MUI (Lembaga Pengkajian Pangan, Obat, dan Kosmetik Majelis Ulama Indonesia), kriteria produk halal mengacu pada kriteria SJH (Sistem Jaminan Halal) yang tercantum dalam dokumen HAS 23000:1 Persyaratan Sertifikasi Halal: Kriteria Sistem Jaminan Halal. Berikut ini kriteria SJH dalam HAS 23000<sup>[8]</sup>:

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| 1. Pelatihan karyawan    | 7. Prosedur Tertulis untuk Aktivitas Kritis             |
| 2. Tim Manajemen Halal   | 8. Penanganan Produk untuk yang Tidak Memenuhi Kriteria |
| 3. Pelatihan dan Edukasi | 9. Mampu Telusur  |
| 4. Bahan                 | 10. Internal Audit                                      |
| 5. Produk                | 11. Kaji Ulang Manajemen                                |
| 6. Fasilitas Produksi    |   |

### 2.3. Business Process Improvement (BPI)

BPI adalah kerangka sistematis yang dibangun untuk membantu organisasi dalam membuat kemajuan yang signifikan dalam pelaksanaan proses bisnisnya. BPI memberikan suatu sistem yang akan membantu dalam proses penyederhanaan (*streamlining*) proses-proses bisnis dengan memberikan jaminan bahwa pelanggan internal dan eksternal dari organisasi akan mendapatkan *output* yang jauh lebih baik<sup>[6]</sup>. Pada metode BPI, perlu dilakukan analisis aktivitas dengan mengklasifikasikan proses bisnis ke dalam 3 jenis, yaitu<sup>[6]</sup>:

1. *Real Value-Added (RVA)*: Aktivitas-aktivitas dari suatu proses bisnis yang secara langsung sangat dibutuhkan untuk menghasilkan *output* yang diharapkan oleh konsumen.
2. *Business Value-Added (BVA)*: Aktivitas-aktivitas dari suatu proses bisnis yang tidak memberikan nilai tambah bagi *output* proses secara langsung, tetapi aktivitas ini diperlukan dalam proses bisnis sebagai pendukung.
3. *Non Value-Added (NVA)*: Aktivitas-aktivitas dari suatu proses bisnis yang tidak memberikan nilai tambah kepada konsumen maupun dalam proses bisnis.

Setelah dilakukan analisis aktivitas, tahap selanjutnya adalah penyederhanaan aktivitas (*streamlining*) untuk membuat proses bisnis menjadi lebih efektif, efisien, dan adaptif. Ada beberapa cara atau tools dalam melakukan *streamlining* terhadap proses bisnis<sup>[6]</sup>, yaitu:

1. *Bureaucracy elimination*: Menghilangkan tugas administrasi dan penggunaan kertas kerja yang tidak perlu.
2. *Duplication elimination*: Menghilangkan suatu kegiatan serupa yang terjadi pada suatu bagian dari proses yang berbeda.
3. *Value-Added assessment*: Mengevaluasi setiap kegiatan dalam proses bisnis untuk menentukan kontribusinya pada kebutuhan pelanggan.
4. *Simplification*: Mengurangi kompleksitas suatu proses.
5. *Process cycle time reduction*: Menentukan cara untuk mengurangi waktu siklus dan meminimasi ongkos penyimpanan.

6. *Error proofing*: Membuat kondisi sehingga sulit untuk membuat kesalahan.
7. *Upgrading*: Membuat tingkat efektifitas lebih tinggi dalam meningkatkan performansi dalam proses bisnis.
8. *Simple language*: Mengurangi kompleksitas terhadap cara-cara penulisan dan berbicara membuat dokumen lebih mudah untuk dimengerti oleh pemakainya.
9. *Standardization*: Memilih salah satu cara pembakuan dalam melakukan aktivitas.
10. *Supplier partnership*: Meningkatkan kualitas input, karena *output* proses mempunyai ketergantungan yang tinggi terhadap kualitas input proses yang diterima.
11. *Big picture improvement*: Teknik yang digunakan jika kesepuluh peralatan penyederhanaan tersebut tidak memberikan hasil yang diinginkan.
12. *Automation and/or mechanization*: Penerapan peralatan dan komputer pada pekerjaan yang membosankan dan rutin sehingga kegiatan tersebut dikurangi untuk membebaskan pekerja dalam melakukan lebih banyak kegiatan kreatif.

### 3. Pembahasan

#### 3.1. Proses Bismis Usulan

Pada tahap ini, dilakukan pengidentifikasian antara proses bisnis eksisting, ketidaksesuaian kriteria CPPB-IRT, dan ketidaksesuaian kriteria Sertifikasi Halal untuk dibentuk proses bisnis usulan baru yang telah sesuai dengan kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal. Proses bisnis usulan didapatkan dari hasil analisis terhadap proses bisnis eksisting yang dilakukan pada UKM Pelangi Rasa dengan elemen ketidaksesuaian kriteria CPPB-IRT dan elemen ketidaksesuaian kriteria Sertifikat Halal. Proses bisnis usulan bertujuan untuk memperbaiki proses bisnis eksisting yang belum memenuhi kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal menjadi proses bisnis yang sudah memenuhi kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal. Dalam hal ini, didapatkan 101 proses bisnis usulan yang sudah memenuhi kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal.

#### 3.2. Analisis Aktivitas

Setelah dibuat proses bisnis usulan yang sudah memenuhi kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal, masing-masing aktivitas pada proses bisnis tersebut dilakukan analisis aktivitas dan diklasifikasikan menjadi RVA (*Real Value Added*), BVA (*Business Value Added*), atau NVA (*Non Value Added*). Apabila proses bisnis termasuk ke dalam aktivitas RVA dan BVA, maka proses bisnis tersebut akan dilakukan *streamlining*. Sedangkan apabila proses bisnis termasuk ke dalam aktivitas NVA, maka proses bisnis tersebut akan dihilangkan. Pada penelitian ini, terdapat 14 aktivitas RVA, 84 aktivitas BVA, dan 3 aktivitas NVA.

#### 3.3. Streamlining

Dari hasil analisis aktivitas, dilakukan penyederhanaan pada proses bisnis dengan 12 *tools streamlining*. Berikut ini merupakan hasil *streamlining*:

1. 44 proses bisnis dilakukan *streamlining Standardization*.
2. 12 proses bisnis dilakukan *streamlining Beraucracy Elimination*.
3. 7 proses bisnis dilakukan *streamlining Automation*.
4. 1 proses bisnis dilakukan *streamlining Supplier Partnership*.

#### 3.4. SOP Pengelolaan UKM Pelangi Rasa

Setelah dilakukan analisis aktivitas dan *streamlining*, tahap selanjutnya adalah merancang SOP Pengelolaan UKM Pelangi Rasa agar dapat mempermudah pemahaman pemilik dan pegawai UKM untuk menerapkan SOP yang diusulkan. SOP Pengelolaan UKM Pelangi Rasa dapat dilihat pada **Lampiran A**.

### 4. Kesimpulan

Dari hasil penelitian di Usaha Kecil Menengah Pelangi Rasa yang telah dilaksanakan, maka dapat disimpulkan bahwa:

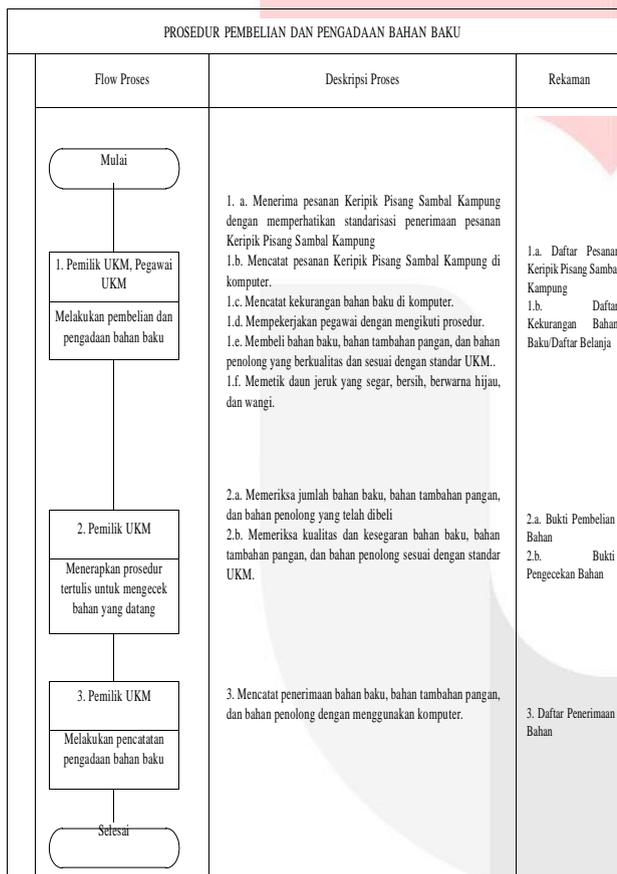
1. Proses bisnis eksisting UKM Pelangi rasa memiliki empat proses besar, yaitu pengadaan bahan, proses produksi, pengemasan, pemasaran atau pengiriman. Dalam hal ini, UKM Pelangi Rasa memiliki 36 alur proses.
2. Kondisi penerapan kriteria CPPB-IRT eksisting pada UKM Pelangi Rasa masih berada pada level 4 (empat). Penilaian tersebut didasarkan pada jumlah ketidaksesuaian kritis sebanyak 5 elemen dan jumlah ketidaksesuaian serius sebanyak 9 elemen. Disamping itu, UKM memenuhi 17 elemen ketidaksesuaian kriteria CPPB-IRT dari 37 elemen ketidaksesuaian. Hal ini dikarenakan masih kurangnya kesadaran dan pengetahuan pemilik UKM dalam mengimplementasikan CPPB-IRT.
3. Kondisi penerapan kriteria Sertifikasi Halal (SJH) eksisting pada UKM Pelangi Rasa masih belum diterapkan secara keseluruhan. Hal ini dapat terlihat dari hasil penilaian jumlah ketidaksesuaian dengan kriteria SJH adalah sebesar 41 elemen dari 72 elemen ketidaksesuaian kriteria SJH. Kondisi ketidaksesuaian tersebut dikarenakan masih kurangnya kesadaran dan pengetahuan pemilik UKM dalam mengimplementasikan kriteria SJH.
4. Rekomendasi proses bisnis dalam hal pengadaan bahan baku, proses produksi, audit dan monitoring, dan sanitasi dan perawatan telah dilakukan analisis aktivitas dan disederhanakan dengan *tools streamlining*, diantaranya *standardization*, *beraucracy elimination*, *automation*, dan *supplier partnership*. Hasil rekomendasi proses bisnis menjadi dasar penyusunan SOP Pengelolaan UKM Pelangi Rasa agar mudah dimengerti oleh pemilik dan pegawai UKM Pelangi Rasa.

- Hasil rekomendasi proses bisnis menjadi dasar penyusunan SOP Pengelolaan UKM Pelangi Rasa. Jenis SOP yang digunakan adalah SOP diagram alir. Setelah dilakukan validasi oleh pemilik dan pegawai UKM Pelangi Rasa, didapatkan bahwa sudah dimengerti oleh pemilik dan pegawai UKM Pelangi Rasa.

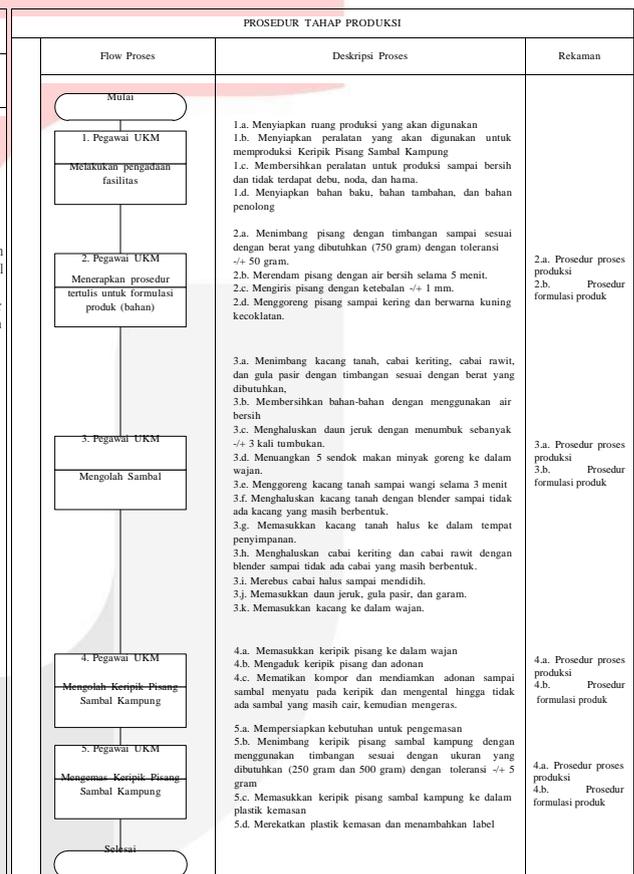
**Daftar Pustaka :**

- <http://bps.go.id/linkTabelStatistik/view/id/1789>, diakses Mei 2015.
- <http://bps.go.id/linkTabelStatistik/view/id/1786>, diakses Oktober 2014.
- [http://www.pom.go.id/index.php/home/hukum\\_perundangan/](http://www.pom.go.id/index.php/home/hukum_perundangan/), diakses Desember 2014.
- <http://www.republika.co.id/berita/nasional/umum/14/11/17/nf6oac-ju5mlah-produk-yang-memperoleh-sertifikasi-halal-mui-meningkat>, diakses Desember 2014.
- Putri, Asri Ismaya., Rohayati, Yati., dan Aisha, Atya Nur., Evaluasi Pemenuhan Kriteria CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal Pada UKM Pelangi Rasa, Jurnal Rekayasa Sistem dan Industri, 2015.
- Harrington, H. James., *Business Process Improvement*, McGraw-Hill, New York, 1991.
- <http://www.indomaret.co.id/mitra/info-pemasok/syarat-pemasok/>, diakses Desember 2014.
- [http://www.halalmui.org/newMUI/index.php/main/go\\_to\\_section/39/1328/page/1/](http://www.halalmui.org/newMUI/index.php/main/go_to_section/39/1328/page/1/), diakses Desember 2014.

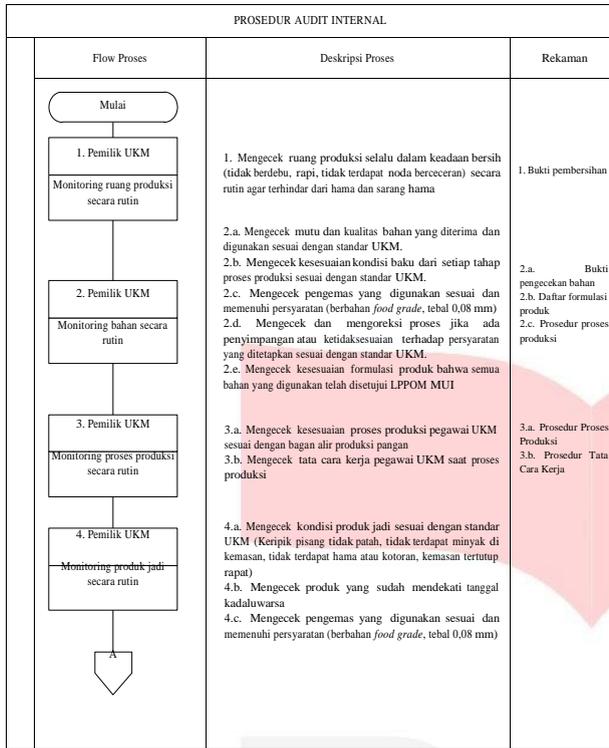
**Lampiran A – SOP Pengelolaan UKM Pelangi Rasa**



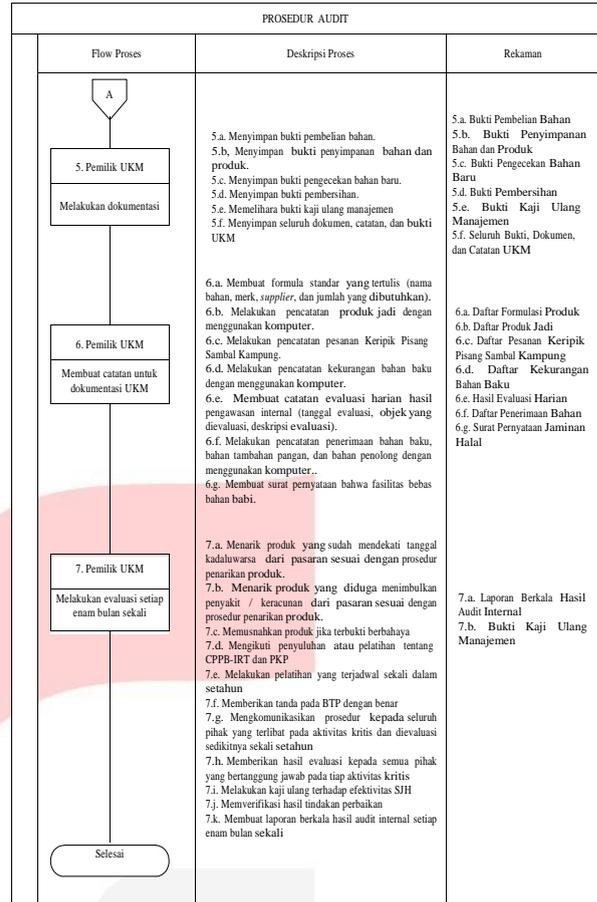
Gambar 3 SOP pembelian dan pengadaan bahan baku



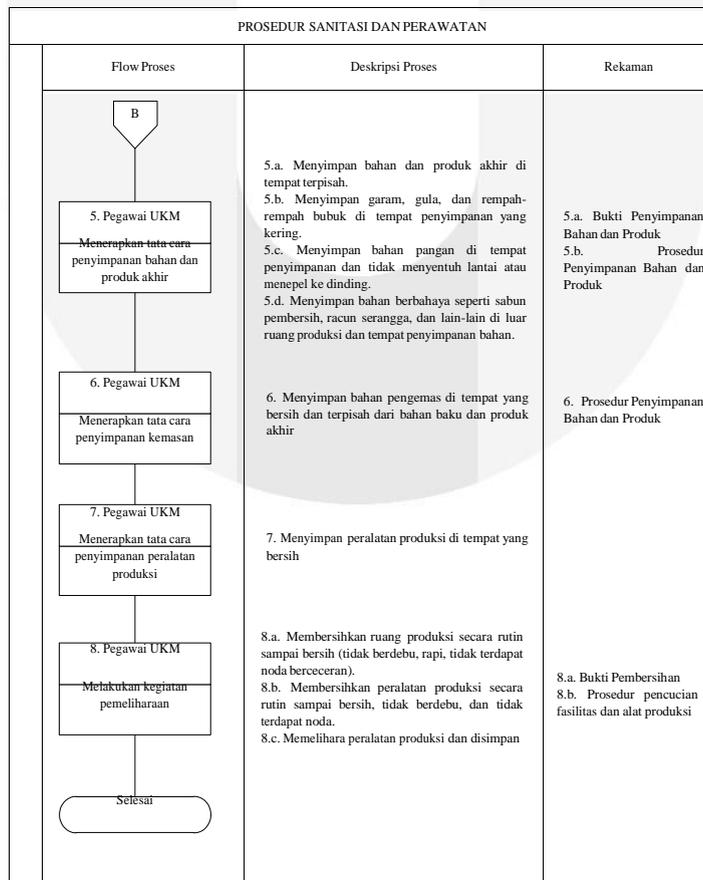
Gambar 4 SOP tahap produksi



Gambar 5 SOP audit internal



Gambar 6 SOP sanitasi dan perawatan



Gambar 6. SOP sanitasi dan perawatan (lanjutan)