

## RINGKASAN

R. AGITA ROSYADA. Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) Produk Ayam Ungkep Beku di UMKM Ayam Es Bening Kebumen. *Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) in Production of Frozen Ayam Ungkep at UMKM Ayam Es Bening Kebumen*. Dibimbing oleh SULIANTARI.

UMKM Ayam Es Bening merupakan produsen dari produk pangan olahan yang berasal dari daging ayam dan daging sapi. Salah satu produk utama yang menjadi ciri khas dari UMKM Ayam Es Bening adalah ayam ungkep. Potensi yang besar dari usaha ini membuat pemilik usaha sadar akan pentingnya nomor izin edar produk untuk menjamin keamanan produk dan lebih leluasa untuk melakukan penjualan hingga keluar daerah Kebumen. Untuk mendapatkan nomor izin edar MD tersebut, UMKM terlebih dahulu melakukan registrasi produk dengan salah satu persyaratan yang harus dipenuhi, yaitu memiliki Sertifikat Pemeriksaan Sarana dan Bangunan (PSB) dengan nilai minimal B (baik). Dengan itu, UMKM wajib menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) untuk mendapatkan sertifikat dari hasil audit PSB yang memenuhi syarat.

Penilaian dilakukan dengan cara membandingkan kondisi sebelum penilaian dengan kriteria CPPOB dan diperoleh hasil penerapan CPPOB yang belum sesuai dibuktikan dengan adanya temuan jumlah ketidaksesuaian kriteria serius sebanyak lima aspek, kriteria mayor sebanyak delapan aspek dan kriteria minor sebanyak enam aspek. Temuan-temuan tersebut meliputi beberapa aspek termasuk pada aspek bangunan yaitu sekat antar ruang yang tidak menutup sampai plafon, aspek pemeliharaan dan program sanitasi yaitu belum adanya alat pengendalian hama, aspek peralatan yaitu pemakaian spatula berbahan kayu, belum dilakukannya tes kesehatan pada aspek karyawan dan pada aspek penyimpanan yaitu belum tersedianya rak khusus alat-alat produksi yang telah dibersihkan dan lain sebagainya. Dengan itu, penerapan CPPOB di UMKM Ayam Es Bening mendapat nilai D (jelek) sehingga diperlukan perbaikan.

Perbaikan yang dilakukan berdasarkan temuan seperti menambah sekat hingga mencapai plafon, pemasangan *insect killer* dan jebakan tikus sebagai bentuk pengendalian hama, penggantian alat produksi berbahan kayu dengan *stainless steel*, melakukan tes kesehatan pada karyawan serta menyediakan rak khusus untuk peralatan bersih, diselesaikan dalam kurun waktu 30 hari kerja dan dicatat dalam formulir *Corrective Action and Preventive Action (CAPA)*. Sertifikat yang diterima memiliki nilai B (baik) dan UMKM Ayam Es Bening dapat melanjutkan proses registrasi produk ke tahap berikutnya untuk mendapatkan nomor izin edar.

Kata kunci: Ayam Ungkep Beku, CPPOB, Keamanan Pangan, UMKM

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.