



RINGKASAN

MIFTAHUL JANNAH JULIA EFRIDA. Penyusunan Dokumen Persyaratan Izin Edar (MD) Produk Ayam Ungkep Beku di UMKM Ayam Es Bening, Kebumen. *Preparation of Distribution Requirement Documents for Frozen Ayam Ungkep Product at UMKM Ayam Es Bening, Kebumen.* Dibimbing oleh ENDANG WARSIKI.

Pangan olahan adalah makanan atau minuman yang diproses dengan metode tertentu. Pangan olahan dapat berupa produksi dalam negeri maupun dari luar negeri. Pangan olahan yang telah memiliki izin edar memiliki kode BPOM RI MD untuk makanan dalam negeri dan kode BPOM RI ML untuk makanan impor. Izin edar ini bermanfaat untuk meningkatkan keamanan dan mutu produk, serta kepercayaan dari konsumen.

Saat ini, pendaftaran pangan olahan dapat dilakukan secara daring melalui website resmi Badan POM yaitu e-reg.pom.go.id. Namun kendala UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) Ayam Es Bening adalah kurangnya informasi mengenai pendaftaran pangan olahan yang baik dan benar serta kurangnya pengetahuan teknis.

Praktik kerja pangan yang dilakukan di UMKM Ayam Es Bening yaitu penyusunan dokumen persyaratan izin edar (MD) untuk produk ayam unkep beku. Pembuatan dokumen produk ayam unkep beku harus disesuaikan dengan tingkat penilaian risiko. Tingkat risiko terdiri atas risiko tinggi, sedang, rendah, dan sangat rendah. Tingkat risiko yang sesuai dengan produk adalah risiko sedang. Dokumen teknis yang disiapkan adalah komposisi, proses produksi, penjelasan kode produksi, penjelasan masa simpan / kedaluwarsa, rancangan label, hasil analisa laboratorium untuk produk akhir serta spesifikasi bahan tertentu. Pembuatan dokumen tersebut harus disesuaikan antara produk yang akan didaftarkan dengan jenis dan kategori pangan yang telah tersedia di halaman resmi e-reg.pom.go.id. Produk ayam unkep beku termasuk ke jenis pangan Daging Ayam Olahan dengan kode 397 dan kategori pangan yang sesuai adalah Daging Olahan Berbumbu Beku dengan kode 08020313.

Dokumen komposisi berupa bahan penyusun ayam unkep yang terdiri atas nama bahan, berat dalam satuan gram dan persen yang terkandung dalam satu kemasan. Proses produksi menjelaskan secara rinci cara pembuatan ayam unkep beku dari persiapan bahan baku hingga produk disimpan ke dalam lemari pembeku. Informasi tentang kode produksi berupa penjelasan penulisan kode yang mengandung arti dari riwayat produksi ayam unkep beku serta informasi masa kedaluwarsa berupa penjelasan umur simpan produk ayam unkep beku dan cara penulisannya. Label ayam unkep beku berupa file rancangan yang disesuaikan dengan produk ayam unkep dan memenuhi aturan perancangan label yang benar. Hasil analisa produk akhir berupa sertifikat dari pihak ketiga (laboratorium terakreditasi) yang disesuaikan dengan kategori daging olahan berbumbu beku, serta spesifikasi bahan tertentu berisi tentang kriteria penerimaan bahan penyusun produk sesuai ketetapan perusahaan.

Kata kunci : dokumen, edar, olahan, pangan, registrasi