



RINGKASAN

MICHAEL LEONARD LIHARDO SILALAH. Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Produk Bakeri di Industri Rumah Tangga Pangan Bogor (*Implementation of Good Manufacturing Practices for Food Home Industry Bakery Products at Bogor*). Dibimbing oleh NENY MARIYANI.

Botani Bakery, Roti Soek Padjajaran, dan Rumah Que Que Astarti merupakan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) yang produk utamanya adalah bakeri, yaitu roti isi, roti tawar, dan *puff pastry*. Ketiga IRTP ini menyadari pentingnya keamanan pangan sekali pun produk pangan yang dihasilkan adalah produk berskala menengah ke bawah. Untuk mencapai keamanan pangan tersebut, IRTP harus menerapkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (Perka BPOM) Republik Indonesia Tahun 2012 tentang CPPB-IRT. Tujuan dilaksanakannya kegiatan PKL ini adalah mempelajari penerapan CPPB-IRT di Botani Bakery, Roti Soek Padjajaran, dan Rumah Que Que Astarti.

Penilaian penerapan CPPB-IRT dilakukan dengan cara membandingkan keadaan di IRTP dengan keadaan ideal yang tercantum di Perka BPOM Republik Indonesia Tahun 2012 berdasarkan 14 aspek penilaian CPPB-IRT. Penilaian dilihat berdasarkan temuan-temuan ketidaksesuaian yang kemudian dikelompokkan menjadi 4 kriteria, yaitu kritis, serius, mayor, dan minor. Jumlah temuan ketidaksesuaian akan menentukan di level mana penerapan CPPB-IRT dan frekuensi audit internal pada suatu IRTP, diantaranya: (1) IRTP berada di level I, maka frekuensi audit internal minimal 1 kali dalam 2 bulan, (2) IRTP berada di level II, maka frekuensi audit internal minimal 1 kali dalam 1 bulan, (3) IRTP berada di level III, maka frekuensi audit internal minimal 1 kali dalam 2 minggu, dan (4) IRTP berada di level IV, maka frekuensi audit internal setiap hari. Hasil penerapan aturan ini adalah IRTP akan memiliki nomor izin edar P-IRT jika IRTP berada minimal di level II dari penerapan aturan ini.

Hasil penerapan CPPB-IRT adalah sebagai berikut: (1) Botani Bakery berada di level III dengan jumlah ketidaksesuaian minor 1, mayor 2, dan serius 1, (2) Roti Soek Padjajaran berada di level IV dengan jumlah ketidaksesuaian minor 1, mayor 1, serius 2, kritis 2, dan (3) Rumah Que Que Astarti berada di level IV dengan jumlah ketidaksesuaian minor 1 dan serius 2. Contoh ketidaksesuaian yang sama dari ketiga IRTP ini adalah ketidaksesuaian minor, yaitu dokumen produksi tidak mutakhir dan tidak tertelusur. Perbaikan penerapan CPPB-IRT di ketiga IRTP dilakukan dengan cara mengoreksi ketidaksesuaian menjadi temuan yang seminimal mungkin. Perbaikan dilakukan dalam kurun waktu masing-masing 30 hari di 3 IRTP dan dicatat dalam formulir CAPA (*Corrective Action and Preventive Action*). Hasil perbaikan penerapan CPPB-IRT di ketiga IRTP meningkat menjadi level I. Ketiga IRTP diharapkan menjaga penerapan CPPB-IRT secara konsisten untuk mempertahankan keamanan pangan produk masing-masing IRTP.

Kata kunci : bakeri, CPPB-IRT, IRTP

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.