

RINGKASAN

ANISA SEPTIA AZHARA. Penerapan CPPB-IRT dan Upaya Perbaikan Produk di Industri Rumah Tangga Binaan Dinas Pangan Kabupaten Karawang. *Implementation of Good Manufacturing Practices and Product Improvement Efforts in Food Home Industries Assisted by Food Agency in Karawang City.* Dibimbing oleh NUR WULANDARI.

Dinas Pangan merupakan bagian dari Pemerintah Daerah yang mengawasi perkembangan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Karawang. IRTP yang diawasi oleh Dinas Pangan berbentuk Kelompok Wanita Tani (KWT) dan koperasi. IRTP adalah perusahaan pangan yang memiliki tempat usaha di tempat tinggal dengan peralatan pengolahan pangan manual hingga semi otomatis.

Proses produksi pada IRTP harus memenuhi persyaratan produksi pangan sesuai dengan peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) mengenai Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik di Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). CPPB adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi. Terdapat 14 aspek dalam penerapan CPPB-IRT yaitu lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene sanitasi karyawan, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan. Dalam kegiatan praktik kerja lapangan ini, dilakukan evaluasi penerapan CPPB dan upaya perbaikan produk pangan olahan yang dihasilkan oleh tiga IRTP, yaitu KWT Asih Munggaran, KWT Kenanga dan Koperasi Mina Agar Makmur.

Dalam penerapan CPPB-IRT di IRTP Binaan Dinas Pangan Karawang masih terdapat beberapa aspek yang belum terpenuhi. Di KWT Asih Munggaran ditemukan 11 poin ketidaksesuaian dari 8 aspek CPPB. Di KWT Kenanga ditemukan 5 poin ketidaksesuaian dari 5 aspek CPPB. Sementara itu, di Koperasi Mina Agar Makmur ditemukan 1 poin ketidaksesuaian dari 1 aspek CPPB. Berdasarkan temuan ketidaksesuaian tersebut disusun rekomendasi perbaikan untuk dapat diterapkan di IRTP dan dipantau lebih lanjut pemenuhannya oleh Dinas Pangan Kabupaten Karawang.

Pada produk pangan yang dihasilkan oleh ketiga IRTP, masih terdapat hal-hal yang dapat diperbaiki dan ditingkatkan mutunya. Tingginya kandungan minyak pada produk keripik KWT Asih Munggaran dapat dikurangi dengan pengaturan suhu penggorengan dan penirisan produk. Pada produk minuman kunyit asam KWT Kenanga terdapat rasa menyengat seperti soda pada penyimpanan lebih dari 7 hari, yang dapat diperbaiki dengan penerapan sanitasi dan higiene, sterilisasi kemasan, dan penerapan proses termal. Pada produk mie kristal agar Koperasi Mina Agar Makmur, mie hasil penyeduhan selama 2 – 3 menit di dalam kemasan memiliki tekstur yang masih keras (belum lunak), sehingga perlu diperbaiki dengan memperpanjang waktu penyeduhan menjadi selama 5 – 6 menit.

Kata kunci: CPPB-IRT, Dinas Pangan Karawang, IRTP, perbaikan produk

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