



## RINGKASAN

RAFI ATHA. Penerapan *Good Manufacturing Practices* pada Sarana Produksi Industri Pangan di UMKM Kabupaten Bogor (*Implementation of Good Manufacturing Practices in Food Industry Production Facilities at UMKM Bogor District*). Dibimbing oleh AI IMAS FAIDOH FATIMAH

Pangan merupakan kebutuhan yang mendasar tiap manusia untuk mendapatkan energi. Produk pangan yang aman dan layak konsumsi ialah pangan yang pangan yang tidak busuk, tidak menjijikan, dan bermutu baik serta terbebas dari cemaran biologi, fisik, dan kimia. Apabila pangan yang tidak aman dan tidak layak dikonsumsi dapat menyebabkan gangguan kesehatan salah satunya ialah keracunan pangan serta kerugian ekonomis bagi industri. Industri pangan perlu menerapkan pedoman *Good Manufacturing Practices (GMP)* sesuai dengan kriteria lingkup Sarana Produksi Pangan agar produk yang dihasilkan aman dan layak konsumsi. Terdapat 18 ruang lingkup dalam Peraturan Menteri Perindustrian No. 75 tahun 2010 dan 14 ruang lingkup dalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012.

Kegiatan PKL ini bertujuan mengetahui level penerapan GMP sarana produksi pangan yang berada di tiga industri pangan Bogor yaitu UKM Siomay Abah UKI, CV Amal Mulia Sejahtera (CV AMS), dan CV Sagu Tani dengan menilai penerapan sarana produksi menggunakan formulir penilaian ketidaksesuaian sarana produksi. Formulir penilaian sarana produksi pangan Industri Rumah Tangga mengacu pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012. Formulir penilaian sarana produksi yang telah memiliki izin edar MD atau Industri Menengah mengacu pada Peraturan Direktur Jenderal Industri Agro No. 30/IA/Per/12/2011 tentang petunjuk teknis penilaian penerapan CPPOB.

Berdasarkan hasil pengamatan dan penilaian kondisi sarana produksi pangan di UKM Siomay Abah UKI masih terdapat banyak aspek yang tidak memenuhi persyaratan GMP sebanyak 6 poin kritis, 4 poin serius, dan 2 poin mayor dengan level penerapan yaitu level 4. Pada sarana produksi CV AMS ditemukan ketidaksesuaian kritis sebanyak 3 poin, 9 poin mayor dan 1 poin minor dengan level penerapan yaitu level 3. Pada sarana produksi CV Sagu Tani ditemukan ketidaksesuaian kritis sebanyak 0 poin, 3 poin mayor, dan 0 poin minor dengan level penerapan yaitu level 1. Industri pangan melakukan tindakan perbaikan setelah dilakukan penilaian GMP untuk mengurangi elemen ketidaksesuaian. Tindakan perbaikan yang dilakukan seperti pergantian alat yang sudah rusak dan pembuatan *check list monitoring* kebersihan ruangan. Industri pangan yang masih terdapat ketidaksesuaian sebaiknya dilakukan perbaikan segera terutama kategori kritis yang dapat berpengaruh terhadap keamanan pangan secara langsung.

Kata kunci : GMP, industri pangan, penerapan

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.