

## RINGKASAN

EZRA YOLA N. Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Produsen Nastar di Tiga IRTP Bogor. *Implementation of Good Manufacturing Practices for Nastar Producers in Three Home Industry at Bogor*. Dibimbing oleh MRR. LUKIE TRIANAWATI.

Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan di tiga Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) diantaranya Breads Mom Bakery and Cakes, Almira Bakery dan Tandi's Bakery. Ketiga IRTP ini merupakan industri pangan yang bergerak di bidang pengolahan kue, roti dan *pastry*. Ketiga IRTP harus menerapkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (Perka BPOM) Republik Indonesia Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) mengingat pentingnya penerapan keamanan pangan. Tujuan kegiatan PKL adalah mengamati secara langsung penerapan CPPB-IRT.

CPPB-IRT merupakan suatu pedoman cara memproduksi makanan yang bertujuan agar produsen IRT memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen. Pengambilan data CPPB-IRT dilakukan dengan pengamatan langsung objek yang dikaji dan membandingkan kondisi IRTP dengan kriteria CPPB Perka BPOM No HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 berdasarkan 14 aspek penilaian CPPB-IRT. Penilaian dilihat berdasarkan 4 kriteria ketidaksesuaian, yaitu kritis, serius, mayor, dan minor. Jumlah ketidaksesuaian akan menentukan level CPBB-IRT dan frekuensi audit internal pada suatu IRTP.

Hasil penerapan CPPB-IRT di ketiga IRTP ini belum memenuhi kriteria yang dibuktikan dengan beberapa temuan ketidaksesuaian. Di Breads Mom Bakery and Cakes terdapat ketidaksesuaian minor 1, mayor 2, serius 6 dan kritis 3 elemen. Pada IRTP Almira Bakery terdapat ketidaksesuaian minor 1, mayor 2, serius 4 dan kritis 4 elemen. Pada IRTP Tandi's Bakery terdapat ketidaksesuaian minor 1, mayor 1, serius 3 dan kritis 1 elemen. Beberapa contoh ketidaksesuaian dari ketiga IRTP ini meliputi beberapa aspek termasuk (1) aspek bangunan dan fasilitas diantaranya dinding, ventilasi, lantai dan langit-langit yang kotor dan berdebu; (2) tidak tersedianya tempat sampah yang tertutup; (3) tidak tersedianya fasilitas sanitasi hygiene; (4) pelabelan pangan tidak sesuai dengan kriteria dan (5) dokumen produksi yang tidak mutakhir. Berdasarkan hasil temuan ketidaksesuaian di atas, tiga IRTP tersebut masuk pada peringkat level IV (empat) dan harus melakukan audit internal setiap hari. Ketiga IRTP juga diharapkan menjaga serta meningkatkan penerapan CPPB-IRT dengan konsisten untuk menghasilkan produk yang aman dan bermutu.

Saran perbaikan yang dilakukan adalah (1) membuat jadwal pembersihan seluruh area produksi; (2) menyediakan fasilitas sanitasi hygiene di ruangan produksi; (3) menyediakan tempat sampah tertutup; (4) memperbaiki pelabelan pangan agar sesuai dengan aturan pelabelan pangan; (5) membuat form dan *checklist* untuk memonitoring proses produksi pada masing-masing IRTP.

Kata Kunci : CPPB, IRTP, nastar