



I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan yang ditetapkan untuk pangan. Melalui CPPB ini, industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi dan aman sehingga masyarakat akan terlindung dari penyimpangan mutu dan bahaya pangan yang mengancam kesehatan (PerkaBPOM 2012). Terdapat 14 ruang lingkup yang tercantum di dalam Perka BPOM No HK 03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 yaitu lokasi dan lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, suplai air atau sarana penyedia air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene sanitasi, penyimpanan, pengendalian proses, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggungjawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan. Hal ini perlu diterapkan untuk menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan.

Pengendalian kualitas pada perusahaan baik perusahaan jasa maupun perusahaan industri sangatlah diperlukan. Dengan kualitas jasa atau pun barang yang dihasilkan, tentunya perusahaan berharap dapat menarik konsumen dan dapat memenuhi kebutuhan serta keinginan konsumen. Untuk itulah dibutuhkan pengendalian untuk menjaga agar produk yang dihasilkan sesuai dengan standar mutu yang berlaku. Piranti atau alat pengendalian mutu dibedakan atas alat yang menggunakan data numerik atau kuantitatif dan alat yang menggunakan data verbal atau kualitatif. Alat yang digunakan untuk mengolah data numerik, yaitu kertas periksa (*check sheet*), *Pareto chart*, histogram, grafik kendali. Sedangkan yang menggunakan data verbal adalah diagram Alir (*flow chart*), diagram *Ishikawa*.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dalam melaksanakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) adalah menambah wawasan serta pengetahuan dan gambaran yang nyata terkait ilmu yang sudah dipelajari selama kuliah. Selain itu, untuk memberikan saran yang bermanfaat dan memberikan kesempatan mahasiswa belajar mengenai dunia kerja. Tujuan khusus PKL yaitu mempelajari proses produksi sirup pala, tahu bakso dan roti. Ingin mempelajari Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) di CV Cielofood Pratama Bogor dan ingin mempelajari pengendalian mutu produk akhir Tahu Bakso dan Roti Di UKM Nasa Boga dan Roti Soek Padjadjaran.

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.