

RINGKASAN

NURMA PURWATI. Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik Pada Industri Rumah Tangga Pangan di Desa Teluk Merbau, Siak. *Implementation of Good Food Production Methods in the Food Home Industry at Teluk Merbau Village, Siak*. Dibimbing oleh AI IMAS FAIDOH FATIMAH

Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) adalah suatu pedoman untuk memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi. CPPB menjelaskan persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan pangan di seluruh mata rantai produksi mulai dari bahan baku sampai produk akhir. SPP-IRT diperlukan oleh pelaku IRT agar dapat memperluas pasar penjualan dan memasuki pasar ritel modern. SPP-IRT diberikan kepada IRT jika terdapat beberapa aspek yang dinilai sesuai dengan CPPB yang diatur oleh BPOM. Tujuan kegiatan PKL pada tiga IRT yang terdapat di Siak adalah mengamati secara langsung penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada industri rumah tangga pangan Keripik Usaha Nenek, Pondok Keripik 4 Putri dan Kerupuk Aci Rifky.

Penilaian CPPB di IRT dilakukan dengan pengamatan langsung objek yang dikaji dan membandingkan kondisi IRT dengan kriteria CPPB PKBPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012 dan diperoleh hasil penerapan CPPB di ketiga IRT yang belum memenuhi kriteria CPPB dibuktikan dengan adanya temuan beberapa jumlah ketidaksesuaian pada ketiga IRT.

Berdasarkan hasil penilaian kondisi saat ini dengan kriteria CPPB diperoleh hasil bahwa kondisi penerapan kriteria CPPB saat ini di ketiga IRT terdapat beberapa aspek yang belum memenuhi persyaratan. Pada IRT Keripik Usaha Nenek terdapat ketidaksesuaian dengan kriteria kritis sebanyak 5 elemen, serius sebanyak 9 elemen, mayor sebanyak 3 elemen dan minor sebanyak 1 elemen. Pada IRT Pondok Keripik 4 Putri ditemukan ketidaksesuaian dengan kriteria kritis sebanyak 4 elemen, serius sebanyak 10 elemen, mayor sebanyak 3 elemen dan minor sebanyak 1 elemen. Pada IRT Kerupuk Aci Rifky ditemukan ketidaksesuaian dengan kriteria kritis sebanyak 1 elemen, serius sebanyak 7 elemen, mayor sebanyak 1 elemen dan minor sebanyak 1 elemen. Ketidaksesuaian tersebut meliputi beberapa aspek termasuk pada aspek bangunan dan fasilitas diantaranya terdapat sarang laba-laba dan debu pada dinding dan ventilasi, aspek peralatan produksi yaitu timbangan yang tidak akurat dan belum terkalibrasi. Saran perbaikan yang dilakukan adalah membuat *checklist* kebersihan ruangan dan peralatan, mengganti timbangan menjadi lebih akurat dan mengkalibrasi timbangan setiap tahun. Berdasarkan hasil pengamatan penerapan CPPB, tiga IRT tersebut masuk pada peringkat level IV (empat) dan harus melakukan audit internal dengan frekuensi setiap hari serta harus meningkatkan penerapan CPPB agar menghasilkan pangan yang bermutu, aman dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen.

Kata kunci: CPPB, IRT, pemeriksaan sarana produksi