

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

RINGKASAN

NATANAEL DIAZ ANUGERAH HARSANTO. Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Produk Roti Manis. *Implementation of Good Manufacturing Practices for the Home Industry Bread Product*. Dibimbing oleh CAECILLIA CHRISMIE NURWITRI.

Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) adalah suatu pedoman untuk memproduksi pangan yang baik agar dihasilkan produk pangan yang aman, bermutu, dan layak untuk dikonsumsi. CPPB-IRT berisi tentang persyaratan-persyaratan pada setiap ruang lingkup mata rantai produksi yang wajib dipenuhi oleh produsen pangan industri rumah tangga, mulai dari bahan baku sampai dengan produk akhir. SPP-IRT merupakan sertifikat yang diberikan oleh Dinas Kesehatan kepada IRTP apabila IRTP telah memenuhi aspek yang sudah sesuai dengan CPPB-IRT. Sertifikat tersebut dapat digunakan oleh IRTP sebagai sarana promosi untuk memperluas jangkauan konsumen. Tujuan kegiatan PKL yang dilaksanakan pada ketiga IRTP tersebut adalah mengamati secara langsung penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga Pangan UD Matahari, CV Aulia Milano dan CV Ganep Lintas Generasi.

Pengambilan data penilaian CPPB-IRT dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung objek dan lokasi IRTP yang dianalisis dan membandingkannya dengan persyaratan CPPB-IRT dalam PerkaBPOM 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.

Berdasarkan hasil penilaian diperoleh data bahwa penerapan persyaratan CPPB-IRT di ketiga IRTP terdapat beberapa aspek yang belum memenuhi persyaratan. Pada IRTP UD Matahari terdapat ketidaksesuaian dengan kriteria kritis sebanyak 0 elemen, serius sebanyak 0 elemen, mayor sebanyak 1 elemen, dan minor sebanyak 1 elemen. Pada IRTP CV Aulia Milano terdapat ketidaksesuaian kriteria kritis sebanyak 0 elemen, serius sebanyak 0 elemen, mayor sebanyak 1 elemen, dan minor sebanyak 1 elemen. Pada IRTP CV Ganep Lintas Generasi terdapat ketidaksesuaian kriteria kritis sebanyak 0 elemen, serius sebanyak 0 elemen, mayor sebanyak 1 elemen, dan minor sebanyak 0 elemen.

Ketidaksesuaian tersebut meliputi beberapa aspek, di antaranya adalah kesehatan dan higiene karyawan, yaitu karyawan kadang-kadang makan dan minum di ruangan produksi yang dapat mengakibatkan pencemaran produk. Berdasarkan hasil penilaian penerapan CPPB-IRT, ketiga IRTP termasuk pada peringkat level I (satu) dan harus melaksanakan audit internal dengan frekuensi setiap dua bulan serta memastikan penerapan CPPB-IRT dengan baik agar menghasilkan produk pangan yang aman dan mutunya yang terjamin. Saran perbaikan yang diberikan adalah menegakkan tata tertib kegiatan produksi dan melakukan pengawasan oleh pihak penanggung jawab perusahaan terkait kedisiplinan karyawan.

Kata kunci : CPPB-IRT, kesehatan dan higiene karyawan, penilaian