



RINGKASAN

PUTRI ALIFIA SADERA. Penilaian Terhadap Penerapan CPPB-IRT di Kejambon Snack, Giar Sale, dan Kopi Pulosari Tugu Juang, Pemalang. *Assessment of the Implementation of CPPB-IRT in Kejambon Snack, Giar Sale, and Pulosari Coffee Tugu Juang, Pemalang*. Dibimbing oleh DEWI SARASTANI.

Keamanan pangan adalah kondisi yang diperlukan untuk mencegah pangan dari cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya. Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman, dan layak untuk dikonsumsi dari bahan baku sampai produk akhir. Dalam industri pangan penting untuk menerapkan CPPB-IRT, agar produk pangan yang dihasilkan sesuai dengan mutu, kualitas dan keinginan konsumen. Tujuan kegiatan PKL adalah mengamati secara langsung penerapan CPPB-IRT di Kejambon Snack, Giar Sale, dan Kopi Pulosari Tugu Juang – Pemalang sesuai dengan kriteria CPPB-IRT PerkaBPOM No HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012.

Berdasarkan hasil penilaian diperoleh bahwa penerapan CPPB di ketiga IRT belum memenuhi persyaratan. Pada IRT Kejambon Snack terdapat ketidaksesuaian dengan kriteria kritis sebanyak 6 elemen, kriteria serius sebanyak 6 elemen, kriteria mayor sebanyak 2 elemen dan kriteria minor sebanyak 1 elemen. Pada IRT Giar Sale terdapat ketidaksesuaian dengan kriteria kritis sebanyak 3 elemen, kriteria serius sebanyak 2 elemen, kriteria mayor sebanyak 1 elemen dan kriteria minor sebanyak 1 elemen. Pada IRT Kopi Pulosari Tugu Juang terdapat ketidaksesuaian dengan kriteria kritis sebanyak 3 elemen, kriteria serius sebanyak 2 elemen, kriteria mayor sebanyak 1 elemen dan kriteria minor sebanyak 1 elemen.

Ketidaksesuaian tersebut meliputi beberapa aspek diantaranya kondisi bangunan dan fasilitas yang terdapat debu pada ventilasi dan jendela, aspek pencatatan dan dokumentasi yaitu dokumen yang tidak lengkap, serta aspek pelatihan karyawan yang berhubungan dengan pemahaman karyawan tentang keamanan pangan. Saran perbaikan yang dilakukan yaitu dengan membuat *checklist* kebersihan ruangan dan peralatan, melengkapi dokumen produksi dengan membuat SOP produksi, serta mengajak karyawan untuk mengikuti pelatihan keamanan pangan.

Kata kunci : CPPB, IRT, keamanan pangan, penilaian.