

MUTIARA KURNIA. J1A214043. Evaluasi Pemenuhan Kriteria Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di UMKM Tempe Asli HB Jambi. Dosen Pembimbing: Yernisa, S.TP., M.Si. dan Rudi Prihantoro, S.TP., M.Sc.

RINGKASAN

Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses dengan cara atau metode tertentu dengan atau tanpa bahan tambahan. Keamanan pangan untuk produk pangan olahan diperlukan agar dapat meningkatkan kualitas produk pangan olahan dalam pencegahan kemungkinan terjadinya kontaminasi selama proses pengolahan produk pangan yang dapat membahayakan konsumen. Mengacu pada Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010, Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) dimaksudkan sebagai acuan umum bagi industri pengolahan pangan, berupa persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi produsen pangan olahan untuk menghasilkan produk pangan olahan yang bermutu dan aman dikonsumsi sesuai dengan tuntutan konsumen.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui metode pengolahan yang digunakan pada proses produksi di UMKM Tempe Asli HB Jambi, mengevaluasi penerapan CPPOB pada UMKM Tempe Asli HB Jambi dan memberikan rekomendasi terkait usulan perbaikan yang dapat dilakukan untuk UMKM Tempe Asli HB Jambi.

Dari hasil penelitian proses produksi tempe di UMKM Tempe Asli HB Jambi menggunakan proses produksi yang kompleks, yang proses perendaman dan perebusannya dilakukan sebanyak dua kali. Persentase *gap analysis* untuk persyaratan yang telah dipenuhi yaitu sebesar 76,67% dan persyaratan yang belum terpenuhi yaitu sebesar 23,33%. Hal ini menunjukkan bahwa UMKM Tempe Asli HB Jambi telah memenuhi lebih dari 70% persyaratan CPPOB meskipun belum pernah mengikuti pelatihan CPPOB. Rekomendasi perbaikan yang dapat dilakukan UMKM Tempe Asli HB Jambi untuk memenuhi persyaratan CPPOB yaitu program pelatihan terkait CPPOB dan kerja sama dengan investor.

Kata Kunci: CPPOB, gap analysis, root cause analysis, 5 why methods