

JAMHARI. J1A220021. KAJIAN PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) PADA USAHA MIKRO KECIL (UMK) DIMSUM BAYAM (DIYAM).

Pembimbing : Yernisa, S. TP., M.Si dan Lisani S. TP., MP

RINGKASAN

Direktorat Pengawasan Pangan Resiko Rendah dan Sedang BPOM RI menyatakan bahwa produk olahan beku daging sapi dan ayam yang beredar di Indonesia masuk ke dalam pangan dengan kategori resiko pendaftaran sedang. UMK DIYAM memproduksi pangan olahan dimsum yang berbahan baku daging ayam, dan menghasilkan produk olahan dalam bentuk siap saji dan beku namun UMK DIYAM belum mempunyai izin edar BPOM dikarenakan ketidaktahuan pemilik tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Tujuan dalam penelitian ini adalah menganalisis proses produksi UMK DIYAM, menganalisis tingkat pemenuhan aspek persyaratan CPPOB di UMK DIYAM, dan memberikan rekomendasi perbaikan yang dapat dilakukan untuk UMK DIYAM.

Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif. Tahapan penelitian pengolahan data dimulai dari identifikasi kondisi UMK, penilaian penerapan CPPOB menggunakan *GAP Analysis*, penentuan rating penerapan CPPOB, identifikasi akar permasalahan pada ketidaksesuaian yang ditemukan menggunakan *RCA Tools 5 why*, dan rekomendasi perbaikan.

Pemenuhan penerapan CPPOB pada UMK DIYAM berdasarkan Keputusan Kepala BPOM Nomor HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan, terdiri dari 25 aspek persyaratan yaitu komitmen penanggung jawab/pemilik sarana produksi, lingkungan sarana produksi pangan olahan, konstruksi dan *layout* bangunan, area pengolahan, air, es, gas, dan energi, ventilasi dan kualitas udara, penerangan, penanganan limbah dan drainase, peralatan, program sanitasi, pengelolaan barang dan jasa yang dibeli, bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan, dan produk akhir, pengendalian proses dan pencegahan kontaminasi silang, penanganan produk tidak sesuai, laboratorium pengujian internal, pengendalian hama, kebersihan personel dan fasilitas karyawan, pelatihan personel, pengemasan, pengendalian bahan kimia non pangan, sistem ketelusuran dan penarikan, penyimpanan bahan baku, bahan tambahan pangan, bahan penolong, kemasan, dan produk akhir, pemuatan produk ke kendaraan, informasi produk, dan tanggap darurat keamanan pangan.

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan proses produksi UMK DIYAM dimulai dari pembersihan, pencucian, pemotongan, penghalusan, pembuatan adonan, pembentukan adonan, pengukusan, pengemasan, penyimpanan, dan distribusi. Hasil pemenuhan penerapan CPPOB menunjukkan persentase 48% terpenuhi, 50% tidak terpenuhi, dan 2% tidak berlaku. Hasil penilaian *checklist* mandiri yang dilakukan di UMK DIYAM menunjukkan rating 64 yang berada pada rating sangat buruk (D). Rekomendasi perbaikan yang diberikan kepada pihak UMK DIYAM yaitu program pelatihan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), membuat SOP, dan memperbaiki fasilitas sarana.

Kata Kunci : CPPOB, GAP Analysis, RCA Tools 5 why, UMK DIYAM