

ABSTRAK

Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) merupakan salah satu faktor penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan keamanan pangan yang ditetapkan untuk pangan. CPPB sangat bermanfaat untuk industri pangan baik yang berskala kecil, sedang, maupun yang berskala besar. Melalui CPPB ini, industri pangan dapat menghasilkan pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan. Penelitian ini memiliki tujuan Untuk mengetahui proses produksi pengolahan Bakso di MILSIS Bakso Ayam. Untuk mengetahui persentase dari pemenuhan aspek persyaratan kriteria dari Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada industri MILSIS Bakso Ayam. Untuk memberikan rekomendasi perbaikan yang bisa diterapkan oleh MILSIS Bakso Ayam. Penelitian ini dilakukan melalui beberapa tahapan. Tahapan dalam penelitian ini adalah Identifikasi kondisi awal IRT, penilaian aspek persyaratan CPPB-IRT Sesuai BPOM RI No. HK.031.23.04.12.2206 Tahun 2012 , rangkuman pencapaian kondisi penerapan CPPB-IRT, penilaian level IRTP, pengelompokan kategori ketidaksesuaian persyaratan CPPB, identifikasi akar masalah, dan rekomendasi perbaikan. Hasil dari evaluasi pemenuhan aspek persyaratan CPPB adalah jumlah persyaratan keseluruhan sebanyak 149. Persyaratan yang telah di penuhi atau sesuai dengan standar CPPB sebanyak 86, dan persyaratan yang belum dipenuhi atau tidak sesuai dengan standar CPPB sebanyak 63, dengan persentase 57,71 % terpenuhi dan 42,29 % tidak terpenuhi. Hasil dari penilaian IRTP berdasarkan CPPB menunjukkan MILSIS Bakso Ayam berada pada level IV, yang berarti bahwa IRTP perlu dilakukan audit internal dengan frekuensi setiap hari.

Kata kunci : *CPPB, MILSIS Bakso Ayam, Industri Rumah Tangga*

ABSTRAK

Good Food Production Practices (GMP) is one of the important factors to meet the quality standards or food safety requirements set for food. GMP is very useful for the food industry, both small, medium, and large scale. Through GMP, the food industry can produce quality food, suitable for consumption, and safe for health. This study aims to determine the production process of Meatball processing in MILSIS Chicken Meatballs. To determine the percentage of fulfillment of the aspects of the criteria requirements of Good Food Production Methods (CPPB) in the MILSIS Chicken Meatball industry. To provide recommendations for improvements that can be applied by MILSIS Chicken Meatballs. This research was conducted through several stages. The stages in this study are Identification of initial IRT conditions, assessment of aspects of CPPB-IRT requirements according to BPOM RI No. HK.031.23.04.12.2206 of 2012, summary of achievement of CPPB-IRT implementation conditions, assessment of IRTP levels, grouping of categories of CPPB requirement non-compliance, identification of root causes, and recommendations for improvement. The results of the evaluation of the fulfillment of the CPPB requirements aspects are the total number of requirements as many as 149. Requirements that have been fulfilled or in accordance with the CPPB standards are 86, and requirements that have not been fulfilled or do not comply with the CPPB standards are 63, with a percentage of 57.71% fulfilled and 42.29% not fulfilled. The results of the IRTP assessment based on CPPB show that the MILSIS Bakso Ayam is at level IV, which means that IRTP needs to be audited internally every day.

Keywords: *CPPB, MILSIS Bakso Ayam, Home Industry*