

ABSTRAK

Nama : Sari Oktaviani
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul Skripsi : Analisis Pemenuhan Kriteria Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) Pada Produksi Naget Ayam di PT XYZ, Bogor, Jawa Barat

Terdapat empat masalah utama keamanan pangan, yaitu : (1) cemaran mikroba karena rendahnya kondisi higiene dan sanitasi, (2) cemaran kimia karena bahan baku yang sudah tercemar, (3) penyalahgunaan bahan berbahaya pada pangan dan (4) penggunaan bahan tambahan pangan (BTP) melebihi batas maksimum yang diizinkan. Penyebab utama dari permasalahan tersebut adalah kurang/ lemahnya cara produksi pangan olahan yang baik (CPPOB) oleh industri pangan di Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk menilai kesesuaian penerapan CPPOB di PT XYZ yang memproduksi naget ayam terhadap regulasi yang berlaku, menganalisis langkah-langkah dan menentukan rekomendasi tindak lanjut yang harus dilakukan untuk memenuhi kriteria CPPOB. Metode penelitian menggunakan pendekatan diskriptif-kualitatif melalui pengamatan secara langsung pada lini proses produksi, pengkajian dokumen di PT XYZ, serta studi pustaka melalui Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) dan *Codex General Principal of Food Hygiene* CXC 1-1969 revisi 2020 yang menjadi acuan BPOM dalam menerbitkan 25 aspek dan 68 klausul pemenuhan kriteria CPPOB. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 2 aspek yang belum memenuhi kriteria CPPOB yaitu ditemukan lantai dalam kondisi terkelupas di koridor area *high risk* dan lini proses naget ayam (*minor*) serta ditemukan bahan baku *bread crumb* dengan kondisi terkemas sekunder di area pencetakan produk naget di ruangan produksi yang berpotensi menjadi sumber cemaran (*major*). Tindakan koreksi dan pencegahan yang dilakukan adalah memperbaiki lantai yang terkelupas, membuat dan mengimplementasikan Standar Operasional Prosedur (SOP) terkait pembukaan kemasan sekunder bahan baku *bread crumb* sebelum memasuki ruangan produksi serta melakukan pelatihan kepada operator yang bertugas.

Kata kunci : Keamanan Pangan, CPPOB, Naget Ayam

ABSTRACT

There are four main food safety problems, namely: (1) microbial contamination due to poor hygiene and sanitation conditions, (2) chemical contamination due to contaminated raw materials, (3) misuse of hazardous substances in food and (4) use of food additives (BTP) exceeds the maximum allowed limit. The main cause of these problems is the lack/weakness of Good Manufacturing Practices (GMP) by the food industry in Indonesia. This study aims to assess the suitability of the application of GMP at PT XYZ which produces chicken nuggets against applicable regulations, analyze the steps and determine follow-up recommendations that must be carried out to meet the GMP criteria. The research method uses a descriptive-qualitative approach through direct observation of the production process line, document review at PT XYZ, and literature study through the Regulation of the Minister of Industry of the Republic of Indonesia Number 75/M-IND/PER/7/2010 concerning Guidelines for Processed Food Production Methods Both (Good Manufacturing Practices) and Codex General Principal of Food Hygiene CXC 1-1969 revision 2020 which is BPOM's reference in issuing 25 aspects and 68 clauses fulfilling GMP criteria. The results showed that there were 2 aspects that did not meet the GMP criteria, namely the floor was found in a chipped condition in the high risk corridor area and the chicken nuggets processing line (minor) and the raw material for bread crumb with secondary packaging was found in the area where the nugget product was printed in the production room. potential to be a source of contamination (major). Corrective and preventive actions taken include repairing chipped floors, developing and implementing Standard Operating Procedures (SOP) related to opening secondary packaging for bread crumb raw materials before entering the production room and conducting training for operators on duty.

Keywords : Food Safety, CPPOB, Chicken Nugget