

**PENILAIAN PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK  
(CPPB) DI INDUSTRI TEMPE BENGUK BU SARJIYAH, KULON PROGO,  
DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

Oleh

Agung Jayarto

**ABSTRAK**

Industri Tempe Benguk Bu Sarjiyah merupakan salah satu industri yang memproduksi tempe benguk di Kabupaten Kulon Progo, Meskipun sudah cukup lama beroperasi industri Tempe Benguk Bu Sarjiyah belum pernah dilakukan penerapan penilaian Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) yang dapat digunakan untuk memastikan keamanan pangan guna mendukung persiapan pengajuan P-IRT. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menilai penerapan CPPB dan merekomendasikan perbaikan CPPB di industri Tempe Benguk Bu Sarjiyah. Penilaian CPPB dilakukan dengan menggunakan formulir Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga dan berpedoman pada Peraturan Kepala Badan POM RI No HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Berdasarkan penilaian yang telah dilakukan, industri Tempe Benguk Bu Sarjiyah berada di level IV dengan 1 penyimpangan minor, 5 penyimpangan mayor, 8 penyimpangan serius, dan 4 penyimpangan kritis. Sehingga, industri Tempe Benguk Bu Sarjiyah perlu melakukan audit internal setiap hari, dengan demikian industri Tempe Benguk Bu Sarjiyah direkomendasikan untuk melakukan perbaikan pada aspek CPPB.

Kata Kunci: CPPB, Keamanan Pangan, Kualitas Pangan

## **ASSESSMENT OF THE IMPLEMENTATION OF GOOD FOOD PRODUCTION (CPPB) IN THE BU SARJIYAH'S TEMPE BENGUK INDUSTRY, KULON PROGO, YOGYAKARTA**

By

Agung Jayarto

### **ABSTRACT**

Bu Sarjiyah's Tempe Benguk Industry is one of the industries that produce tempe benguk in Kulon Progo Regency. Although it has been operating for quite a long time, Bu Sarjiyah's Tempe Benguk Industry has never implemented an assessment of Good Food Production Methods (CPPB) that can be used to ensure food safety to support the preparation of the P-IRT submission. The purpose of this study was to assess the application of CPPB and recommend improvement of CPPB in Bu Sarjiyah's Tempe Benguk Industry. The CPPB assessment is carried out using the Home Industry Food Production Facility Inspection form and is guided by the Regulation of the Head of the POM RI No. HK.03.1.23.04.12.2207 the Year 2012 concerning Procedures for Inspection of Home Industry Food Production Facilities. Based on the assessment that has been carried out, the Tempe Benguk Bu Sarjiyah industry is at level IV with one minor deviation, five major deviations, eight serious deviations, and four critical deviations. Thus, Bu Sarjiyah's Tempe Benguk Industry needs to carry out internal audits every day, so that the Tempe Benguk Bu Sarjiyah industry is recommended to make improvements to the CPPB aspect.

Keywords: CPPB, food safety, food quality