

**BUDI TAHU KALURAHAN TUKSONO DENGAN CPPB-IRT (CARA
PRODUKSI PANGAN YANG BAIK) DAN HACCP (*HAZARD ANALYSIS
AND CRITICAL CONTROL POINT*)**

ABSTRAK

Industri rumah tangga merupakan kegiatan usaha yang dapat memberikan pelayanan ekonomi secara luas kepada masyarakat dengan membuka lapangan kerja dan dapat mendorong tercapainya stabilitas ekonomi nasional dengan proses pemerataan dan peningkatan pendapatan masyarakat. Badan dan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (2019) melaporkan pada tahun 2019, bahwa masih tingginya angka keracunan makanan akibat buruknya pengolahan makanan pada industri rumahan sebanyak 265 kasus penyakit. Sebagian besar industri rumah tangga tahu di Desa Tuksono belum memenuhi syarat higiene dan sanitasi sehingga belum memiliki sertifikat PIRT. Berdasarkan permasalahan tersebut, penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan program dan edukasi terkait higiene dan sanitasi pada industri rumah tangga Budi Tahu Desa Tuksono yang berdiri sejak tahun 1995. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan formulir CPPB-IRT yang dikembangkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) tahun 2012 dalam membantu mengatasi masalah yang meliputi lingkungan produksi dan lingkungan sekitar, serta metode *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) untuk membantu penanganan proses produksi dalam menjamin mutu. Hasil evaluasi SSOP, ditemukan 7 aspek yang masih belum memenuhi persyaratan dan hasil evaluasi CPPB-IRT dari ke-14 aspek ditemukan jumlah ketidaksesuaian minor 9 poin, mayor 4 poin, serius 11 poin dan kritis 1 poin. Hal tersebut menunjukkan wajib dilakukan internal audit setiap hari karena termasuk dalam kategori level 4. IRT Budi Tahu terdapat 2 tahapan proses yang termasuk dalam kategori *Critical Control Point* (CCP) yaitu tahapan perebusan I dan perebusan II.

Kata Kunci : *Industri Rumah Tangga Budi Tahu, SSOP, GMP, HACCP*

Departemen Teknologi Pertanian, FTP, UGM

**ANALYSIS OF HYGIENE AND SANITATION OF BUDI TOFU HOME
INDUSTRY IN TUKSONO VILLAGE WITH CPPB-IRT (GOOD FOOD
PRODUCTION METHODS) AND HACCP (HAZARD ANALYSIS AND
CRITICAL CONTROL POINT)**

ABSTRACT

The home industry is a business activity that can provide broad economic services to the community by creating employment opportunities and can encourage the achievement of national economic stability through the process of equity and increasing people's income. The Badan Pengawas Obat dan Makanan of the Republic of Indonesia (2019) reported in 2019 that there were still high rates of food poisoning due to poor food processing in home industries as many as 265 cases of illness. Most of the tofu home industries in Tuksono Village have not met the hygiene and sanitation requirements, so they do not have a PIRT certificate. Based on these problems, this study aims to develop programs and education related to hygiene and sanitation in the home industry of Budi Tahu, Tuksono Village, which was founded in 1995. This research was conducted using the CPPB-IRT form developed by the Food and Drug Supervisory Agency (BPOM) in 2012 to help overcome problems that include the production environment and the surrounding environment, as well as the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) method to help handle the production process. in guaranteeing quality. The results of the SSOP evaluation found 7 aspects that still did not meet the requirements and the results of the CPPB-IRT evaluation of the 14 aspects found the number of minor non-conformities 9 points, major 4 points, serious 11 points and critical 1 point. This shows that an internal audit must be carried out every day because it is included in the level 4 category. IRT Budi Tahu has 2 process stages that fall into the Critical Control Point (CCP) category, namely boiling I and II boiling.

Keywords : *Budi Tahu Home Industry, SSOP, GMP, HACCP*

Departement of Agricultural technology, FTP, UGM