

**KAJIAN PENERAPAN *GOOD MANUFACTURING PRACTICE* (GMP)  
DAN PENENTUAN TITIK KENDALI KRITIS (TKK) PADA  
PENGOLAHAN BUBUK COKELAT DI TAMAN TEKNOLOGI  
PERTANIAN, NGLANGGERAN, GUNUNGKIDUL, YOGYAKARTA**

**INTISARI**

**Oleh:**

**Putrika Citta Pramesi**

**14/369486/TP/11122**

Bubuk cokelat merupakan salah satu produk pangan dari biji kakao. Hasil produksi bubuk cokelat dari Indonesia memiliki potensi tinggi khususnya di negara ASEAN (*Association of Southeast Asian Nations*). Sebagai negara ASEAN, Indonesia perlu meningkatkan daya saing global bubuk cokelat untuk menghadapi era Masyarakat Ekonomi ASEAN (MEA). Peningkatan dapat dilakukan dengan mengimplementasikan jaminan mutu seperti *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP).

Salah satu industri penghasil bubuk cokelat di Indonesia adalah Taman Teknologi Pertanian. Industri ini telah menyadari pentingnya jaminan mutu dalam usaha peningkatan daya saing produknya. Sehingga tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas keamanan dari bubuk cokelat yang dihasilkan oleh Taman Teknologi Pertanian melalui pengkajian penerapan *Good Manufacturing Practice* dan penentuan titik kendali kritis. Pada pengolahan bubuk cokelat di Taman Teknologi Pertanian, penerapan GMP termasuk dalam kategori Level IV (kategori terendah). Sehingga perlu diadakan tindakan koreksi untuk memperbaiki penerapan GMP sebelum direncanakannya *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP).

Dari pengkajian diagram alir diketahui dua tahap yang mampu memengaruhi kualitas keamanan produk akhir, yaitu penerimaan bahan baku dan pendinginan. Pada tahap penerimaan bahan baku, penambahan spesifikasi metode pengeringan oleh petani kakao diperlukan karena mampu memengaruhi karakteristik keamanan produk. Pada pengkajian tahap pendinginan, diketahui bahwa tahap tersebut mampu meningkatkan kadar air dan  $A_w$  pada bubuk cokelat. Hal tersebut dibuktikan pada pengkajian kadar air dan  $A_w$  yang menunjukkan perbedaan antara hasil analisis bubuk cokelat yang telah melalui tahap alkalisasi dengan pustaka. Pada penentuan titik kendali kritis didapatkan dua tahap pengolahan bubuk cokelat yang ditetapkan sebagai titik kendali kritis, yaitu tahap penerimaan bahan baku dan tahap pendinginan karena jika tidak dikendalikan akan menurunkan kualitas keamanan produk akhir.

Kata kunci: bubuk cokelat, *Good Manufacturing Practice*, titik kendali kritis

Dosen Pembimbing : Dr. Ir. Tyas Utami, M.Sc.  
Dr. Ir. Titiek F. Djafaar, MP

**THE ASSESSMENT OF GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP)  
APPLICATION AND CRITICAL CONTROL POINT (CCP)  
DETERMINATION ON PROCESSING CACAO POWDER IN TAMAN  
TEKNOLOGI PERTANIAN, NGLANGGERAN, GUNUNGKIDUL**

**ABSTRACT**

**By:**

**Putrika Citta Pramesi**

**14/369486/TP/11122**

---

Cacao powder is a cacao-based food product. Indonesian cacao powder has big potential in the ASEAN (*Association of Southeast Asian Nations*) market. As we entering the ASEAN Economic Community era, Indonesia as one of ASEAN member needs to enhance its cacao powder ability to compete within global market. The improvement can be achieved by implementing quality assurance systems such as Good Manufacturing Practice (GMP) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP).

Taman Teknologi Pertanian is a company that produced cacao powder in Indonesia. This company had realize the importance of improving its product safety. Therefore, the aim of this research is to determine the safety quality of cacao powder produced by Taman Teknologi Pertanian by evaluating their Good Manufacturing Practice (GMP) application and determining critical control point. The results of the GMP application assessment showed that it is categorized in Level IV (lowest level). Thus it is strongly recommended to do corrective actions to deviations identified before planning HACCP.

The flow chart assessment showed two steps that may affect cacao powder's quality produced which are the acceptance of raw material and storing in low temperature steps. In the acceptance of raw material step, adding drying method used by cacao farmer as specification is crucial as it may affect final product's safety. From the storing in low temperature step assesments, showed moisture content and  $A_w$  escalation. This results are supported by data obtained from evaluation of moisture content and  $A_w$  analysis that showed difference results with references used. From the determination of critical control point conducted to improve cacao powder's safety quality, there are two steps that is appointed as critical control point. The steps are acceptance of raw material and storing in low temperature because the steps mentioned may decrease the quality of final product.

---

Keywords: cacao powder, Good Manufacturing Practice and critical control point

Dosen Pembimbing : Dr. Ir. Tyas Utami, M.Sc.  
Dr. Ir. Titiek F. Djafaar, MP