

ABSTRAK

Bakpia merupakan salah satu makanan oleh-oleh dari Yogyakarta yang memiliki umur simpan yang pendek dengan kadar air yang relatif tinggi. Produk ini biasanya diproduksi dengan sistem ‘make to stock’ dan dikonsumsi oleh wisatawan atau keluarga dan kenalannya setelah wisatawan tersebut tiba kembali di tempat asalnya. Dengan melihat karakteristik produk dan perilaku konsumen dalam konsumsi produk tersebut, menjadikan produk memiliki risiko keamanan pangan. Sementara itu, meskipun salah satu produsen bakpia telah mendapatkan piagam pangan bintang satu bernomor 24-12-04.3471.04, masih ditemukan komplain konsumen pada produk ini pada observasi pendahuluan. Karenanya, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesiapan produsen bakpia dalam menerapkan program keamanan pangan *Hazard Analytical Critical Control Point* (HACCP) dan menentukan titik kendali kritis pada tahapan produksinya. Dua produsen bakpia dengan skala yang berbeda dipilih menjadi objek penelitian. Kesiapan penerapan HACCP dinilai melalui asesmen pada komponen Cara Produk Pangan yang Baik (CPPB) menggunakan form evaluasi yang dikembangkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dan *Sanitation Standard Operation Procedures* (SSOPs), sementara penentuan titik kendali kritis dilakukan menggunakan pohon keputusan HACCP. Asesmen CPPB yang dilakukan menunjukkan kedua produsen bakpia masuk dalam kategori baik, dengan kekurangan pada aspek sanitasi yang beragam, antara 1 sampai dengan 5 aspek. Titik kritis pada proses produksi bakpia terjadi pada tahapan pengukusan, penggorengan dan pemanggangan.

Kata kunci: Bakpia, CPPB, HACCP, SSOPs, Yogyakarta

ABSTRACT

Bakpia is one of the food souvenirs from Yogyakarta, which has a short shelf-life with relatively high water content. This product is usually produced with a 'make to stock' system and is consumed by tourists or their families and acquaintances after the tourists arrive back at their original place. Looking at those product characteristics and consumer behavior in the consumption of the product, causing them for having a food safety risk. Meanwhile, even though one of the Bakpia producers has received a one-star food safety certificate No. 24-12-04.3471.04, there were still consumer complaints on this product in our preliminary observations. Therefore, this study aims to determine the level of readiness of bakpia producers in implementing a food safety program Hazard Analytical Critical Control Point (HACCP) and determine the critical control points at the production stage. Two different scales bakpia producers were selected as research objects. The readiness for implementing HACCP was assessed through an assessment of the Good Manufacturing Practices (GMPs/CPPB) component using an evaluation form developed by the National Agency of Drug and Food Control (BPOM) and Sanitation Standard Operation Procedures (SSOPs). At the same time, the determination of critical control points was carried out using the HACCP decision tree. The CPPB assessment showed that the two bakpia producers were in a good category, with deficiencies in various aspects of sanitation, ranging from one to five aspects. The critical point in the bakpia production process occurs at the stages of steaming, frying, and baking.

Keywords : Bakpia, HACCP, GMPs, SSOPs, Yogyakarta