

PENILAIAN PENERAPAN CARA PENGOLAHAN PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB IRT) PADA PRODUK BAKPIA KACANG HIJAU DI UKM BAKPIA “ANDA”, KOTA YOGYAKARTA, D.I. YOGYAKARTA

Oleh:

Mayang Shinta Asri Damanik

ABSTRAK

Bakpia merupakan makanan khas Yogyakarta yang memiliki rasa beragam, salah satunya bakpia kacang hijau. Pengolahan bakpia dilakukan secara manual menggunakan tenaga manusia sehingga dalam pengolahan pangan memungkinkan terjadi kontaminasi oleh mikroorganisme atau cemaran lainnya sehingga membutuhkan standar Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) yang diterapkan oleh PIRT. Penerapan standar pengolahan pangan dapat mengacu pada Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Tujuan studi kasus ini untuk memberikan penilaian penerapan CPPB dan mengidentifikasi penyebab ketidaksesuaian pengolahan bakpia kacang hijau di industri Bakpia Anda.

Pengambilan data dilakukan di industri Bakpia Anda menggunakan daftar periksa ketidaksesuaian dengan memberikan tanda centang. Pengolahan data menggunakan hasil pemeriksaan dan Diagram Pareto, selanjutnya akar permasalahan diidentifikasi menggunakan diagram *five whys* dan Diagram Ishikawa. Prinsip mencari akar permasalahan menggunakan 20% penyebab dari masalah merupakan 80% permasalahan yang muncul pada Industri Bakpia Anda. Persentase permasalahan yang di nilai merupakan persentase kumulatif 70-80% yang digambarkan dalam Diagram Pareto. Akar permasalahan yang muncul kemudian ditawarkan alternatif perbaikan.

Hasil pada Diagram Pareto menunjukkan aspek bangunan dan fasilitas, aspek pengendalian proses, aspek pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi, dan aspek pemeliharaan dan kegiatan higiene dan sanitasi merupakan penyebab masalah utama ketidaksesuaian. Setelah diidentifikasi menggunakan *five whys* dan Diagram Ishikawa diketahui ruang produksi sempit, dinding rusak, pintu mudah rapuh, dan ventilasi terbuka sehingga perlu ada penataan kembali pada ruang produksi, pengecatan dinding dan pintu serta pemasangan penyaring udara pada ventilasi. Bahan baku yang tidak memiliki catatan bahan baku dan kemasan yang mudah rusak diberikan alternatif membuat catatan bahan baku dan melapisi kemasan agar tahan air dan minyak. Hama dan pemeliharaan yang masih ada di area ruang produksi dan bahan pembersih yang tidak berlabel kemudian diberikan alternatif menutup lubang masuknya serangga dan memberi label pada wadah pembersih yang tertutup. Fasilitas higiene dan sanitasi pada toilet dan tempat sampah yang tidak tertutup kemudian diberikan alternatif dengan menutup toilet dan tempat sampah sebelum dan sesudah digunakan.

Kata kunci: CPPB, Diagram Ishikawa, Diagram Pareto, Five Whys, Higiene, PIRT, Sanitasi

**ASSESSMENT OF THE APPLICATION OF GOOD MANUFACTURING
PROCESS FOR THE HOUSEHOLD INDUSTRY IN GREEN BEAN BAKPIA
PRODUCTS IN BAKPIA “ANDA”, KOTA YOGYAKARTA, D.I. YOGYAKARTA**

By:

Mayang Shinta Asi Damanik

ABSTRACT

Bakpia is traditional food from Yogyakarta that has a variety of fillings, one of which is mung beans filling. Bakpia is processed manually by labor so there is a possibility of contamination by microorganisms or other contaminants during the food Processing, so it is need Manufacturing Method standard GMP to be applied by PIRT. The application of food processing standards refers to the Regulation of the Head of the National Agency of Drug and Food Control of Republic of Indonesia Number HK.03.1.23.04.12.2206 Year 2012 on Procedures for Examining Food Production Facilities of Home Industry. The purpose of this study is to analyze the application of CPPB and identify the causes of Incompability production of mung bean bakpia in Bakpia Anda industry.

Data is collected in Bakpia Anda industry using check data. Check data and Pareto Diagram were used to processing data, then the root of the problem is identified using five-whys and Ishikawa diagrams. The principle of finding the root of the problem using 20% causes is 80% problems that arise. Percentage taken from the cumulative percentage of 70-80% based on the Pareto Diagram. The root of the problem that arise will be offered alternative improvements.

The results on the Pareto Diagram show aspects of buildings and facilities, process control, maintenance and hygiene and sanitation programs, and maintenance and hygiene and sanitation activities are the main causes of incompability. based on the Five Whys and Ishikawa Diagrams, it was known that bakpia anda have a small production space, broken wall, easily brittle door, and opened ventilation so that needs to rearrange the production room, painting the walls and the doors, and mounting a net in the ventilation. The alternative improvements of raw material that do not have records and perishable packaging are given improvements are making notes on raw materials and coating the packaging to be waterproof and oil resistant. The alternative improvements of pests and maintenance that still exist in the area of the production room and unlabeled cleaning material are then given an improvement are close the entrance hole of the insect and labeled the closed cleaning container. The alternative improvements of hygiene and sanitation facilities in toilets and bins that are not covered are repaired by close the toilet and trash and trash cans before and after use.

Keywords: *CPPB, Five Whys, Hygiene, Ishikawa Diagra, Pareto Diagram, PIRT, Sanitation*