

EVALUASI PENERAPAN CPPB (CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK) PADA PABRIK KERIPIK PISANG DI PD DWI PUTRA KAB. TULANG BAWANG BARAT PROV. LAMPUNG

Oleh:

Popy Yoga Dewi

ABSTRAK

Pemerintah melalui Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2012 telah menetapkan suatu standar dalam memproduksi pangan yang baik guna menjamin kualitas dan keamanan pangan. Standar tersebut adalah Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) untuk industri rumah tangga (CPPB-IRT) yang terdapat 14 aspek persyaratan. Tujuan dari pembuatan Laporan Tugas Akhir Mahasiswa ini adalah mengevaluasi penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada proses produksi keripik pisang kepok di PD. Dwi Putra. Pada dasarnya CPPB perlu untuk diterapkan dalam industri pangan berdasarkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Hasil penilaian persyaratan CPPB-IRT yang dilakukan sebagian besar telah dilakukan, kecuali pada klausul bangunan dan fasilitas, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pencatatan dan dokumentasi.

Kata kunci: *CPPB, keripik pisang, Dwi Putra*