PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK PADA PRODUK KERIPIK PISANG *(BANANA CHIPS)* DI CV PANDA ALAMI PROVINSI LAMPUNG

Oleh

Husnul Hidayatun Alimah

RINGKASAN

Peningkatan keamanan pangan wajib diaplikasikan oleh industri pengolahan pangan untuk memberikan jaminan produk yang layak dan aman dikonsumsi oleh konsumen. Pendekatan yang digunakan untuk mencapai sasaran tersebut dengan menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Pengambilan data dilakukan di CV Panda Alami yang berlokasi di Pesawaran, Lampung. CV Panda Alami merupakan IKM yang bergerak dalam bidang pengolahan keripik buah dan telah menerapkan CPPOB sejak tahun 2020. Berdasarkan Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IDN/PER/2010 terdapat beberapa kriteria yang belum sepenuhnya terpenuhi di CV Panda Alami. Kriteria yang belum terpenuhi yaitu jalan menuju pintu masuk perusahaan masih menimbulkan debu dan genangan air, pertemuan dinding dengan lantai yang membentuk sudut mati, pertemuan dinding dengan dinding yang masih membentuk sudut mati, terdapat blower yang tidak berfungsi, tidak adanya tanda peringatan harus cuci tangan dengan sabun setelah keluar dari toilet, dan tidak ada alat angkut dan pemindah di dalam pabrik.

Kata Kunci : CPPOB, Keripik, Keamanan pangan