

**KAJIAN PENERAPAN
CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB)
UNTUK MENJAMIN KEAMANAN PANGAN PRODUKSI
OLAHAN KERIPIK
(Studi Kasus Pada Sentra Industri Keripik Kota Bandar Lampung)**

Oleh
AMRUZI SETIAGAMA

RINGKASAN

Pemerintah Kota Bandar Lampung telah melakukan upaya berupa sosialisasi dan penyuluhan CPPOB kepada seluruh IRTP di wilayah binaan yang ada di wilayah kota Bandar Lampung, untuk mengimplementasikan PerkaBPOM RI No: HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). BPOM juga telah melaksanakan bimbingan teknis CPPOB Wilayah Regional Barat, yang salah satu wilayah penyelenggaraannya adalah Lampung. Oleh karena itu, diperlukan sebuah kajian untuk mengevaluasi efektifitas penerapan CPPOB di sentra industri keripik Bandar Lampung sekaligus menganalisis faktor-faktor penyebab/kendala penerapan CPPOB.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan CPPOB pada sentra industri keripik Bandar Lampung. Penelitian dilakukan di Sentra Industri Kripik di kelurahan Gunung Terang Kota Bandar Lampung. Pemilihan lokasi tersebut dilakukan secara sengaja (*purposive*), dengan pertimbangan bahwa kelurahan Gunung Terang merupakan Sentra Industri kripik di Kota Bandar Lampung. Jumlah IRTP pengolahan kripik hasil pertanian yang ada sebanyak sejumlah 32 terdiri dari 18 produsen sekaligus pedagang dan 14 pedagang.

Penelitian menggunakan metode survei kepada pemilik/ penanggung jawab IRTP (Industri Rumah Tangga Pangan) dengan alat survei berupa kuisioner dan form assesment lapang CPPOB. Sebagai acuan Parameter Standar CPPOB Menurut Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI No: HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Dari data yang didapat akan di evaluasi dan dianalisis seberapa besar persentase penerapan CPPOB telah dijalankan.

Berdasarkan evaluasi konsep CPPOB, terdapat 2 parameter dari total 14 parameter yang tidak sesuai dengan konsep CPPOB sesuai Perka BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.. Hasil Pengisian Assesment lapang CPPOB menunjukkan penerapan CPPOB di Sentra Idustri Keripik adalah rata-rata sebesar 76,17% dengan katagori baik, sementara itu yang belum memenuhi ketentuan CPPOB sebesar 23,83 %, ketidaksesuaian tersebut terbagi dari infeksi (*shall*) kritis 7 poin, infeksi (*should*) serius 15 poin, infeksi (*may*) mayor 2 poin dan infeksi (*can*) minor 3 poin, Oleh karena itu perlu dilakukan perbaikan pada poin-poin yang masih belum memenuhi standar agar memenuhi batas minimal CPPOB yang

dipersyaratkan oleh BPOM RI. Ketidaksesuaian penerapan CPPOB pada katagori *Shall* (kritis) dan *Should* (serius) terbesar pada klausul kesehatan dan *hygiene* karyawan serta klausul penyimpanan.

Setelah dilakukan analisis SWOT tahap formulasi strategi penerapan CPPOB dan pengembangan usaha perlu dilakukan langkah-langkah yaitu pada peningkatan pengetahuan karyawan tentang CPPOB dan perbaikan ruang penyimpanan dan sarana produksi ,ketersediaan pakaian kerja karyawan produksi,dan pengawasan karyawan dalam menerapkan CPPOB, melakukan diversifikasi produk dan memperluas daerah pemasaran.

Berdasarkan hasil identifikasi faktor internal dan eksternal berpengaruh 97,8% terhadap penerapan CPPOB yang bermakna terdapat korelasi positif.

Kata kunci : CPPOB, keripik, industri, penerapan