

## RINGKASAN

Keamanan pangan adalah bagian terpenting dalam industri pangan. Regulasi keamanan pangan untuk Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Indonesia telah ada melalui Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Persyaratan keamanan pangan melalui peraturan tersebut dikenal dengan istilah Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB). Salah satu produk IRTP yang cukup banyak beredar di pasar domestik ialah produk lokal yang merupakan produk unggulan daerah. Produk-produk IRTP ini perlu meningkatkan daya saingnya melalui pemenuhan syarat CPPB. Getuk goreng Sokaraja merupakan salah satu produk unggulan dan ciri khas Kabupaten Banyumas dilakukan kajian penerapan CPPB. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerapan CPPB di salah satu industri getuk goreng Sokaraja.

Penelitian ini ditetapkan dengan menggunakan metode studi kasus melalui analisis deskripsi kualitatif terhadap semua faktor CPPB. Teknik pengumpulan data dan penilaian hasil menggunakan formulir pemeriksaan berdasar Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012.

Hasil evaluasi penerapan CPPB pada salah satu industri getuk goreng Sokaraja berada pada kategori “level IV”, yaitu harus dilakukan audit internal dengan frekuensi tiap hari melalui perbaikan dari temuan ketidaksesuaian. Terdapat ketidaksesuaian tingkat “kritis” berjumlah 2 ( aspek pelabelan pangan dan program pelatihan keamanan pangan); ketidaksesuaian tingkat “serius” berjumlah 5 (aspek pencatatan dan dokumentasi, pengendalian proses, kesehatan dan higiene karyawan); ketidaksesuaian tingkat “mayor” berjumlah 2 (aspek kesehatan dan higiene karyawan, pemeliharaan dan program higiene dan sanitasi ); dan ketidaksesuaian tingkat “minor” berjumlah 1 (aspek pencatatan dan dokumentasi).

## SUMMARY

*Food safety is the most important part in food industry. Regulation of food safety for food home-industry in Indonesia has been regulated by “Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012”. Food safety requirement in this regulation is known as Good Manufacturing Practices (GMP). There is one of the food home-industry products that too enough circulated in traditional market is local Products that is the best product in the region. These food home-industry products should increase competitiveness through the fulfillment of GMP requirement. Sokaraja getuk goreng is one of the Nast favorite products and have a hallmark in Banyumas region which is studied by GMP application. This aim of research is knowing GMP application level in one Sokaraja getuk goreng industry.*

*The research is used a case study method. It based on the analysis of qualitative description to all GMP factors. Collecting data collected Bay examination form based on “Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012”.*

*The evaluation Renault of GMP application in a Sokaraja getuk goreng industry is placed on "level IV". It means that it should have frequently One internal audit everyday by the improvement from unconfomity findings. There are unconfomity level "critical" amounted 2 (aspects of food labeling and food safety training program); level "serious" amounted 5 (aspects of record keeping and documentation, process control, health and hygiene of employees); level "major" amounted 2 (employee health and hygiene aspects, maintenance and hygiene and sanitation program); and level "minor" amounted 1 (aspects of record keeping and documentation).*