

PENERAPAN STANDAR CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) DI CILACAP

Title	PENERAPAN STANDAR CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) DI CILACAP
Author Order	4 of 5
Accreditation	4
Abstract	Kegiatan perikanan di Kecamatan Cilacap Selatan, tepatnya di Jl. Kakap No.38 Rt/Rw 02/12 berfokus pada pengolahan hasil perikanan berupa makanan yang berbahan baku dari ikan lele higienis seperti nuged, stick, bakso, sosis, crispy dan lele bumbu siap goreng yang masuk ke dalam kriteria Makanan Dalam (MD). Dalam proses mendapatkan izin edar baik MD maupun P-IRT ada syarat-syarat yang harus dipenuhi oleh pengelola, salah satunya yaitu Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB/GMP) sesuai dengan Peraturan Kepala BPOM No.HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Dalam GMP untuk IRTP terdapat 14 kriteria yang harus dipenuhi untuk menjamin kualitas keamanan pangan (food safety). Adapun solusi yang diberikan untuk memenuhi 14 kriteria yang sudah ditetapkan oleh BPOM dan Dinas Kesehatan yaitu 1) Memberikan assesmen atau penilaian terhadap usaha yang dilakukan dan memperbaikinya. 2) Persiapan pengajuan izin edar baik P-IRT atau MD. Sehingga penting bagi pelaku usaha pangan untuk menjaga kualitas dengan memperhatikan CPPOB.
Publisher Name	LPPM Universitas Bina Bangsa
Publish Date	2020-12-13
Publish Year	2020
Doi	DOI: 10.46306/jabb.v1i2.29
Citation	
Source	Jurnal Abdimas Bina Bangsa
Source Issue	Vol. 1 No. 2 (2020): Jurnal Abdimas Bina Bangsa
Source Page	215-222
Url	https://www.jabb.lppmbinabangsa.id/index.php/jabb/article/view/29/29
Author	EKA DYAH PUSPITA SARI, S.Pd, S.Pd, M.Hum, M.Hum