

ABSTRACT

Health Ministry of Indonesia
MoH Health Polytechnic of Surabaya
D.III Study Program of Environmental Health Department
Scientific Paper, August 2016

Intan Yulianti Dwi Maulidiah

"GOOD MANUFACTURING PRACTICE IN PRESTO MILKFISH PROCESSING AT UD. MULTI SARANA NIAGA (Study at Manyar District, Gresik Regency, 2016)"

xi + 85 Pages + 19 Tables + 1 Image + 11 Attachments

Food production means in household industry is very important issue because it correlates with the quality and security of food production. Therefore, BPOM had established Good Manufacturing Practice at Household Industry as the effort to deliver the secured food in best quality. The research aims to understand good manufacturing practice in presto milkfish processing at UD. Multi Sarana Niaga, in Manyar District, Gresik Regency.

Research type was descriptive with cross-sectional approach. Data collection technique involved observation, interview, and laboratory examination. Research analyzed the incompatibility of CPPB-IRT at UD. Multi Sarana Niaga based on the manual released by BPOM in 2012. Fourteen (14) variables were observed and it consisted of some elements.

Result of research indicated that there were 8 incompatibilities in elements of 14 variables CPPB-IRT, which included 1 minor incompatibility, 3 severe incompatibilities, and 3 critical incompatibilities. Based on SNI 7388:2009, the result of laboratory examination on fresh milkfish was positively contaminated with *Salmonella*. The quality of clean water for production did not find quality standard made through PERMENKES RI No.416/MENKES/PER/IX/1990 because the content of *MPN coliform* was bigger than 50/100 ml.

It was concluded that from 14 variables that put under observation, there were 8 incompatibilities on the elements of CPPB-IRT. The IRT level that must be achieved was Level IV. It was suggested that replacing old garbage cans and adding new ones, processing clean water, disciplining employee uniforms, controlling against wild cats, improving notes and documents, and organizing a counseling session by the immediate Official of Health.

Keywords : Good Manufacturing Practice, Bandeng, *Salmonella*, *MPN coliform*
Reading List : 30 Literatures (1983-2015)

ABSTRAK

Kementerian Kesehatan RI
Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Surabaya
Program Studi D-III Jurusan Kesehatan Lingkungan
Karya Tulis Ilmiah, Agustus 2016

Intan Yulianti Dwi Maulidiah

“CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK PADA PENGOLAHAN BANDENG PRESTO UD. MULTI SARANA NIAGA (Studi di Kecamatan Manyar Kabupaten Gresik Tahun 2016)”

xi + 85 Halaman + 19 Tabel + 1 Gambar + 11 Lampiran

Sarana produksi pangan dalam pangan industri rumah tangga merupakan hal yang sangat penting, karena berhubungan dengan mutu dan keamanan pangan yang dihasilkan. Oleh karena itu, ditetapkannya Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga oleh BPOM sebagai upaya untuk menghasilkan pangan yang bermutu dan aman. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui cara produksi pangan yang baik pada pengolahan bandeng presto UD. Multi Sarana Niaga di Kecamatan Manyar Kabupaten Gresik.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan *cross sectional*. Pengumpulan data dengan observasi, wawancara, dan pemeriksaan laboratorium. Penelitian ini menganalisa ketidaksesuaian CPPB-IRT di UD. Multi Sarana Niaga berdasarkan pedoman yang dikeluarkan BPOM tahun 2012 berisi 14 variabel yang terdiri dari beberapa elemen.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat 8 ketidaksesuaian pada elemen-elemen dari 14 variabel CPPB-IRT yakni 1 ketidaksesuaian minor, 3 ketidaksesuaian serius, dan 3 ketidaksesuaian kritis. Berdasarkan SNI 7388:2009 hasil pemeriksaan laboratorium pada ikan bandeng segar, positif *Salmonella*. Kualitas air bersih untuk produksi tidak memenuhi baku mutu yang ditetapkan dalam PERMENKES RI No. 416/MENKES/PER/IX/1990, yakni mengandung *MPN coliform* > 50/100 ml.

Disimpulkan dari 14 variabel yang diteliti terdapat 8 ketidaksesuaian pada elemen CPPB-IRT. Level IRTTP yang dicapai yakni level IV. Disarankan melakukan penggantian dan penambahan tempat sampah, pengolahan air bersih, pendisiplinan seragam karyawan, pengendalian kucing, perbaikan catatan dan dokumentasi, serta pengadaan penyuluhan oleh Dinas Kesehatan setempat.

Kata kunci : Produksi pangan yang baik, Bandeng, *Salmonella*, *MPN coliform*
Daftar Bacaan : 30 Bacaan (1983-2015)