

ABSTRACT

Review Of Application Good Manufacturing Practices (GMP) In Industry Bakpia In Sub District Godean Regency Sleman DIY

Niken Lestari¹, Dra. Elza Ismail, M.Kes², Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes³

¹ Program Studi D3 Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

^{2,3} Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

(Email: niken.lestari97@yahoo.com)

Background: Food Safety is needed to prevent food from impure contamination. Bakpia is a food made from a mixture of green beans with sugar wrapped in flour and then baked. To reduce the risk of insecurity in bakpia products, the processed food produced must be in accordance with CPPB, One of the factors that are important to meet the quality standards or requirements set for food. Therefore, the authors are interested to doing research assessment of the application of GMP on bakpia industry in Godean Sub-district Sleman Regency

Objectives: To know the application of the system GMP (Good Manufacturing Practices) in the industries in Godean Sub District

Methods: The study was observational and cross-sectional design implemented. Researchers do not provide treatment, but only observe and assess the GMP aspects for 13 component. Observations were made 3 times at different times which will then be presented descriptively

Results: Food safety criteria of 13 GMP components in bakpia industry in Sidokarto are 1 GMP components have good criteria, 10 with sufficient criteria and 2 components have less criteria. In the bakpia industry in Sidoagung are 3 GMP components have good criteria, 8 components with sufficient criteria and 2 components have less criteria

Conclusions: In general criteria for the application to two industries in Godean Sub District is sufficient

Key Word: GMP (*Good Manufacturing Practices*), Industry, Bakpia

ABSTRAK

Tinjauan Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Industri Bakpia Di Kecamatan Godean Kabupaten Sleman DIY

Niken Lestari¹, Dra. Elza Ismail, M.Kes², Dr. Agus Wijanarka, S.SiT, M.Kes³

¹ Program Studi D3 Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

^{2,3} Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

(Email: niken.lestari97@yahoo.com)

Latar Belakang: Keamanan Pangan diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran. Bakpia merupakan makanan yang terbuat dari campuran kacang hijau dengan gula yang dibungkus dengan tepung lalu dipanggang. Untuk mengurangi resiko tidak aman pada produk bakpia, maka pangan olahan yang diproduksi harus sesuai dengan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), Salah satu faktor yang penting untuk memenuhi standar mutu atau persyaratan yang ditetapkan untuk makanan. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian penilaian penerapan GMP pada industri bakpia di Kecamatan Godean Kabupaten Sleman.

Tujuan: Mengetahui penerapan GMP (*Good Manufacturing Practice*) pada industri bakpia yang ada di Kecamatan Godean

Metode: Jenis penelitian ini adalah penelitian observasional dan dilaksanakan dengan rancangancrosssectional. Peneliti tidak memberikan perlakuan, tetapi hanya mengamati dan menilai aspek-aspek GMP meliputi 13 komponen. Pengamatan dilakukan sebanyak 3 kali pada waktu yang berbeda, kemudian akan di sajikan secara deskriptif

Hasil: Kriteria keamanan pangan dari 13 komponen GMP pada industri bakpia di Sidokarto adalah 1 komponen GMP memiliki kriteria baik, 10 dengan kriteria cukup dan 2 komponen memiliki kriteria kurang. Pada industri bakpia di Sidoagung adalah 3 komponen GMP memiliki kriteria baik, 8 komponen dengan kriteria cukup dan 2 komponen memiliki kriteria kurang.

Kesimpulan: Secara Umum kriteria penerapan GMP pada dua industri di Kecamatan Godean adalah cukup

Kata Kunci: GMP (*Good Manufacturing Practices*), Industri, Bakpia