

**TINJAUAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP)
INDUSTRI BAKPIA DI KECAMATAN GODEAN
KABUPATEN SLEMAN DIY**

Rista Diana Sari¹, Dra. Elza Ismail, M.Kes², Joko Susilo, SKM, M.Kes³
Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Jl. Tata Bumi No. 3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293
Email : ristadiana18@yahoo.co.id

ABSTRAK

Latar Belakang : Keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia sehingga aman untuk dikonsumsi. Bakpia adalah kue kering, berbentuk bundar agak pipih, bagian luarnya mudah remuk, terbuat dari terigu dengan isi kacang hijau. Pada proses pembuatannya, bakpia dapat berisiko tidak aman disebabkan oleh beberapa factor seperti, pemilihan bahan makanan, proses pengolahan, dan tenaga pengolahnya. Untuk mengurangi risiko, maka perlu diterapkannya pengawasan mutu pangan untuk memastikan bahwa makanan tersebut aman untuk dikonsumsi. Salah satu praktek pengawasan keamanan pangan yang dapat dilakukan dengan cara penilaian skor keamanan pangan (SKP).

Metode Penelitian : Penelitian dilakukan di dua industri rumah tangga bakpia, yaitu Industri A berada di Desa Sidokarto dan Industri B berada di Desa Sidoagung, Godean, Sleman. Jenis penelitian ini adalah penelitian observational, dengan pendekatan *cross sectional*.

Hasil : Hasil Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Industri A 73,6%, meliputi PPB 15,5%, HGP 11,2%, PBM 42,0%, dan DMP 4,9% sedangkan Industri B 85,7%, meliputi PPB 13,2%, HGP 12,8%, PBM 47,6%, dan DMP 12,2%.

Kesimpulan : Dari hasil pengamatan tersebut dapat diketahui kriteria keamanan pangan pada industri A dan B termasuk dalam kategori keamanan pangan rawan tetapi masih aman dikonsumsi.

Kata kunci : keamanan pangan, bakpia, skor keamanan pangan.

Keterangan :

¹) Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

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