

TINJAUAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA INDUSTRI TEMPE BK DIPANGGUNG HARJO, SEWON BANTUL

Sarah Arindya Nur Erawati¹, Tjaronosari, SKM, M.Kes², Joko Susilo, SKM,
M.Kes³

Department of Nutrition Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

Email : saraharin21@gmail.com

ABSTRACT

Background: Food is a basic need for human growth, maintenance, health improvement. Safe food is free from biology and chemistry impurities, and other substances that are harmful for human health. Tempe is one of Indonesian traditional food having a lot of consumers. It can be done by using both traditional and modern production in which the aspect of good standard quality should be the main concern, so that the product will be safe to consume. Based on the regulation of the National Agency of Drug and Food Control of Republic Indonesia (BPOM) number HK.03.1.23.04.12.2206 in 2012, every person having a home industry of food is required to apply a good quality of food production (*Cara Produksi Pangan yang Baik* (CPPB)). BK *tempe* industry is one of *tempe* industries which has no legal license of food industry from Indonesian government (P-IRT), so that an evaluation on the application of SKP in this industry is needed.

Purpose: This research is purposed to identify the implementation of SKP in each component of food production in BK Tempe industry.

Method: This research is an observational activity which is presented as a descriptive report to describe the application of SKP in BK *tempe* industry. Observational research method with cross sectional research design presented descriptively to describe food safety level of tempe product.

Results: Results of research on 3 (three) observations on the Tempe Industry BK is 0.8620 or 86.20%. From the observation result can be known the criteria of Food Safety Score of Tempe BK Industry is prone but safe for consumption.

Kata kunci : food safety, tempe, food safety score

TINJAUAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PADA INDUSTRI TEMPE BK DIPANGGUNG HARJO, SEWON BANTUL

Sarah Arindya Nur Erawati¹, Tjaronosari, SKM, M.Kes², Joko Susilo, SKM, M.Kes³

Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Jl. Tata Bumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, Yogyakarta, 55293

Email : saraharin21@gmail.com

ABSTRAK

Latar Belakang: Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia untuk pertumbuhan, pemeliharaan, peningkatan kesehatan. Makanan yang aman adalah terbebas dari cemaran biologi, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia. Tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang banyak dikonsumsi masyarakat. Proses pembuatan tempe dapat dilakukan dengan cara tradisional dan modern yang kedua proses tersebut harus memperhatikan aspek standar mutu agar aman dikonsumsi. Perka BPOM RI NOMOR HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang CPPB-IRT, setiap orang pelaku usaha pangan industri rumah tangga wajib menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB). Industri tempe BK merupakan salah satu industri tempe yang belum memiliki ijin Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) sehingga perlu dilakukan evaluasi tentang kesesuaian penerapan Skor Keamanan Pangan (SKP) di industri tersebut.

Tujuan: Penelitian ini ditunjukkan untuk mengetahui penerapan Skor Keamanan Pangan (SKP).

Metode: Metode penelitian observasional dengan rancangan penelitian cross sectional yang disajikan secara deskriptif untuk menggambarkan tingkat keamanan pangan produk tempe.

Hasil: Hasil penelitian pada 3 (tiga) kali pengamatan pada Industri Tempe BK adalah 0,8620 atau 86,20 %.

Kesimpulan: Dari hasil pengamatan tersebut dapat diketahui kriteria Skor Keamanan Pangan Industri Tempe BK adalah rawan tetapi aman untuk dikonsumsi.

Kata kunci : keamanan pangan, tempe, skor keamanan pangan