

# REVIEW OF FOOD SAFETY SCORE (SKP) MILK PRODUCTS IN PASTEURIZED PURE COW INDUSTRY (SUPER MILK) IN SOROSUTAN YOGYAKARTA

Dhisarizki Nurmi Alfiandaru<sup>1</sup>, Setyowati<sup>2</sup>, Slamet Iskandar<sup>3</sup>

Department of Nutrition Poltekkes Ministry of Health Yogyakarta,

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, D.I Yogyakarta, 55293

(Email: [dhisarizki26@gmail.com](mailto:dhisarizki26@gmail.com) )

## ABSTRACT

**Background.** One of the obligations of industrial players is to maintain the quality of their products in good condition. Milk is one of the animal products that come from the livestock of mammals. The high protein content in milk causes milk to have perishable properties. Based on interviews, Super Milk has never been assessed for food safety. This has attracted the attention of researchers to collaborate in knowing the criteria for food safety and the development of food safety in the industry.

**Purpose.** Knowledge of food safety in Super Milk products.

**Method.** This research is a descriptive study that describes the value and criteria of the Food Safety Score (SKP) on Super Milk products. The research was conducted from October 2021 to April 2022.

**Results.** There are four sub-chapters observed in the Food Safety Score (SKP), namely Foodstuff Selection and Storage (PPB), Cooking Hygiene (HGP), Foodstuff Processing (PBM), and Food Distribution (DMP). The Food Material Selection and Storage Sub-Component (PPB) gets a maximum score of 22 points. The sub-component has two deviations, so the score obtained is 18 points out of 20 points that must be met. The Food Processing Sub-component (PBM) gets a maximum score of 74 points and Food Distribution (DMP) also receives a maximum score of 19 points.

**Conclusion.** The average food safety score on three repetitions of Super Milk product observations was 0.985 or 98% included in the Good Food Safety category

**Keywords.** Food Safety Score (SKP). Food Safety Criteria.

# TINJAUAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP) PRODUK SUSU DI INDUSTRI SUSU SAPI MURNI PASTEURISASI (SUSU SUPER) DI SOROSUTAN YOGYAKARTA

Dhisarizki Nurmi Alfiandaru<sup>1</sup>, Setyowati<sup>2</sup>, Slamet Iskandar<sup>3</sup>

Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta,

Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman, D.I Yogyakarta, 55293

(Email: [dhisarizki26@gmail.com](mailto:dhisarizki26@gmail.com))

## ABSTRAK

**Latar Belakang.** Salah satu kewajiban pelaku industri adalah menjaga kualitas mutu produknya tetap dalam keadaan baik. Susu adalah salah satu produk hewani yang berasal dari hasil ternak hewan menyusui. Tingginya kandungan protein dalam susu menyebabkan susu memiliki sifat yang mudah rusak. Berdasarkan wawancara yang dilakukan, Susu Super belum pernah dilakukan penilaian keamanan pangan. Hal ini menarik perhatian peneliti untuk melakukan kerjasama dalam mengetahui kriteria keamanan pangan dan pengembangan keamanan pangan yang ada di industri tersebut.

**Tujuan.** Diketuinya keamanan pangan pada produk Susu Super.

**Metode.** Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif yang menggambarkan tentang nilai dan kriteria Skor Keamanan Pangan (SKP) pada produk Susu Super. Penelitian dilakukan mulai Oktober 2021 hingga bulan April 2022.

**Hasil.** Ada empat sub bab yang diamati dalam Skor Keamanan Pangan (SKP) yaitu Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB), Higiene Pemasak (HGP), Pengolahan Bahan Makanan (PBM) dan Distribusi makanan (DMP). Sub Komponen Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan (PPB) mendapat hasil skor maksimal sejumlah 22 poin. Sub komponen terdapat dua penyimpangan sehingga skor yang didapatkan 18 poin dari 20 poin yang harus dipenuhi. Sub komponen Pengolahan Bahan Makanan (PBM) mendapatkan skor maksimal sejumlah 74 poin dan Distribusi makanan (DMP) juga mendapat skor maksimal sejumlah 19 poin.

**Kesimpulan.** Rata-rata skor keamanan pangan pada tiga kali pengulangan pengamatan produk Susu Super adalah 0,985 atau 98% masuk dalam kategori Keamanan Pangan Baik

**Kata Kunci.** Skor Keamanan Pangan (SKP). Kriteria Keamanan Pangan.