

SKRIPSI

**IDENTIFIKASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK
UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT) PADA PEMBUATAN
TAHU TINGKAT INDUSTRI RUMAH TANGGA
(Studi Pada Tahu Bumbu Cap Bintang, Lok Bahu, Kota Samarinda)**



Oleh :

RIZKY PUSPITARINI

**UNIVERSITAS AIRLANGGA
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
PROGRAM SARJANA
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
SURABAYA
2022**

SKRIPSI

**IDENTIFIKASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK
UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT) PADA
PEMBUATAN TAHU TINGKAT INDUSTRI RUMAH TANGGA
(Studi Pada Tahu Bumbu Cap Bintang, Lok Bahu, Kota Samarinda)**



Oleh :

**RIZKY PUSPITARINI
NIM. 101811133148**

**UNIVERSITAS AIRLANGGA
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
PROGRAM SARJANA
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT
SURABAYA
2022**

PENGESAHAN

Dipertahankan di Depan Tim Penguji Skripsi
Program Sarjana Program Studi Kesehatan Masyarakat
Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga dan
diterima untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar
Sarjana Kesehatan Masyarakat (S.KM.)
pada tanggal 29 September 2022

Mengesahkan
Universitas Airlangga
Fakultas Kesehatan Masyarakat

Dekan,



Dr. Santi Martini, dr., M.Kes
NIP 196609271997022001

Tim Penguji:

- a) Dr. Lucia Yovita Hendrati, S.KM., M.Kes
- b) Kusuma Scorpia Lestari dr., M.KM.
- c) Ernita Sari, SST, M.KL

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar
Sarjana Kesehatan Masyarakat (S.KM.)
Departemen Kesehatan Lingkungan
Program Studi Kesehatan Masyarakat
Fakultas Kesehatan Masyarakat
Universitas Airlangga

Oleh :

RIZKY PUSPITARINI
101811133148

Surabaya, 21 Oktober 2022

Menyetujui,
Pembimbing



Kusuma Scorpia Lestari, dr., M.KM
NIP. 198011072008122003

Mengetahui,

Koordinator Program Studi,

Ketua Departemen



Dr. Muji Sulistyowati, S.KM., M.Kes
NIP.197311151999032002



Dr. Lilis Sulistyorini, Ir., M.Kes
NIP. 196603311991032002

SURAT PERNYATAAN TENTANG ORISINALITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini, Saya:

Nama : Rizky Puspitarini
NIM : 101811133148
Program Studi : Kesehatan Masyarakat
Fakultas : Kesehatan Masyarakat
Jenjang : Sarjana (S1)

Menyatakan bahwa Saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penulisan skripsi
Saya yang berjudul :

**IDENTIFIKASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK
UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT) PADA PEMBUATAN
TAHU TINGKAT INDUSTRI RUMAH TANGGA (Studi Pada Tahu Bumbu
Cap Bintang, Lok Bahu, Kota Samarinda)**

Apabila suatu saat nanti terbukti melakukan tindakan plagiat, maka Saya akan
menerima sanksi yang telah ditetapkan.

Demikian surat pernyataan ini Saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surabaya, 21 Oktober 2022



Rizky Puspitarini
NTM. 101811133148

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya maka bisa diselesaikannya Skripsi berjudul “IDENTIFIKASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT) PADA PEMBUATAN TAHU TINGKAT INDUSTRI RUMAH TANGGA (Studi Pada Tahu Bumbu Cap Bintang, Lok Bahu, Kota Samarinda)” menjadi salah satunya persyaratan akademis dalam upaya sebagai penyelesaian perkuliahan di Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga.

Pada skripsi ini diuraikan mengenai penerapan CPPB yaitu “pengadaan bahan baku, fasilitas ruang produksi, kesehatan dan higiene karyawan, pengendalian proses produksi, pemeliharaan sarana pengolahan dan sanitasi penyimpanan dan pengolahan tahu, pengemasan dan pelabelan, serta pencatatan administratif dan penarikan produk tahu”. Penerapan CPPB pada “Tahu Bumbu Cap Bintang” ini dianalisis menggunakan *Gap Analysis* untuk mengetahui ketidaksesuaian pada penerapan CPPB dengan persyaratan CPPB sesuai dengan Perka BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 mengenai “Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga”.

Pada kesempatan ini disampaikan terimakasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada Ibu Kusuma Scorpia Lestari, dr., M.KM., sebagai dosen pembimbing yang telah memberi saran, petunjuk, dan koreksi hingga terselesaikannya skripsi ini.

Terimakasih dan penghargaan juga disampaikan pula kepada yang terhormat :

1. Dr. Santi Martini, dr., M.Kes, sebagai Dekan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga
2. Dr. Lilis Sulistyorini, Ir., M.Kes sebagai Ketua Departemen Fakultas Kesehatan Masyarakat
3. Seluruh Dosen Peminatan Kesehatan Lingkungan yang telah memberi ilmu pengetahuan yang tidak ternilai harganya
4. Seluruh karyawan Tahu Bumbu Cap Bintang yang telah bersedia berpartisipasi pada penelitian ini
5. Kedua orang tua yang telah membantu peneliti baik dari spiritual maupun non spiritual
6. Kedua saudara yang telah memberi semangat, doa dan motivasi untuk menuntaskan skripsi
7. Bunga, Nadya Salma, Jihad, Chami, Nisa, serta teman-teman peminatan kesehatan lingkungan lainnya yang telah memberi dukungan dan motivasi kepada peneliti
8. Kamila, Chalysta, Inara, serta teman-teman kesehatan masyarakat angkatan 2018 lainnya yang telah memberikan dukungan kepada peneliti

Semoga Allah SWT memberi balasan pahala atas segala amal yang telah diberikan dan semoga skripsi ini bermanfaat baik pihak yang berkepentingan ataupun bagi penulis itu sendiri.

Surabaya, 21 Oktober 2022

ABSTRACT

The lack of awareness among residents about food safety is reflected in the inadequate number of processing activities. For efforts by the government to protect food safety so that losses do not arise, the BPOM and the Ministry of Industry have issued a safety system for the food industry to produce food of high quality and guarantee high safety, namely the Good Manufacturing Practice of Processed Food (CPPOB) or the production of processed food in accordance with requirements for Good Food Production Ways for the Household Industry (CPPB-IRT). The initial study conducted by researchers on the IRTP "Tofu Bumbu Cap Bintang" still found discrepancies with the CPPB requirements in IRTP. The purpose of this study was to identify the application of Good Food Production Ways for the Household Industry (CPPB-IRT) in the manufacture of tofu at the production of seasoning tofu at the home industry level stamp Bintang, Lok Bahu, Samarinda City.

This research is qualitative research with a descriptive observational approach. This research uses a purposive sampling technique. The population of main informants of this study were all employees of the IRTP tofu with the brand "Tahu Bumbu Cap Bintang" (food handlers). While the population of the supporting informants in this study was consumers of IRTP tofu with the brand "Tahu Bumbu Cap Bintang".

The process of making tofu with the brand "Tahu Bumbu Cap Bintang" has not applied the CPPB-IRT aspect correctly, as evidenced by the results of the assessment, which stated that the appropriate implementation of CPPB-IRT in tofu making was 47.4%. Based on the assessment category, the implementation of CPPB-IRT in the manufacture of tofu with the brand "Tahu Bumbu Cap Bintang" is included in the category that still needs improvement because it is very different from the CPPB requirements in Perka BPOM No. HK.03.1.23.04.12.2206 of 2012 regarding "Good Food Production Ways for the Household Industry".

Tofu making has not yet fully implemented the principles of Good Processed Food Production Methods. Therefore, efforts are needed to improve the quality control of the "Tahu Bumbu Cap Bintang" brand through the personal hygiene aspects of handlers, the maintenance of processing facilities, sanitation activities, and regular recording of the production process.

Keyword: CPPB, tofu, household industry

ABSTRAK

Minimnya kesadaran dari penduduk akan keamanan pangan tergambar dari jumlah kegiatan pengolahan yang tidak memadai. Upaya dari pemerintah untuk melindungi keamanan pangan supaya tidak muncul kerugian, dari BPOM dan Kementerian Perindustrian telah menerbitkan sistem keamanan bagi industri pangan untuk memproduksi pangan yang berkualitas dan terjamin keamanan tinggi, yakni Cara Pembuatan Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) atau produksi makanan olahan sesuai dengan syarat Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Studi awal yang dilakukan oleh peneliti dalam IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang” masih terdapat ketidaksesuaian persyaratan CPPB di IRTP. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) pada pembuatan tahu pada produksi tahu bumbu tingkat industri rumah tangga cap bintang, Lok Bahu Kota Samarinda.

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan pendekatan observasional deskriptif. Penelitian ini menggunakan teknik *purposive sampling*. Populasi informan utama penelitian ini yakni semua karyawan dalam IRTP tahu dengan merek “Tahu Bumbu Cap Bintang” (penjamah makanan). Sedangkan populasi dari informan pendukung dalam penelitian ini ialah konsumen dari IRTP tahu dengan merek “Tahu Bumbu Cap Bintang”.

Proses pembuatan tahu dengan merek “Tahu Bumbu Cap Bintang” belum menerapkan aspek CPPB-IRT secara tepat, terbukti dari hasil penilaian yang menyatakan bahwa penerapan yang sesuai CPPB-IRT pada pembuatan tahu dengan persentase sebesar 47,4%. Berdasarkan kategori penilaian, penerapan CPPB-IRT pada pembuatan tahu dengan merek “Tahu Bumbu Cap Bintang” termasuk dalam kategori yang masih sangat butuh perbaikan karena berbeda jauh dengan persyaratan CPPB dalam Perka BPOM No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 terkait “Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga”.

Pembuatan tahu belum sepenuhnya menerapkan prinsip Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Oleh karena itu, diperlukan upaya peningkatan pengawasan mutu tahu merek “Tahu Bumbu Cap Bintang” melalui aspek higiene perorangan penjamah, pemeliharaan sarana dan fasilitas pengolahan, kegiatan sanitasi, dan pencatatan proses produksi secara rutin.

Kata Kunci: CPPB, tahu, industri rumah tangga

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
SURAT PERNYATAAN TENTANG ORISINALITAS	iv
KATA PENGANTAR	v
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH	xvi
BAB I PENDAHULUAN	17
1.1 Latar Belakang	17
1.2 Identifikasi Masalah	20
1.3 Pembatasan dan Perumusan Masalah	22
1.3.1 Pembatasan masalah	22
1.3.2 Rumusan masalah	22
1.4 Tujuan dan Manfaat Penelitian	22
1.4.1 Tujuan umum	22
1.4.2 Tujuan khusus	22
1.4.3 Manfaat Penelitian	24
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	26
2.1 Tahu	26
2.2 Industri Rumah Tangga	28
2.3 Keamanan Pangan	28
2.4 Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)	31
2.4.1 Definisi Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)	31
2.4.2 Aspek Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT)	33
BAB III KERANGKA KONSEPTUAL	46
3.1 Kerangka Konseptual Penelitian	46
3.2 Penjelasan Kerangka Konseptual	47
BAB IV METODE PENELITIAN	48
4.1 Jenis dan Rancang Bangun Penelitian	48
4.2 Populasi Penelitian	48
4.3 Sampel, Besar Sampel, Cara Penentuan Sampel dan Cara Pengambilan Sampel	48
4.4 Lokasi dan Waktu Penelitian	50
4.4.1 Lokasi penelitian	50

4.4.2 Waktu penelitian.....	50
4.5 Variabel, Definisi Operasional, Cara pengukuran, dan Skala Data	50
4.5.1 Variabel penelitian.....	50
4.5.2 Definisi operasional penelitian	52
4.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data.....	61
4.6.1 Teknik pengumpulan data.....	61
4.6.2 Instrumen pengumpulan data.....	62
4.7 Teknik Analisis Data.....	63
4.7.1 Reduksi data.....	63
4.7.2 Penyajian data.....	64
4.7.3 Penarikan kesimpulan.....	64
BAB V HASIL PENELITIAN	67
5.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	67
5.2 Penerapan CPPB-IRT di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”	68
5.2.1 Penerapan CPPB-IRT pada lokasi dan lingkungan di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”.....	68
5.2.2 Penerapan CPPB-IRT pada bangunan dan fasilitas di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”.....	72
5.2.3 Penerapan CPPB-IRT pada peralatan produksi di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”.....	78
5.2.4 Penerapan CPPB-IRT pada suplai air atau sarana penyediaan air di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”	81
5.2.5 Penerapan CPPB-IRT pada fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”.....	82
5.2.6 Penerapan CPPB-IRT pada kesehatan dan higiene karyawan di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”	86
5.2.7 Penerapan CPPB-IRT pada pemeliharaan dan program higiene sanitasi karyawan di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”	89
5.2.8 Penerapan CPPB-IRT pada penyimpanan di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”	94
5.2.9 Penerapan CPPB-IRT pada pengendalian proses di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”.....	96
5.2.10 Penerapan CPPB-IRT pada pelabelan pangan di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”.....	99
5.2.11 Penerapan CPPB-IRT pada pengawasan oleh penanggung jawab di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”.....	101
5.2.12 Penerapan CPPB-IRT pada penarikan produk di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”.....	103

5.2.13 Penerapan CPPB-IRT pada pencatatan dan dokumentasi di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”	104
5.2.14 Penerapan CPPB-IRT pada pelatihan karyawan di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”	105
5.3 Hasil Organoleptik	107
5.3.1 Karakteristik konsumen	107
5.3.2 Perilaku konsumen.....	109
5.3.3 Karakteristik organoleptik dalam beberapa konsentrasi .	111
5.4 Penilaian Secara Keseluruhan pada IRTP Tahu Bumbu Cap Bintang berdasarkan CPPB-IRT	114
BAB VI PEMBAHASAN	116
6.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	116
6.2 Penerapan CPPB-IRT di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”	117
6.2.1 Penerapan CPPB-IRT pada lokasi dan lingkungan di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”	117
6.2.2 Penerapan CPPB-IRT pada bangunan dan fasilitas di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”	119
6.2.3 Penerapan CPPB-IRT pada peralatan produksi di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”	123
6.2.4 Penerapan CPPB-IRT pada suplai air atau sarana penyediaan air di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”....	125
6.2.5 Penerapan CPPB-IRT pada fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”	125
6.2.6 Penerapan CPPB-IRT pada kesehatan dan higiene karyawan di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”	128
6.2.7 Penerapan CPPB-IRT pada pemeliharaan dan program higiene sanitasi karyawan di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”	131
6.2.8 Penerapan CPPB-IRT pada penyimpanan di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”	133
6.2.9 Penerapan CPPB-IRT pada pengendalian proses di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”	134
6.2.10 Penerapan CPPB-IRT pada pelabelan pangan di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”	136
6.2.11 Penerapan CPPB-IRT pada pengawasan oleh penanggung jawab di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”	138
6.2.12 Penerapan CPPB-IRT pada penarikan produk di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”	139
6.2.13 Penerapan CPPB-IRT pada pencatatan dan dokumentasi di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”	140
6.2.14 Penerapan CPPB-IRT pada pelatihan karyawan di IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”	141

6.3 Hasil Organoleptik	142
6.3.1 Karakteristik konsumen	142
6.3.2 Perilaku konsumen	143
6.3.3 Karakteristik organoleptik dalam beberapa konsentrasi	144
6.4 Penilaian Pada IRTP Tahu Bumbu Cap Bintang Terhadap Kualitas Makanan Berdasarkan CPPB-IRT	146
 BAB VII KESIMPULAN DAN SARAN	 148
7.1 Kesimpulan.....	148
7.2 Saran.....	150
 DAFTAR PUSTAKA	 156
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
2.1	Tabel Syarat Mutu Tahu.....	26
4.1	Definisi Operasional Penelitian.....	52
5.1	Hasil Observasi CPPB-IRT Variabel Lokasi dan Lingkungan.....	68
5.2	Hasil Observasi CPPB-IRT Variabel Bangunan dan Fasilitas.....	72
5.3	Hasil Observasi CPPB-IRT Variabel Peralatan Produksi....	78
5.4	Hasil Observasi CPPB-IRT Variabel Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air	81
5.5	Hasil Observasi CPPB-IRT Variabel Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	83
5.6	Hasil Observasi CPPB-IRT Variabel Kesehatan dan Higiene Karyawan.....	86
5.7	Hasil Observasi CPPB-IRT Variabel Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi Karyawan	89
5.8	Hasil Observasi CPPB-IRT Variabel Penyimpanan	94
5.9	Hasil Observasi CPPB-IRT Variabel Pengendalian Proses .	97
5.10	Hasil Observasi CPPB-IRT Variabel Pelabelan Pangan.....	100
5.11	Hasil Observasi CPPB-IRT Variabel Pengawasan oleh Penanggung Jawab	101
5.12	Hasil Observasi CPPB-IRT Variabel Penarikan Produk.....	103
5.13	Hasil Observasi CPPB-IRT Variabel Pencatatan dan Dokumentasi.....	104
5.14	Hasil Observasi CPPB-IRT Variabel Pelatihan Karyawan..	105
5.15	Konsumen Menurut Jenis Kelamin	107
5.16	Konsumen Menurut Usia	107
5.17	Konsumen Menurut Pekerjaan	108
5.18	Intensitas Konsumen Membeli Tahu per Satu Minggu.....	109
5.19	Intensitas Penyimpanan Tahu oleh Konsumen	110
5.20	Hasil Pengujian Organoleptik Tahu IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang” dengan Uji Skor.....	111
5.21	Hasil Perhitungan secara Keseluruhan Penerapan CPPB-IRT	114

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
1.1	Perolehan Skor Indonesia dalam <i>Global Food Security Index</i> 2012-2021.....	19
3.1	Kerangka Konseptual Penelitian.....	46
5.1	Gambaran Lokasi IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”.....	70
5.2	Kondisi Jalan Depan IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”.....	70
5.3	Tumpukan Sampah dalam Kondisi Terbuka.....	71
5.4	Kondisi Atap Ruang Produksi IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”.....	77
5.5	Kondisi Lantai Ruang Produksi IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”.....	77
5.6	Alat <i>Press</i> Manual Tahu pada IRTP “Tahu Bumbu Cap Bintang”.....	80
5.7	Tampungan Air Bersih dari Aliran PDAM.....	82
5.8	Tampungan Air yang Berasal dari Sungai.....	85
5.9	Contoh Pakaian Kerja dari Salah Satu Karyawan.....	88
5.10	Contoh Lubang maupun Selokan yang ada di Sekitar Ruang Produksi.....	93
5.11	Penyimpanan Bahan Baku Kedelai.....	96
5.12	Contoh Tampilan Pengemasan Tahu.....	100

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
1.	Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.....	162
2.	Lembar Penilaian Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga pada Pembuatan Tahu “Tahu Bumbu Cap Bintang”	184
3.	<i>Informed Consent</i> Pernyataan Persetujuan Ikut Penelitian dan Formulir Persetujuan Tertulis Setelah Penjelasan untuk Pemilik Industri Rumah Tangga dan Karyawan	196
4.	Lembar Kuesioner dan <i>Informed Consent</i> Pernyataan Persetujuan Ikut Penelitian Setelah Penjelasan untuk Konsumen.....	198
5.	Surat Permohonan Izin Penelitian Fakultas Kesehatan Masyarakat	201
6.	Surat Izin Penelitian Kesbangpol Kota Samarinda	202
7.	Sertifikat Lolos Kaji Etik.....	203

DAFTAR ARTI LAMBANG, SINGKATAN DAN ISTILAH

LAMBANG

%	= persen
>	= lebih dari
-	= hingga
Σ	= jumlah
=	= sama dengan

SINGKATAN

BPOM	= Badan Pengawasan Obat dan Makanan
BTP	= Bahan Tambahan Pangan
CPPOB	= Cara Pembuatan Pangan Olahan yang Baik
GMP	= <i>Good Manufacturing Practices</i>
FEFO	= <i>First Expired First Out</i>
FIFO	= <i>First In First Out</i>
HACCP	= <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>
HDPE	= <i>High Density Polyethylene</i>
IRT	= Industri Rumah Tangga
IRTP	= Industri Rumah Tangga Pangan
Perka	= Peraturan Kepala
Permenrin	= Peraturan Menteri Perindustrian
PKP	= Penyuluhan Keamanan Pangan
SNI	= Standar Nasional Indonesia
SPP-IRT	= Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga

ISTILAH

<i>Food grade</i>	= peralatan yang terstandarisasi bahan yang cocok digunakan dalam pembuatan makanan
-------------------	---