

**KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) PADA  
PROSES PEMBUATAN KACANG METE COKELAT DI UKM  
“MANGGALA TAKSA ASTAMA” MOJOLABAN, SUKOHARJO**

**Friska Ayu Wulandari<sup>1</sup>**

**Asri Nursiwi, S.T.P., M.Sc. dan Rohula Utami, S.T.P., M.P.<sup>2</sup>**

**RINGKASAN**

Kacang mete cokelat adalah produk berbahan dasar kacang mete goreng yang dilumuri cokelat cair dan didiamkan agar mengeras. Praktek pengendalian mutu di UKM “Manggala Taksa Astama” untuk mengevaluasi dan menentukan konsep CPPB yang dapat diterapkan sebagai perbaikan. Data didapat melalui wawancara, observasi, pengambilan sampel, pengujian, studi pustaka, dan dokumentasi. Proses pembuatan kacang mete cokelat yaitu persiapan bahan, pencucian, pencampuran, penggorengan, penirisan minyak, pelelehan cokelat batang, pembalutan, pendinginan, dan pengemasan. Penerapan konsep CPPB pada proses pembuatan produk kacang mete cokelat memakai dasar BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) untuk Industri Rumah Tangga. Berdasarkan hasil evaluasi parameter yang belum sesuai yaitu bangunan dan fasilitas, peralatan produksi, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, penyimpanan, pelabelan pangan, pengawasan oleh penanggungjawab, serta pencatatan dan dokumentasi. Konsep perbaikan yang dapat diterapkan yaitu dengan memperbaiki tata letak, kelengkapan fasilitas dan bahan peralatan, kelengkapan kerja dan praktek higiene dan sanitasi, serta perubahan pada kemasan dan pencatatan formulir. Parameter yang sudah sesuai yaitu lokasi dan lingkungan produksi, suplai air atau sarana penyediaan air, pemeliharaan dan program higiene sanitasi, pengendalian proses, penarikan produk, dan pelatihan karyawan. Berdasarkan hasil pengamatan kacang mete cokelat UKM “Manggala Taksa Astama” menunjukkan bahwa produk memiliki warna, rasa, dan aroma normal. Berdasarkan analisis kacang mete cokelat UKM “Manggala Taksa Astama” didapatkan kadar air 3,05%, kadar lemak 16,24%, kadar asam lemak bebas (FFA) 0,74%, kadar protein 19,01%, dan keutuhan 32,13%.

**Kata kunci : Kacang Mete Cokelat, Pengendalian Mutu, Konsep CPPB**

---

**Keterangan :**

1. Mahasiswa Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta
2. Dosen Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta