

Hubungan antara penerapan cara produksi makanan yang baik (CPMB) dengan mutu makanan industri rumah tangga di wilayah Bandung tahun 1997

Endang Kusnadi DS, author

Deskripsi Lengkap: <https://lib.ui.ac.id/detail?id=79502&lokasi=lokal>

Abstrak

Makanan yang beredar dan dikonsumsi harus memenuhi syarat keamanan dan manfaat; aman artinya makanan yang dimakan tidak akan menimbulkan efek buruk terhadap kesehatan, manfaat artinya makanan yang dikonsumsi mempunyai nilai manfaat untuk kehidupan dan kesehatan.

Perkembangan makanan yang diproduksi oleh Industri Rumah Tangga dari tahun ke tahun terus berkembang. Meningkatnya perkembangan Industri Rumah Tangga harus dibarengi dengan pembinaan dan pengawasan, karena dari survey yang pernah dilakukan 69,5 % Industri Rumah Tangga belum menerapkan CPMB dan sebanyak 28 % memproduksi makanan dengan kualitas/mutu yang tidak memenuhi syarat.

Penelitian dilakukan dengan ruang lingkup terbatas di sarana Industri Rumah Tangga dengan prioritas di Kotamadya Bandung dan Kabupaten Bandung dengan sasaran komoditas : mie, baso, tahu, kerupuk dan roti. Sampel diambil secara purposif dengan design Cross-sectional dan dianalisa secara deskriptif dengan menggunakan program Epi Info dan SPSS. Dari hasil penelitian, ternyata tidak terdapat hubungan langsung variabel ruang pengolahan; peralatan, suplai air, higiene karyawan dan sumber daya manusia dengan mutu makanan Industri rumah Tangga dalam penelitian ini. Namun, dengan uji Mc Nemar terlihat ada peningkatan kualitas CPMB Industri Rumah Tangga antara tahun 1995 dan 1997 yang bermakna.

Daftar bacaan : 26 (1976 - 1996).

<hr>

Relationship Between the Application of Good Manufacturing Product for Food and the Quality of Home Industrial Food Product in Bandung During the Year 1997 Meals which circulated that we consumed should be getting permit of safety's and usefulness; Save means it has had not bad effect for our healthy, useful, it means the food consists of good value for the living and healthy.

The development of meals produced by home industry growth from year to year. The increasing of home industry has to be joined by the creation and control, since the survey which had been done, 69,5 % of home industry has never used CPMB yet and there are 28 % of it produced the lowest quality's food.

The research field done with the home industry as the subject of the observation which lied in Bandung Municipality and Bandung Regency as priorities. The commodity target are noodle, meat ball (baso), bean cake (tabu), crackers and bread. The sample was taken by the purposive method with cross-sectional design and analyzed by descriptive way, using Epi Info and SPSS program. The result shows that there are no direct connection between room's variable processing, tools, water supply, employment hygiene and human resources and then the quality of home industry's food. Otherwise, by Mc Nemar test, shown the increasing

of quality of home industry's quality CPMB between 1995 and 1997 which is meaningful.

References : 26 (1976 - 1996).</i>