

PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) PADA PRODUK PASTA ASINAN DI UMKM DAPUR BIKER

MUHAMMAD FARHAN NASUTION



**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
Bogor Indonesia

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



@Hak cipta milik *IPB University*

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada Produk Pasta Asinan di UMKM Dapur Biker” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, September 2024

Muhammad Farhan Nasution
F2401201142

@Hak cipta milik IPB University

IPB University





ABSTRAK

MUHAMMAD FARHAN NASUTION. Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada Produk Pasta Asinan di UMKM Dapur Biker. Dibimbing oleh SEDARNAWATI YASNI.

Penelitian ini bertujuan untuk mengamati dan menganalisis kesenjangan sarana produksi menggunakan acuan *checklist* dari PerKa BPOM No. HK.02.02.1.2.22.63 Tahun 2022, melaksanakan rekomendasi perbaikan yang dihadapi dalam pemenuhan syarat CPPOB, dan melakukan pendampingan pada penyusunan laporan manual CPPOB, penyusunan formulir, dan penyusunan Standar Operasional Prosedur (SOP). UMKM Dapur Biker bergerak di bidang pangan olahan dengan produk pasta asinan yang belum menerapkan CPPOB. Sebelum pendampingan perbaikan, UMKM Dapur Biker mendapatkan *rating* D (Sangat Kurang) dengan persentase nilai kesesuaian sebesar 47,61%. Setelah pendampingan perbaikan, tingkat (*rating*) UMKM Dapur Biker mengalami perbaikan menjadi *rating* C (Kurang) dengan nilai kesesuaian meningkat menjadi 83,72%. Peningkatan tersebut didasari dari berkurangnya ketidaksesuaian klausul yang telah dilakukan perbaikan dari 40 klausul di awal terdiri dari 17 ketidaksesuaian minor dan 23 ketidaksesuaian major menjadi 17 klausul yang terdiri dari 10 ketidaksesuaian minor dan 7 ketidaksesuaian major. Secara keseluruhan masih terdapat 10 temuan kategori minor dan 7 temuan kategori major yang belum dapat diperbaiki, karena keterbatasan biaya dan jumlah karyawan dalam memperbaiki ketidaksesuaian klausul dan rekomendasi yang telah diberikan. *Rating* tersebut belum mencukupi untuk dilakukan pendaftaran izin penerapan CPPOB. Namun, sebagai persiapan UMKM dalam menghadapi pendaftaran CPPOB, telah dibuat Standar Operasional Prosedur (SOP), formulir, dan dokumen manual CPPOB sebagai syarat dalam penerbitan izin CPPOB.

Kata kunci: CPPOB, pasta asinan, pendampingan, UMKM



ABSTRACT

MUHAMMAD FARHAN NASUTION. Application of The Good Manufacturing Practice (GMP) for Spicy Pasta Product in SMEs Dapur Biker. Supervised by SEDARNAWATI YASNI.

This research aims to observe and analyze the description of production facilities using a checklist reference from PerKa BPOM No. HK.02.02.1.2.22.63 of 2022, make recommendations for improvements that lead to containing CPPOB requirements, and provide assistance in preparing CPPOB manual reports, preparing forms, and preparing Standard Operating Procedures (SOP). Dapur Biker is operates in the processed food sector with spicy pasta product that have not implemented GMP requirements. Dapur Biker SMEs was rated D (very low) with a 47.61% conformity score percentage prior to receiving repair assistance. Following improvement support, Dapur Biker SMEs rating improved to a C grade (low), increasing the appropriateness value to 83.72%. This increase has been made based on the decrease in rectified clause inconsistencies from 40 clauses with 17 minor nonconformities and 23 major nonconformities to 17 clauses with 10 minor nonconformities and 7 major nonconformities. Due to budgetary constraints and staffing shortages, it is still not possible to address 10 minor category findings and 7 significant category findings that contain discrepancies in the recommendations and clauses that have been provided. This rating is insufficient to register for permission to use the GMP. However, GMP Standard Operating Procedures (SOP), forms, and manual documentation have been developed as prerequisites for certification GMP permits to prepare SMEs for registration.

Keywords: Assisted, GMP, SMEs, spicy pasta



@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2024
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.



PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) PADA PRODUK PASTA ASINAN DI UMKM DAPUR BIKER

MUHAMMAD FARHAN NASUTION

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Teknologi Pangan

**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

- 1 Prof. Dr. Didah Nur Faridah, S.T.P., M.Si
- 2 Dr. Vallerina Armetha, S.T.P., M.Si



Judul Skripsi : Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)
pada Produk Pasta Asinan di UMKM Dapur Biker

Nama : Muhammad Farhan Nasution

NIM : F2401201142

Disetujui oleh

Pembimbing 1:

Prof Dr. Ir. Sedarnawati Yasni, M.Agr.

NIP 19581024 198303 2 001



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:

Dr. Eko Hari Purnomo, S.T.P., M.Sc.

NIP 19760412 1999031 004



Tanggal Ujian: 27 Agustus 2024



@Hak cipta milik *IPB University*

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Oktober 2023 sampai bulan Desember 2023 ini ialah Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik, dengan judul "Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada Produk Pasta Asinan di UMKM Dapur Biker".

Terima kasih penulis ucapkan kepada dosen pembimbing Ibu Prof. Dr. Ir. Sedarnawati Yasni, M.Agr yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan saran dari awal perkuliahan sampai penyelesaian tugas akhir. Terima kasih penulis ucapkan kepada dosen penguji Ibu Prof. Dr. Didah Nur Faridah, S.T.P., M.Si, Dr. Vallerina Armetha, S.T.P., M.Si yang telah menguji sidang akhir dan memberikan saran untuk skripsi penulis. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada Ibu Bety Prastiwi selaku pembimbing lapang magang di BSN yang telah memberikan arahan dan motivasi selama penelitian. Ucapan terima kasih juga saya sampaikan kepada Bapak Budi Santoso selaku pemilik UMKM yang telah bersedia untuk didampingi dan memberikan izin untuk pengambilan data penelitian. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada keluarga penulis yang tidak pernah berhenti memberikan doa, dukungan penuh, arahan, dan perhatian.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan..

Bogor, September 2024

Muhammad Farhan Nasution



@Hak cipta milik *IPB University*

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Usaha Mikro Kecil dan Menengah	3
2.2 Pasta Asinan sebagai Pangan Olahan Risiko Sedang	4
2.3 <i>Gap Analysis</i>	5
2.4 CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik)	6
2.5 Analisis Perbedaan Peraturan Penerapan CPPOB	6
III METODE	8
3.1 Waktu dan Tempat	8
3.2 Alat dan Bahan	8
3.3 Prosedur Kerja	8
3.4 Jadwal Magang	11
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	12
4.1 Profil Umum Perusahaan	12
4.2 Analisis Kesenjangan Sebelum Penerapan CPPOB	12
4.3 Pendampingan Penerapan CPPOB	15
4.4 Analisis Kesenjangan Setelah Penerapan CPPOB	26
4.5 Dokumen Manual CPPOB	29
V SIMPULAN DAN SARAN	39
5.1 Simpulan	39
5.2 Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	42
RIWAYAT HIDUP	55



DAFTAR TABEL

1	Klasifikasi UMKM	3
2	Perbedaan CPPOB menurut Permenperin dan BPOM	7
3	Penilaian tingkat (<i>rating</i>) sarana produksi	10
4	Jadwal kegiatan magang	11
5	Hasil analisis kesenjangan penerapan CPPOB sebelum pendampingan	13
6	Peringkat (<i>rating</i>) sarana produksi sebelum pendampingan	15
7	Hasil analisis kesenjangan penerapan CPPOB setelah pendampingan	27
8	Peringkat (<i>rating</i>) sarana produksi setelah pendampingan	28
9	Dokumen SOP UMKM Dapur Biker	31
10	Dokumen formulir UMKM Dapur Biker	31
11	Dokumen manual UMKM Dapur Biker	32
12	Deskripsi pangan olahan pasta asinan Dapur Biker	33

DAFTAR GAMBAR

1	Pohon keputusan kategori risiko pangan olahan	5
2	Diagram alir prosedur penelitian	8
3	Jumlah temuan ketidaksesuaian persyaratan CPPOB UMKM Dapur Biker sebelum pendampingan penerapan.	13
4	Lembar visi, misi, dan motto UMKM Dapur Biker	14
5	Barang tidak terpakai di area produksi UMKM Dapur Biker	15
6	Area produksi UMKM Dapur Biker setelah perbaikan	15
7	Area konstruksi sebelum perbaikan (A) langit-langit (B) pintu	16
8	Area konstruksi setelah perbaikan	17
9	Tata letak area produksi Rumah Biker sebelum perbaikan	17
10	Tata letak area produksi Rumah Biker setelah perbaikan	18
11	Alat pemancar ultrasonik pencegah hama	21
12	Fasilitas karyawan UMKM Dapur Biker (A) sebelum (B) sesudah	22
13	Fasilitas pencuci tangan UMKM Dapur Biker (A) sebelum (B) sesudah	22
14	Jumlah temuan ketidaksesuaian persyaratan CPPOB UMKM Dapur Biker setelah pendampingan penerapan	25
15	Perbandingan kategori ketidaksesuaian minor dan major CPPOB UMKM Dapur Biker sebelum dan setelah pendampingan perbaikan	27
16	Peta lokasi sarana produksi UMKM Dapur Biker	28
17	Diagram alur pembuatan pasta asinan UMKM Dapur Biker	33
18	Penyimpanan kemasan botol pasta asinan	35
19	Proses pencucian cabai pasta asinan	35
20	Proses penghalusan cabai pasta asinan	36
21	Proses pemasakan cabai dan penambahan bahan	36
22	Proses pendinginan pasta asinan	37
23	Kemasan produk pasta asinan UMKM Dapur Biker	37