



GAP ANALYSIS DAN PENDAMPINGAN PERBAIKAN IMPLEMENTASI CPPB-IRT DALAM MEMENUHI SERTIFIKASI P-IRT SERTA PENYUSUNAN HACCP PLAN DI UMKM KEMUNING

PAULA AMANDA BENEDICTA PARDEDE



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**



@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.

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa proposal proyek akhir dengan judul “*Gap Analysis* dan Pendampingan Perbaikan Implementasi CPPB-IRT dalam Memenuhi Sertifikasi P-IRT serta Penyusunan HACCP *Plan* di UMKM Kemuning” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun 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 laporan akhir ini.

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

Bogor, Juli 2024

Paula Amanda Benedicta Pardede
J0305201007

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 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.

ABSTRAK

PAULA AMANDA BENEDICTA PARDEDE. *Gap Analysis* dan Pendampingan Perbaikan Implementasi CPPB-IRT dalam Memenuhi Sertifikasi P-IRT serta Penyusunan HACCP *Plan* di UMKM Kemuning. Dibimbing oleh RIANTI DYAH HAPSARI.

Penerapan CPPB-IRT merupakan cara untuk mendukung terwujudnya keamanan dan peningkatan mutu pangan dan sebagai dasar dalam perolehan SPP-IRT. UMKM Kemuning sebagai produsen pangan olahan belum memiliki SPP-IRT karena keterbatasan dalam pelaksanaan CPPB dan penyusunan dokumen. Penelitian bertujuan menganalisis kesenjangan terhadap implementasi CPPB-IRT dan melakukan perbaikan dalam memenuhi persyaratan Sertifikasi P-IRT di UMKM Kemuning serta penyusunan HACCP *plan*. Hasil penelitian menunjukkan penerapan CPPB-IRT sebesar 74% sebelum pendampingan dengan beberapa temuan kritis. Setelah pendampingan, penerapan meningkat menjadi 97% dengan satu temuan ketidaksesuaian. Rekomendasi perbaikan mencakup mengikuti penyuluhan keamanan pangan untuk mendapatkan sertifikat PKP. Penyusunan HACCP *plan* mengidentifikasi bahaya kritis pada kentang mustofa dan peyek, terutama pada proses penggorengan dan pengemasan. Untuk kentang mustofa, batas kritis adalah penggorengan pada suhu 160⁰C selama 15 menit, sementara untuk peyek, penggorengan pada suhu 160⁰C selama 5 menit. Pengemasan dilakukan setelah menurunkan suhu produk hingga 28-30⁰C selama 10 menit.

Kata kunci: CPPB-IRT, HACCP *plan*, kentang mustofa, peyek, Sertifikasi P-IRT

ABSTRACT

PAULA AMANDA BENEDICTA PARDEDE. *Gap Analysis* and Accompaniment for Improvement of CPPB-IRT Implementation in Fulfilling P-IRT Certification and Preparation of HACCP Plan in Kemuning MSMEs. Supervised by RIANTI DYAH HAPSARI.

The Implementation of CPPB-IRT is a way to support the realization of food safety and quality improvement. Kemuning MSMEs as processed food producers do not have SPP-IRT due to limitations in implementing CPPB and preparing documents. The research aims to analyze the gap analysis on the implementation of CPPB-IRT and make improvements in meeting the requirements of P-IRT Certification in Kemuning MSMEs as well as the preparation of a HACCP plan. The results of the study showed that the implementation of CPPB-IRT was 74% before assistance with several critical findings. After mentoring, the application increased to 97% with one finding of non-conformity. Recommendations for improvement include participating in food safety counseling to obtain a PKP certificate. The preparation of the HACCP plan identifies critical hazards in mustofa and peyek, especially in the frying and packaging process. For mustofa potatoes, the critical limit is frying at 160⁰C for 15 minutes, while for peyek, frying at 160⁰C for 5 minutes. Packaging is carried out after lowering the temperature of the product to 28-30⁰C for 10 minutes.

Keywords: CPPB-IRT, HACCP *plan* , kentang mustofa, peyek, SPP-IRT



@Hak cipta milik 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

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.



GAP ANALYSIS DAN PENDAMPINGAN PERBAIKAN IMPLEMENTASI CPPB-IRT DALAM MEMENUHI SERTIFIKASI P-IRT SERTA PENYUSUNAN HACCP PLAN DI UMKM KEMUNING

PAULA AMANDA BENEDICTA PARDEDE

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

- 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 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.



Judul Proyek Akhir : *Gap Analysis* dan Pendampingan Perbaikan Implementasi CPPB-IRT dalam Memenuhi Sertifikasi P-IRT Serta Penyusunan HACCP *Plan* di UMKM Kemuning

Nama : Paula Amanda Benedicta Pardede
NIM : J0305201007

Disetujui oleh

Pembimbing:
Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.
NIP 196607171992031003



Tanggal Ujian: 25 Juli 2024

Tanggal Lulus:

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 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.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa atas segala karunia-Nya sehingga proyek akhir dengan judul “*Gap Analysis dan Pendampingan Perbaikan Implementasi CPPB-IRT dalam Memenuhi Sertifikasi P-IRT Serta Penyusunan HACCP Plan di UMKM Kemuning*” dapat diselesaikan. Pelaksanaan proyek akhir bertempat di UMKM Kemuning yang beralamat di Jalan Lumban Pea, Balige, Kabupaten Toba, Provinsi Sumatera yang dilaksanakan sejak bulan Januari 2024 sampai bulan April 2024. Laporan proyek akhir ini ditujukan untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor.

Penulis menyadari bahwa penulisan proyek akhir ini dapat terselesaikan berkat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa atas berkat, kesehatan, dan kesempatan bagi penulis mulai dari awal sampai akhir perkuliahan.
2. Ibu Rianti Dyah Hapsari S.T.P.,M.Sc selaku dosen pembimbing yang telah membimbing, mengarahkan, dan banyak memberi saran selama pelaksanaan proyek akhir ini.
3. Bapak Adenan Pardede (Alm), Ibu Evie Yosefine Tambunan, Abang Andrew Vito Immanuel Pardede, Kakak Jessica Glorya Evelyn Pardede, Adik Jane Anggun Blandina Pardede, serta seluruh keluarga yang selalu memberikan doa, dukungan, dan kasih sayangnya kepada penulis.
4. Ibu Kristina Pasaribu selaku pemilik UMKM Kemuning yang telah bersedia dan membantu selama pengumpulan data dalam pendampingan dan penelitian proyek akhir ini.
5. Anggi Fahel Lubis dan Nofristi Karnita Sinaga sebagai sahabat dan rekan terbaik yang selalu menyemangati dalam penyusunan Tugas Akhir.
6. Indy Mitra Riris Panjaitan, Bintang C. Pardede, dan Poppy Raudah Harahap sebagai sahabat yang selalu memberikan semangat dan dukungan selama pelaksanaan proyek tugas akhir ini.
7. Keluarga besar SJMP 57 selaku teman-teman yang telah memberikan dukungan, saran, dan motivasi kepada penulis.

Semoga proyek akhir ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2024

Paula Amanda Benedicte Pardede



@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.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM)	3
2.2 Profil UMKM	3
2.3 Keamanan Pangan	4
2.4 Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB)	4
2.5 <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i>	5
2.6 <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>	5
2.7 Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)	6
III METODE	8
3.1 Lokasi dan Waktu Proyek Akhir	8
3.2 Teknik Pengumpulan Data	8
3.3 Prosedur Kerja	8
3.3.1 Pengumpulan data	10
3.3.2 <i>Gap Analysis</i> Kriteria CPPB-IRT	10
3.3.3 Perbaikan dan Pendampingan Penerapan CPPB-IRT	11
3.3.4 Pendaftaran Sertifikasi P-IRT	11
3.3.5 Analisa Penerapan SSOP	12
3.3.6 Penyusunan <i>Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Plan</i>	13
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Penerapan CPPB-IRT di UMKM Kemuning	14
4.2 <i>Gap Analysis</i> Penerapan CPPB-IRT	19
4.3 Perbaikan Penerapan CPPB-IRT	20
4.4 Pendaftaran SPP-IRT	23
4.5 Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> di UMKM Kemuning	24
4.6 Penyusunan <i>Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Plan</i>	26
4.6.1 HACCP <i>Plan</i> Produk Kentang Mustofa	26
4.5.2 HACCP <i>Plan</i> Produk Peyek	38
V KESIMPULAN DAN SARAN	48
5.1 Simpulan	48
5.2 Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	51
RIWAYAT HIDUP	60



DAFTAR TABEL

1	Kriteria level pada IRTP	10
2	Peringkat sarana sebelum perbaikan	20
3	Perbaikan Penerapan CPPB-IRT di UMKM Kemuning	20
4	Temuan ketidaksesuaian dan rekomendasi perbaikan	23
5	Evaluasi penerapan kegiatan sanitasi di UMKM Kemuning	24
6	Deskripsi produk kentang mustofa	27
7	Identifikasi penggunaan produk kentang mustofa	27
8	Identifikasi bahaya kentang mustofa	31
9	Identifikasi bahaya proses pengolahan kentang mustofa	33
10	Penentuan <i>Critical Control Point</i> (CCP) produk kentang mustofa	36
11	Penentuan batas kritis, pemantauan, tindakan koreksi pada kentang mustofa	37
12	Deskripsi produk peyek kemuning	38
13	Identifikasi penggunaan produk peyek kemuning	39
14	Identifikasi bahaya peyek kemuning	42
15	Identifikasi bahaya proses pengolahan peyek kemuning	44
16	Penentuan <i>Critical Control Point</i> (CCP) produk peyek kemuning	46
17	Penentuan batas kritis, pemantauan, tindakan koreksi produk peyek	47

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram alir prosedur kerja	9
2	Prosedur pendaftaran SPP-IRT	12
3	Prosedur analisa penerapan SSOP	12
4	Tahap penyusunan HACCP <i>plan</i>	13
5	Bangunan dan fasilitas UMKM Kemuning	15
6	Fasilitas sanitasi	16
7	Label kemasan produk	18
8	Perbaikan label kemasan kentang mustofa, peyek, kacang	22
9	Kentang Mustofa di UMKM Kemuning	26
10	Diagram alir pembuatan kentang mustofa	28
11	Produk peyek di UMKM Kemuning	38
12	Diagram alir pembuatan peyek kemuning	40

DAFTAR LAMPIRAN

1	Hasil analisis sebelum perbaikan (<i>Checklist</i> CPPB : BPOM 2012)	52
2	Hasil analisis sesudah perbaikan (<i>Checklist</i> CPPB : BPOM 2012)	55
3	SNI Keripik Kentang SNI 01-4331-1996	58
4	SNI Kerupuk Beras SNI 01-4307-1996	59

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.