

ANALISIS KESENJANGAN DAN PENDAMPINGAN PERBAIKAN CPPB-IRT SERTA PENYUSUNAN MANUAL HACCP UMKM BK MAKMUR NAULI

ANGGI NABILLA FAHEL LUBIS



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

@Hak cipta milik IPB University

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 mengumunkan 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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir saya dengan judul “Analisis Kesenjangan dan Pendampingan Perbaikan CPPB-IRT serta Penyusunan Manual HACCP UMKM BK Makmur Nauli” 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

Anggi Nabilla Fahel Lubis
J0305201059



@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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

ANGGI NABILLA FAHEL LUBIS. Analisis Kesenjangan dan Pendampingan Perbaikan CPPB-IRT serta Penyusunan Manual HACCP UMKM BK Makmur Nauli. Dibimbing oleh MRR LUKIE TRIANAWATI.

Pertumbuhan pesat UMKM mendorong pemerintah Indonesia mewajibkan pelaku usaha melakukan pemenuhan 14 aspek CPPB-IRT sebagai prasyarat mendapatkan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) sebagai jaminan keamanan pangan untuk konsumen. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kesenjangan sebelum dan sesudah perbaikan CPPB-IRT, serta menyusun rencana HACCP pada produk kopi bubuk. Hasil analisis kesenjangan CPPB di UMKM BK Makmur Nauli sebelum dilakukan penerapan perbaikan sebesar 73% sedangkan sesudah dilakukan perbaikan sebesar 94%. dengan dua ketidaksesuaian serius, oleh karena itu untuk menaikkan level disarankan untuk mengikuti penyuluhan keamanan pangan. Penyusunan manual HACCP terdapat dua tahapan yang ditetapkan sebagai CCP yaitu proses pengeringan dengan titik kritis kadar air kopi < 12% dan proses *roasting* dengan titik kritis suhu puncak *roasting* 200° C selama 5 menit.

Kata kunci: CPPB-IRT, kopi bubuk, HACCP

ABSTRACT

ANGGI NABILLA FAHEL LUBIS. Gap Analysis and Assistance for CPPB-IRT Improvements and Preparation with HACCP Plan Of the UMKM BK Makmur Nauli. Supervised by MRR LUKIE TRIANAWATI.

The rapid growth of MSMEs has encouraged the Indonesian government to require business actors to fulfill 14 aspects of CPPB-IRT as a prerequisite for obtaining a Home Industry Food Production Certificate (SPP-IRT) as a guarantee of food safety for consumers. This research aims to determine the gaps before and after CPPB-IRT improvements, as well as develop a HACCP plan for ground coffee products. The results of the CPPB gap analysis in UMKM BK Makmur Nauli before the improvements were implemented were 73% while after the improvements were carried out it was 94%. with two serious nonconformities, therefore to increase the level it is recommended to follow food safety education. In the preparation of the HACCP manual there are two stages designated as CCP, namely the drying process with a critical point of coffee moisture content < 12% and the roasting process with a critical point of peak roasting temperature of 200° C for 5 minutes.

Keywords: CPPB-IRT, ground coffee, HACCP



@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.

ANALISIS KESENJANGAN DAN PENDAMPINGAN PERBAIKAN CPPB-IRT SERTA PENYUSUNAN MANUAL HACCP UMKM BK MAKMUR NAULI

ANGGI NABILLA FAHEL LUBIS

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 mengumunkan 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 : Analisis Kesenjangan dan Pendampingan Perbaikan CPPB-IRT serta Penyusunan Manual HACCP UMKM BK Makmur Nauli
Nama : Anggi Nabilla Fahel Lubis
NIM : J0305201059

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing:
Mrr. Lukie Trianawati, S.T.P., M.Si.

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 : 3 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 mengumumkannya 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 mengumunkan 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. Judul yang dipilih dalam pelaksanaan proyek akhir yang dilaksanakan sejak bulan Januari 2024 sampai bulan April 2024 ini dengan judul “Analisis Kesenjangan dan Pendampingan Perbaikan CPPB-IRT serta Penyusunan Manual HACCP UMKM BK Makmur Nauli”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada semua pihak yang telah banyak membantu dan memberikan dukungan kepada penulis dalam proses penyusunan laporan proyek akhir ini, terutama kepada :

1. Kedua orang tua tercinta dan kakak-kakak serta adik yang selalu mendoakan, memberikan dukungan dan motivasi kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini dengan baik.
2. Ibu Mrr. Lukie Trianawati S.T.P., M.Si selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, tenaga dan pikiran untuk membimbing dan memberikan saran untuk penulis.
3. Ibu Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P, M.P. selaku Ketua Program Studi Keahlian Supervisor Jaminan Mutu Pangan beserta seluruh jajaran dosen dan seluruh tenaga kependidikan di Sekolah Vokasi IPB.
4. Bapak Joko Prabowo dan ibu Triani selaku pemilik UMKM BK Makmur Nauli yang telah bersedia dan membantu selama pengumpulan data dalam pendampingan dan penelitian proyek akhir ini.
5. Seluruh karyawan UMKM BK Makmur Nauli yang telah membimbing dan memberikan saran kepada penulis
6. Teman seperjuangan Paula Amanda Benedicta Pardede, Nofristi Karnita Sinaga, Syakillah Nawal Ladsytia dan Tiara Rahma yang telah membagi waktu, tenaga dan selalu membantu serta memberikan semangat dalam penyusunan proyek akhir.
7. Teman-teman seperjuangan program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan angkatan 57.

Bogor, Juli 2024

Anggi Nabilla Fahel Lubis



@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 mengumunkan 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 UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah)	3
2.2 Produk Kopi	3
2.3 Sistem Jaminan Keamanan Pangan	4
2.4 CPPB- IRT (Cara Produksi Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga)	4
2.5 HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>)	5
2.6 Analisis Kesenjangan (<i>Gap analysis</i>)	6
III METODE	8
3.1 Lokasi dan Waktu	8
3.2 Teknik Pengumpulan Data	8
3.3 Prosedur Kerja	8
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	10
4.1 Kondisi Umum Perusahaan	10
4.2 Penerapan CPPB di Perusahaan	10
4.3 Analisis Kesenjangan dan Perbaikan Penerapan CPPB IRT	15
4.4 Pendaftaran Izin Edar P-IRT (Pangan Industri Rumah Tangga)	20
4.5 Penyusunan Manual HACCP	20
V SIMPULAN DAN SARAN	38
5.1 Simpulan	38
5.2 Saran	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	41
RIWAYAT HIDUP	47



DAFTAR TABEL

1	Pemeringkatan hasil penilaian penerapan CPPB	6
2	Kriteria UMKM berdasarkan modal	10
3	Hasil evaluasi penerapan CPPB	15
4	Peringkat sarana sebelum perbaikan	16
5	Perbaikan aspek-aspek penerapan CPPB	16
6	Aspek yang belum terpenuhi sesudah perbaikan penerapan GMP	19
7	Deskripsi produk kopi bubuk	21
8	Penetapan bahaya signifikan	24
9	Identifikasi potensi bahaya	25
10	Penentuan <i>Critical Control Point</i> (CCP) produk kopi bubuk	33
11	Pengendalian CCP pada proses produksi kopi bubuk	37

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram alir prosedur kerja penelitian	9
2	Kondisi bangunan sebelum dilakukan penerapan CPPB	11
3	Kondisi sarana pencuci tangan sebelum dilakukan penerapan CPPB	12
4	Label pangan sebelum dilakukan penerapan CPPB	14
5	Lapangan pengeringan kopi tertutup	17
6	Renovasi bangunan pada dinding dan langit-langit serta penataan ulang tata letak peralatan dan mesin	18
7	Sarana pencuci tangan atau wastafel dan tempat sampah setelah dilakukan perbaikan penerapan CPPB	18
8	Label pangan setelah dilakukan perbaikan penerapan CPPB	19
9	Diagram alir proses produksi kopi bubuk di UMKM	22
10	Verifikasi diagram alir proses produksi kopi bubuk di UMKM BK Makmur Nauli 2024	23

DAFTAR LAMPIRAN

1	Syarat mutu kopi bubuk SNI 8964:2021 Kopi sangrai dan kopi bubuk	42
2	Formulir Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga di UMKM BK Makmur Nauli	43
3	Dokumen P-IRT UMKM BK Makmur Nauli	46

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.