



PERBAIKAN PENERAPAN CPPOB DAN PENGAJUAN SERTIFIKASI HALAL PADA PRODUK TAHU SEGAR DI UMK X CIANJUR

KANABILAH DAHIYAH



**PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN TEKNOLOGI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**

- 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 “Perbaikan Penerapan CPPOB dan Penyusunan Sertifikasi Halal Pada Produk Tahu segar di UMK X Cianjur” 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, Februari 2026

Kanabilah Dahiyah
F2401211056

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

KANABILAH DAHIYAH. Perbaikan Penerapan CPPOB dan Penyusunan Sertifikasi Halal Pada Produk Tahu segar di UMK X Cianjur. Dibimbing oleh ENDANG PRANGDIMURTI dan USWATUN HASANAH.

UMK X merupakan salah satu Usaha Mikro Kecil (UMK) yang berlokasi di Kabupaten Cianjur, Jawa Barat yang bergerak pada bidang pangan olahan dengan produk tahu segar sejak tahun 1980. UMK X belum mengimplementasikan sistem jaminan keamanan pangan berupa Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) yang dirujuk dalam PerKa BPOM No. HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022. Penerapan CPPOB dapat menjadi langkah pendukung UMK mengajukan sertifikasi halal. Tujuan penelitian ini yaitu mengidentifikasi ketidaksesuaian penerapan CPPOB di UMK X serta merancang rekomendasi perbaikan CPPOB melalui kegiatan pendampingan yang selanjutnya melengkapi persyaratan untuk sertifikasi halal serta melakukan pendaftaran dengan metode *self-declare* melalui website SiHalal. Kegiatan pengambilan data dilakukan dengan cara observasi langsung, wawancara dan diskusi dengan UMK X. *Gap analysis* ketidaksesuaian penerapan CPPOB dilakukan di awal dan akhir pendampingan. Berdasarkan hasil analisis, didapatkan bahwa persentase nilai ketidaksesuaian penerapan CPPOB adalah 40,3% dengan rating D dan 34 temuan (15 minor, 17 major, 2 kritis) dan setelah pendampingan, persentase nilai ketidaksesuaian menjadi 28,1% dengan rating C dan 24 temuan (15 minor, 9 major, 0 kritis). Meski rating akhir tidak mendapat B karena keterbatasan biaya, namun penurunan persentase ketidaksesuaian dapat menjadi langkah pendukung UMK mengajukan sertifikasi halal. UMK X telah melakukan penyusunan persyaratan dan pendaftaran sertifikasi halal metode *self-declare* dan sertifikat halal terbit pada tanggal 19 Mei 2025.

Kata kunci: Analisis kesenjangan, CPPOB, UMK, sertifikasi halal, tahu segar



ABSTRACT

KANABILAH DAHIYAH. Improvement of CPPOB Implementation and Preparation of Halal Certification for Fresh Tofu Products at UMK X Cianjur. Supervised by ENDANG PRANGDIMURTI and USWATUN HASANAH.

UMK X is a micro-small enterprise (MSE) located in Cianjur Regency, West Java, specializing in processed food products, specifically fresh tofu, since 1980. Due to limitations, it has not yet implemented the Good Manufacturing Practices (GMP) as mandated by BPOM Regulation No. HK.02.02.1.2.01.22.63 of 2022. Adopting GMP supports MSEs in applying for halal certification. This study aims to identify GMP non-conformities at UMK X, design improvement recommendations through mentoring activities to meet halal certification requirements, and facilitate self-declare registration via the SiHalal website. Data collection involved direct observation, interviews, and discussions with UMK X. Gap analysis of GMP non-conformities was conducted at the beginning and end of mentoring. Initial analysis revealed a 40.3% non-conformity rate (rating D), with 34 findings (15 minor, 17 major, 2 critical). Post-mentoring, the rate decreased to 28.1% (rating C), with 24 findings (15 minor, 9 major, 0 critical). Although the final rating did not reach B due to budget constraints, the reduction supports halal certification efforts. UMK X completed requirements and self-declare registration, obtaining the halal certificate on May 19, 2025.

Keywords: Fresh tofu, Gap analysis, GMP, halal certificate, MSE



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

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2026¹
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.



PERBAIKAN PENERAPAN CPPOB DAN PENGAJUAN SERTIFIKASI HALAL PADA PRODUK TAHU SEGAR DI UMK X CIANJUR

KANABILAH DAHIYAH

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

**PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN TEKNOLOGI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**

- 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.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

1 Dr. Inas Suci Rahmawati., S.T.P., M.Si



Judul Skripsi : Perbaikan Penerapan CPPOB dan Pengajuan Sertifikasi Halal
pada Produk Tahu Segar di UMK X Cianjur

Nama : Kanabilah Dahiyah

NIM : F2401211056

Disetujui oleh

Pembimbing 1:

Prof. Dr. Ir. Endang Prangdimurti, MSi
NIP 19680723 199203 2 001

Pembimbing 2:

Dr. Uswatun Hasanah, S.T.P, MSi
NIP 19891117 201504 2 002

Diketahui oleh

Ketua Program Studi Sarjana Teknologi Pangan:

Dr.Ing. Dase Hunaefi S.T.P., M.Food.St.
NIP 19791008 200501 1 000

Tanggal Ujian:
04 Febuari 2026

Tanggal Lulus:
04 Febuari 2026

@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 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 Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan November 2024 hingga bulan Februari 2025 ini adalah “Perbaikan Penerapan CPPOB dan Pengajuan Sertifikasi Halal pada Produk Tahu Segar di UMK X Cianjur”. Penulisan karya ilmiah ini ditujukan dalam rangka memenuhi tugas akhir yang harapannya dapat bermanfaat bagi pembaca. Terima kasih penulis ucapkan kepada pihak yang telah memberikan bantuan, dukungan, dan bimbingan, yaitu:

1. Ayahanda Dahyah, cinta pertama sekaligus panutan hidup penulis yang selalu mendo'akan dan berjuang mengupayakan yang terbaik untuk kehidupan penulis, berkorban keringat, tenaga dan pikiran. Terima kasih atas setiap lelah dan upaya ayah untuk mencari rezeki agar setiap anakmu dapat merasakan pendidikan yang tinggi.
2. Ibunda tercinta, Ria Cahayasari, sosok perempuan tangguh dengan kasih sayang tak bertepi dan pengorbanan tak terhingga yang selalu memprioritaskan dan mendo'akan penulis diatas segalanya. Terima kasih untuk seluruh do'a yang ibu panjatkan setiap malam dapat mengantarkan penulis hingga titik ini.
3. Adik tersayang, Muhamad Latif Djasir Dahyah, yang selalu menjadi pelita semangat dalam setiap langkah agar penulis dapat terus maju, serta keluarga lainnya yang selalu memberikan doa, dukungan, serta kasih sayang yang tak terhingga kepada penulis.
4. Ibu Prof. Dr. Endang Prangdimurti, M.Si serta ibu Dr. Uswatun Hasanah, S.T.P., M.Si selaku dosen pembimbing serta ibu Dr. Inas Suci Rahmawati., S.T.P., M.Si selaku dosen penguji yang telah memberikan arahan, bimbingan, dan saran kepada penulis dalam penyusunan tugas akhir.
5. Bapak Dedi Abdullah selaku mentor lapangan yang telah mendampingi, memberikan bimbingan, dan memberi masukan selama kegiatan magang di UMK serta seluruh pihak UMK X yang telah memberikan izin dan kooperatif selama kegiatan magang berlangsung.
6. Partner penulis Moch Rassel Pramadhansyah yang telah hadir dan menjadi bagian dari perjalanan hidup penulis, menemani di kala suka maupun duka, selalu memberikan motivasi ketika diri ini sedang tidak mampu, dan menjadi tempat cerita yang berharga bagi penulis.
7. Sahabat penulis Raya Moniqa Attila yang selalu mendukung dan memberikan semangat kepada penulis, serta teman teman “Foodturistic58” atas dukungan, semangat, dan bantuan kepada penulis selama penelitian.

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

Bogor, Febuari 2026

Kanabilah Dahiyah



@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	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	1
1.4 Manfaat	2
TINJAUAN PUSTAKA	2
2.1 Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)	2
2.2 Tahu Segar	2
2.3 Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)	5
2.4 Analisis Kesenjangan (<i>Gap Analysis</i>)	6
2.5 Sertifikasi Halal <i>Self Declare</i>	8
III METODE PENELITIAN	10
3.1 Waktu dan Tempat	10
3.2 Alat dan Bahan	10
3.3 Prosedur Penelitian	10
3.3.1 Perbaikan Penerapan CPPOB	11
3.3.2 Pengajuan Sertifikasi Halal	12
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Profil Umum UMK	14
4.2 Analisis Kesenjangan Penerapan CPPOB	15
4.3 Perbaikan Penerapan CPPOB UMK X	16
4.3.1 Pendampingan Perbaikan Penerapan CPPOB	16
4.3.2 Analisis Kesenjangan Setelah Pendampingan	27
4.3.3 Evaluasi Pendampingan Perbaikan Penerapan CPPOB	28
4.4 Persiapan Sertifikasi Halal <i>Self-Declare</i>	31
4.5 Pendaftaran Sertifikasi Halal UMK X Skema <i>Self-Declare</i>	32
4.5.1 Penyusunan Dokumen Sertifikasi Halal Skema <i>Self-Declare</i>	32
4.5.2 Proses Verifikasi dan Validasi Oleh P3H	37
4.5.2 Penerbitan Sertifikasi Halal	38
V SIMPULAN DAN SARAN	39
5.1 Simpulan	39
5.2 Saran	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN	43
RIWAYAT HIDUP	73

DAFTAR TABEL

1	Klasifikasi UMK berdasarkan modal, kekayaan, dan penjualan	3
2	Karakteristik mutu tahu menurut SNI 01-3142-2018	5
3	Batas cemaran mikroba produk tahu segar	5
4	Aspek penilaian checklist CPPOB BPOM tahun 2022	6
5	Pengelompokan jenis ketidaksesuaian pada temuan	7
6	Penilaian rating sarana produksi	8
7	Jenis dan bobot nilai ketidaksesuaian	8
8	Hasil penilaian tingkat (<i>rating</i>) sarana produksi UMK X sebelum pendampingan	16
9	Hasil penilaian tingkat (<i>rating</i>) sarana produksi UMK X setelah pendampingan (Februari 2025)	28
10	Hasil evaluasi pemeringkatan dan nilai ketidaksesuaian CPPOB	29
11	Hasil analisis kesenjangan penerapan CPPOB UMK X sebelum pendampingan (November 2024) dan sesudah pendampingan (Februari 2025)	31
12	Informasi umum UMK X	34
13	Informasi produk UMK X	35
14	Daftar bahan produk tahu segar UMK X	37

DAFTAR GAMBAR

1	Alur penetapan kategori risiko pangan olahan (BPOM 2022)	4
2	Diagram alir tahapan penelitian	11
3	Dinding area produksi UMK X	18
4	Pintu area produksi UMK X	19
5	Tata letak area pengolahan	20
6	Rekomendasi perbaikan tata letak area pengolahan	20
7	Kondisi area pengolahan UMK X	21
8	Kondisi area penyimpanan sementara bahan baku	22
9	Sebelum (A) dan sesudah (B) penggantian alat pencetakan tahu	23
10	Sebelum (A) dan sesudah (B) perbaikan fasilitas mencuci tangan	25
11	Label kemasan sebelum (A) dan setelah (B) perbaikan	26
12	Alur pendaftaran sertifikasi halal skema self-declare	32
13	Foto produk akhir UMK X	35
14	Diagram alir proses produksi tahu segar UMK X	37

DAFTAR LAMPIRAN

1	Formulir <i>checklist</i> peneraoan CPPOB (BPOM 2022)	43
2	Penerapan perbaikan CPPOB UMK X (BPOM 2022)	49
3	Daftar dokumen CPPOB yang disusun	64
4	Verifikasi dan validasi sertifikat halal UMK X	67

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.