

EVALUASI DAN PERBAIKAN PENERAPAN CPPB-IRT DAN SSOP PADA UMKM XYZ

NURUL ALFIANI DEWI



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Evaluasi dan Perbaikan Penerapan CPPB-IRT dan SSOP pada UMKM XYZ” 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 laporan akhir ini.

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

Bogor, Agustus 2026

Nurul Alfiani Dewi
J0405221058

ABSTRAK

NURUL ALFIANI DEWI. Evaluasi dan Perbaikan Penerapan CPPB-IRT dan SSOP pada UMKM XYZ. Dibimbing oleh ENDANG WARSIKI.

UMKM XYZ merupakan usaha pengolahan pangan berbasis kacang koro pedang yang sedang memenuhi persyaratan Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Penelitian ini bertujuan mengevaluasi penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) sebelum dan sesudah perbaikan serta mengidentifikasi akar penyebab ketidaksesuaian. Metode yang digunakan meliputi *gap analysis*, *Fishbone Diagram*, dan *Five Whys*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pemenuhan CPPB-IRT meningkat dari 78,37% menjadi 100%, sedangkan persentase penyimpangan SSOP menurun dari 36% menjadi 8% setelah dilakukan perbaikan. Akar penyebab ketidaksesuaian meliputi kurangnya informasi, pelatihan, dan pendampingan terkait persyaratan keamanan pangan. Selain itu, dilakukan penyusunan dokumen persyaratan pendaftaran SPP-IRT dan HACCP Plan sebagai upaya meningkatkan sistem keamanan pangan. Tindakan perbaikan yang dilakukan meningkatkan kesesuaian terhadap persyaratan keamanan pangan dan mendukung kesiapan UMKM dalam proses pendaftaran SPP-IRT.

Kata kunci: CPPB-IRT, HACCP, keamanan pangan, SPP-IRT, SSOP

ABSTRACT

NURUL ALFIANI DEWI. Evaluation and Improvement of CPPB-IRT and SSOP Implementation at XYZ MSME. Supervised by ENDANG WARSIKI.

XYZ MSME is a food processing enterprise producing jack bean (*Canavalia ensiformis*) based food products and is currently fulfilling the requirements for the Home Industry Food Production Certificate (SPP-IRT). This study aimed to evaluate the implementation of Good Food Production Practices for Home Industries (CPPB-IRT) and Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) before and after corrective actions and to identify the root causes of non-conformities. The methods used were gap analysis, fishbone diagram, and five whys. The results showed that CPPB-IRT compliance increased from 78.37% to 100%, while SSOP deviations decreased from 36% to 8% after corrective actions. The identified root causes included limited information, training, and guidance regarding food safety requirements. In addition, the required documents for SPP-IRT registration and a HACCP Plan were prepared to strengthen the food safety system. The corrective actions improved compliance with food safety requirements and supported the MSME's readiness for the SPP-IRT registration process.

Keywords: CPPB-IRT, food safety, HACCP, SPP-IRT, SSOP



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 2026
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.



EVALUASI DAN PERBAIKAN PENERAPAN CPPB-IRT DAN SSOP PADA UMKM XYZ

NURUL ALFIANI DEWI

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
2026**



@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.

Penguji pada ujian Laporan Proyek Akhir: Aulia Irhamni Fajri, S.Pt., M.Sc.

Perpustakaan IPB University



Judul Proyek Akhir : Evaluasi dan Perbaikan Penerapan CPPB-IRT dan SSOP
pada UMKM XYZ
Nama : Nurul Alfiani Dewi
NIM : J0405221058

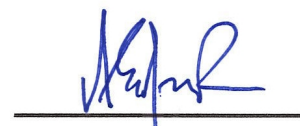
Disetujui oleh

Pembimbing:
Prof. Dr. Endang Warsiki, 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 : 03 Agustus 2026

Tanggal Lulus :

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga laporan proyek akhir ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian ini ialah Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT), dengan judul “Evaluasi dan Perbaikan Penerapan CPPB-IRT dan SSOP pada UMKM XYZ” sebagai salah satu syarat kelulusan mahasiswa Sarjana Terapan di Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor.

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya penulis sampaikan kepada:

1. Ibu Prof. Dr. Endang Warsiki, S.T.P., M.Si., selaku dosen pembimbing, yang telah memberikan bimbingan, saran, dan masukan yang sangat berarti dalam proses penyusunan proyek akhir ini.
2. Ibu Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P., selaku Ketua Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, atas dukungan dan arahannya.
3. Pemilik dan karyawan UMKM XYZ yang telah memberikan kesempatan dan dukungan kepada penulis dalam pelaksanaan serta penyelesaian proyek akhir ini.
4. Kedua orang tua dan kakak penulis, yang selalu memberikan doa, dukungan, dan semangat tanpa henti.
5. Seluruh dosen dan teman-teman Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan angkatan 59, yang telah memberikan semangat dan dukungan selama proses penyusunan proyek akhir ini.
6. Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada diri sendiri atas segala usaha, kesabaran, dan semangat yang telah diberikan selama menjalani proses penyusunan proyek akhir ini.

Penulis menyadari bahwa proyek akhir ini masih memiliki kekurangan. Oleh karena itu, penulis terbuka terhadap kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di masa mendatang. Semoga proyek akhir ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membutuhkan serta turut berkontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan.

Bogor, Agustus 2026

Nurul Alfiani Dewi

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
1.5 Ruang Lingkup	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM)	4
2.2 Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga	4
2.3 <i>Standard Sanitation Operational Procedure (SSOP)</i>	5
2.4 Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT)	5
2.5 <i>Gap Analysis</i>	6
2.6 <i>Root Cause Analysis</i>	7
2.7 <i>Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</i>	7
III METODE	8
3.1 Waktu dan Tempat	8
3.2 Tahapan Penelitian	8
3.3 Prosedur Kerja	12
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Profil UMKM XYZ	14
4.2 Evaluasi Penerapan CPPB IRT	14
4.3 Evaluasi Penerapan SSOP	26
4.4 <i>Root Cause Analysis</i>	33
4.5 Rekomendasi Perbaikan CPPB-IRT dan SSOP	35
4.6 Pengajuan Sertifikasi PIRT	35
4.7 Penyusunan <i>Hazard Analysis Critical Control Point Plan</i>	36
V SIMPULAN DAN SARAN	49
5.1 Simpulan	49
5.2 Saran	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN	53
RIWAYAT HIDUP	71

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 TABEL

1	Kriteria modal UMKM	4
2	Kriteria hasil penjualan tahunan UMKM	4
3	Aspek penilaian <i>checklist</i> penerapan CPPB-IRT	5
4	Kategori penyimpangan	6
5	Level kepatuhan IRT	9
6	Hasil penilaian CPPB-IRT sebelum perbaikan	15
7	Hasil penilaian CPPB-IRT setelah perbaikan	16
8	Hasil penilaian SSOP sebelum perbaikan	26
9	Hasil penilaian SSOP setelah perbaikan	27
10	Verifikasi analisis penyebab permasalahan	34
11	Rekomendasi perbaikan SSOP	35
12	Deskripsi produk keripik tempe kacang koro pedang	38
13	Identifikasi penggunaan produk keripik tempe kacang koro pedang	38
14	Identifikasi bahaya keripik tempe kacang koro pedang	41
15	Identifikasi bahaya proses pengolahan keripik tempe kacang koro pedang	42
16	Penentuan <i>Critical Control Point</i> (CCP) produk keripik tempe kacang koro pedang	46
17	Penentuan batas titik kritis, pemantauan, tindakan koreksi produk keripik tempe kacang koro pedang	47

DAFTAR GAMBAR

1	Tahapan pendaftaran P-IRT	11
2	Tahapan penyusunan HACCP <i>plan</i>	12
3	Prosedur kerja penelitian	13
4	Lokasi dan lingkungan produksi UMKM	17
5	<i>Layout</i> produksi	17
6	Dinding area produksi (a) sebelum dan (b) setelah perbaikan	18
7	Peralatan produksi (a) sebelum dan (b) setelah perbaikan	19
8	Wastafel (a) sebelum dan (b) setelah perbaikan	20
9	Tempat sampah (a) sebelum dan (b) setelah perbaikan	20
10	Pakaian kerja karyawan (a) sebelum dan (b) setelah perbaikan	21
11	Bahan kimia pencuci tangan (a) sebelum dan (b) setelah perbaikan	22
12	Penempatan bahan kimia pencuci (a) sebelum dan (b) setelah	22
13	Pelabelan produk (a) sebelum dan (b) setelah perbaikan	24
14	Suplai air UMKM	28
15	Kondisi peralatan UMKM	28
16	Pencegahan kontaminasi silang	29
17	Pemisahan ruangan	29
18	Fasilitas pencuci tangan (a) sebelum dan (b) sesudah perbaikan	30
19	Perbaikan tempat sampah (a) sebelum dan (b) sesudah	30



20	Pengawasan kondisi kesehatan personil	32
21	Alat pengendali hama	33
22	Pemasangan alat pengendalian serangga di lingkungan produksi	33
23	Diagram alir pembuatan keripik tempe kacang koro pedang	39

DAFTAR LAMPIRAN

1	Hasil analisis sebelum perbaikan (<i>Checklist</i> CPPB: Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga) (BPOM 2012)	55
2	Diagram alir produksi tempe kacang koro pedang	58
3	SOP produksi tempe kacang koro pedang	59
4	SOP Produksi Keripik Tempe Kacang Koro Pedang	61
5	Formulir <i>checklist</i> penilaian SSOP pada UMKM sebelum dan setelah	64
6	<i>Checklist</i> jadwal pemantauan kebersihan toilet	66
7	Diagram <i>fishbone</i> permasalahan 1	67
8	Tabel <i>five whys analysis</i>	68
9	Formulir pemantauan kondisi bahan kimia	69