



PENJAMINAN KEAMANAN PANGAN DI PT INDRASARI SEKAWAN ABADI: EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK

ROHIDI



**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 “Penjaminan Keamanan Pangan di PT Indrasari Sekawan abadi : Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik” 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, Juli 2026

Rohidi
J0405221123

ABSTRAK

ROHIDI. Penjaminan Keamanan Pangan di PT Indrasari Sekawan abadi : Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Food Safety Assurance at PT Indrasari Sekawan Abadi: Evaluation of the Implementation of Good Processed Food Production Practices*). Dibimbing oleh MADE GAYATRI ANGGARKASIH dan NURAFI RAZNA SUHAIMA

Penjaminan keamanan pangan merupakan aspek penting dalam menghasilkan produk pangan yang aman dan bermutu. Penelitian ini bertujuan mengevaluasi penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik pada proses produksi kerupuk udang dan ikan di PT Indrasari Sekawan Abadi. Metode yang digunakan meliputi audit CPPOB, *gap analysis*, *fishbone* diagram, 5 *Why Analysis*, dan uji Wilcoxon. Hasil evaluasi menunjukkan bahwa sebelum perbaikan sarana produksi memperoleh rating D (Sangat Kurang) dengan 14 temuan *minor*, 18 temuan *major*, dan 2 temuan kritis. Implementasi perbaikan berhasil menurunkan jumlah temuan *major* dan *minor* secara signifikan, namun masih ditemukan 2 temuan kritis sehingga sarana produksi tetap memperoleh rating D. Hasil uji Wilcoxon menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan antara kondisi sebelum dan sesudah perbaikan ($p < 0,05$). Dengan demikian, tindakan perbaikan yang dilakukan mampu meningkatkan penerapan CPPOB, meskipun belum sepenuhnya memenuhi persyaratan yang berlaku.

Kata kunci: CPPOB, keamanan pangan, evaluasi, *gap analysis*, penjaminan mutu.

ABSTRACT

ROHIDI. Food Safety Assurance at PT Indrasari Sekawan Abadi: Evaluation of the Implementation of Good Processed Food Production Practices. Supervised by MADE GAYATRI ANGGARKASIH and NURAFI RAZNA SUHAIMA.

Food safety assurance is an important aspect in producing safe and quality food products. This study aims to implement Good Processed Food Production Practices (GMP) in the production process of shrimp and fish crackers at PT Indrasari Sekawan Abadi. The methods used include GMP audit, gap analysis, fishbone diagram, 5 Why Analysis, and Wilcoxon test. The evaluation results showed that before the improvement, the production facilities received a rating of D (Very Poor) with 14 minor findings, 18 findings, and 2 critical findings. The implementation of improvements succeeded in reducing the number of and minor findings significantly, but 2 critical findings were still found so that the production facilities still received a D rating. The results of the Wilcoxon test showed a significant difference between the conditions before and after the improvement ($p < 0.05$). Thus, the improvement actions taken were able to improve the implementation of GMP, although they did not fully meet the applicable requirements.

Keywords: CPPOB, food safety, evaluation, gap analysis, quality assurance.



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.

PENJAMINAN KEAMANAN PANGAN DI PT INDRASARI SEKAWAN ABADI : EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK

ROHIDI

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 Akhir: Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.

- 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 : Penjaminan Keamanan Pangan di PT Indrasari
Sekawan Abadi : Evaluasi Penerapan Cara Produksi
Pangan Olahan yang Baik

Nama : Rohidi

NIM : J0405221123

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si.

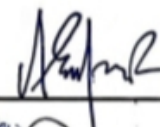


Pembimbing 2:
Nurafi Razna Suhaima S.Pi., M.Si.



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: 21 Juli 2026

Tanggal Lulus:



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga karya ilmiah berjudul “Penjaminan Keamanan Pangan di PT Indrasari Sekawan Abadi : Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik” (penelitian Februari – Juli 2026) ini dapat diselesaikan dengan baik. Penulis menyampaikan rasa terima kasih terdalam atas doa, bimbingan, dan dukungan yang telah diberikan selama penyusunan Tugas Akhir ini kepada:

1. Kedua orang tua, adik, kakak, dan nenek tercinta atas doa tiada henti, kasih sayang, serta dukungan moral maupun materi yang menjadi kekuatan terbesar bagi penulis
2. Ibu Made Gayatri Anggarksih, S.T.P., M.Si. dan Ibu Hima Razna Suhaima, S.Pi., M.Si. selaku dosen pembimbing yang senantiasa memberikan arahan, ilmu, dan motivasi berharga hingga tugas akhir ini selesai.
3. Ibu Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P. selaku Ketua Program Studi, serta seluruh dosen dan staf JMP yang telah membimbing dan membantu penulis selama masa perkuliahan.
4. Pimpinan, Staf PT Indrasari Sekawan Abadi Indramayu, dan Sri Tanjung, khususnya Bapak Bagus Wicaksono dan Ibu Frida selaku pembimbing lapangan, atas bimbingan dan kehangatan layaknya keluarga selama proses Magang dan Penelitian.
5. Ratna, Farida, Anastasya, Alin, Umratul dan rekan seperjuangan angkatan 59 JMP atas kebersamaan, bantuan, dan dukungan luar biasa sejak awal perkuliahan hingga kelulusan.
6. Keluarga, kerabat, kak Trubus, dan seluruh penghuni Asrama Felicia atas nasihat, doa, dan motivasi yang menguatkan penulis untuk bertahan hingga menyelesaikan studi.
7. Pimpinan dan Tim Laksa Bogor (Ibu Farida, Bapak Dadi, Kak Adit, dan tim lainnya. Terima kasih atas kesempatan kerja paruh waktu (*part-time*), serta bantuan materi dan dukungan moral yang diberikan selama penulis menempuh perkuliahan hingga lulus.
8. Pembimbing Akademik, Moderator Seminar, dan Penguji atas koreksi dan masukan berharga demi kesempurnaan karya ilmiah ini.

Semoga karya ilmiah ini dapat memberikan manfaat bagi pihak yang membutuhkan serta bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

“Karya ini membuktikan bahwa keterbatasan ekonomi bukanlah penghalang untuk meraih pendidikan layak. Perjuangan panjang mengantarkan Rohidi, pemuda dari desa tertinggal, menyelesaikan studi di IPB University. Semoga pencapaian ini menjadi awal untuk mengangkat derajat orang tua dan memutus rantai kemiskinan di masa depan. Aamiin.”

Bogor, Juli 2026

Rohi

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 Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
1.5 Ruang Lingkup Penelitian	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Keamanan Pangan (<i>Food Safety</i>)	3
2.2 Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)	3
2.3 Analisis Kesenjangan (<i>Gap Analysis</i>)	4
2.4 Uji Normalitas	5
2.5 Uji Wilcoxon	5
2.6 Hasil Penelitian Terdahulu	5
III METODE	7
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	7
3.2 Prosedur Penelitian	7
3.3 Teknik Pengumpulan Data	8
3.4 Metode Penelitian dan Analisis Data	8
3.5 <i>Gap Analysis</i> Kriteria CPPOB	8
3.6 <i>Root Cause Analysis</i> (RCA)	9
3.7 Diagram <i>Fishbone</i>	9
3.8 <i>5 Why Analysis</i>	9
3.9 Evaluasi Hasil Rekomendasi dan Perbaikan Penerapan CPPOB	10
3.10 Uji Stasistik	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1 Analisis Kesenjangan (<i>Gap Analysis</i>)	11
4.2 Analisis Faktor Ketidaksesuaian Penerapan CPPOB	17
4.3 Rekomendasi Perbaikan	20
4.4 Implementasi Tindakan Perbaikan	21
4.5 Evaluasi Efektivitas Tindakan Perbaikan	34
V SIMPULAN DAN SARAN	36
5.1 Simpulan	36
5.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	40
RIWAYAT HIDUP	68



DAFTAR TABEL

1	Kategori penilaian persyaratan untuk <i>checklist</i> CPPOB	4
2	Penelitian Terdahulu	6
3	Jenis tingkat ketidaksesuaian dan jumlah bobot ketidaksesuaian	9
4	Hasil audit internal dan eksternal sebelum perbaikan.	12
5	Rekapitulasi hasil evaluasi sebelum perbaikan	13
6	Matriks Verifikasi	19
7	Matriks 5 <i>Whys Analysis</i> Akar Masalah Penerapan CPPOB	20
8	Rekomendasi perbaikan di sarana produksi	21
9	Penilaian analisis hasil setelah perbaikan	21
10	Rekapitulasi hasil evaluasi setelah perbaikan	23
11	Rekapitulasi hasil pelatihan CPPOB	30
12	Dokumen pendukung sarana produksi	33
13	Hasil uji normalitas metode shapiro-wilk	35
14	Hasil uji wilcoxon	35

DAFTAR GAMBAR

1	Prosedur Penelitian	7
2	Diagram <i>fishbone</i>	9
3	<i>Why analysis</i>	10
4	Pemasangan visi dan misi kebijakan keamanan pangan	23
5	Kondisi sarana produksi area luar/eksternal	24
6	Kondisi fisik bangunan sarana produksi	24
7	Area pengolahan sarana produksi	25
8	Kondisi ventilasi dan kualitas udara dilengkapi kasa	25
9	Kondisi lampu sarana produksi	26
10	Keterangan hasil pengujian dan alat timbangan yang di kalibrasi	26
11	Perpindahan alokasi tempat merokok agar tidak mengkontaminasi produk serta keterangan aturan area merokok	28
12	Pengadaan pemasangan lampu perangkap hama	29
13	Penggunaan APD serta Pergantian tempat sampah	29
14	Dokumentasi kegiatan pelatihan personel	31
15	Pengadaan penyimpanan bahan kimia non pangan dan pemasangan poster	31
16	Kondisi penyimpanan bahan baku serta pemasangan aturan di gudang bahan baku	32

DAFTAR LAMPIRAN

1	Diagram batang <i>gap analysis</i> penerapan 25 aspek CPPOB sebelum perbaikan	41
2	Diagram batang <i>gap analysis</i> penerapan 25 aspek CPPOB setelah perbaikan	42
3	Analisis diagram <i>fishbone</i>	43
4	<i>Monitoring</i> pembersihan ruang produksi	44
5	Formulir <i>monitoring</i> pembersihan ruang produk jadi	44
6	Formulir penanganan limbah	45
7	Formulir pemeliharaan bangunan dan mesin	46
8	Formulir pemeriksaan kendaraan	47
9	Formulir <i>monitoring</i> pembersihan toilet	47
10	Formulir penyimpanan bahan kimia non pangan	48
11	Formulir <i>monitoring</i> pembersihan toilet	48
12	Formulir pemeliharaan mesin dan bangunan	49
13	Dokumentasi penyerahan plakat ke pembimbing lapang	49
14	Bukti daftar hadir pelatihan CPPOB oleh pembimbing lapang	50
15	Bukti daftar hadir pelatihan CPPOB	50
16	Bukti daftar hadir pelatihan CPPOB	51
17	Bukti daftar hadir pelatihan CPPOB	51
18	Lembar persetujuan wawancara	52
19	Dokumentasi kegiatan pelatihan CPPOB di tiap divisi	52
20	Dokumentasi kegiatan audit internal	53
21	Dokumentasi pemasangan lembar <i>checklist</i> di sarana produksi	53
22	Dokumen (IK) Instruksi kerja penggunaan <i>light trap</i> lampu perangkap serangga	54
23	Dokumen <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP) penerapan FIFO/FEFO	54
24	Form <i>ceklist</i> kebersihan gudang bahan baku dan produk Jadi.	55
25	Media edukasi poster/banner menjaga kebersihan di lingkungan area kerja perusahaan.	55
26	Dokumen <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP) Evaluasi Supplier	56
27	Pemasangan poster/banner mengenai prosedur di dalam pabrik	56
28	Pemasangan poster/banner area di larang merokok	57
29	Poster/banner panduan penggunaan APD	57
30	Poster/banner simbol aturan di sarana produksi	58
31	Poster/banner <i>grooming</i> karyawan	58
32	Poster/banner arahan cuci tangan dan tata cara cuci tangan yang baik dan benar	59
33	poster/banner aturan perilaku karyawan	59
34	Poster/banner aturan di area produksi	60
35	Poster/banner aturan di ketel uap	60
36	Poster/banner aturan di dalam gudang bahan baku	61
37	Pengadaan fasilitas umum yakni sabun, tempat sampah tertutup, dan tisu di WC	61

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.



38	Poster/ <i>banner</i> identitas Penyimpanan bahan baku (telur bebek)	62
39	Poster/ <i>banner</i> formulir monitoring pembersihan ruang produksi	62
40	Poster/ <i>banner</i> dan pengadaan fasilitas sabun, tisu, dan tempat sampah	63
41	Label kemasan sebelum perbaikan	64
42	Label kemasan setelah perbaikan	64
43	Label kemasan	65
44	Rekomendasi perbaikan label kemasan*	65
45	Data mentah skor kualitatif untuk uji stasistik	66
46	Hasil uji normalitas stasistik	67
47	Hasil uji wilcoxon	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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.