

PENDAMPINGAN DAN PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) PRODUK ABON LELE DI UMK PURMAA

LOLA HALIZA PUTRI ANWAR



**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

@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.

Perpustakaan IPB University



PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Pendampingan dan Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) Produk Abon Lele di UMK PURMAA” 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, April 2024

Lola Haliza Putri Anwar
F2401201060



ABSTRAK

Lola Haliza Putri Anwar. Pendampingan dan Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) Produk Abon Lele di UMK PURMAA. Dibimbing oleh Prof. Dr. Ir. Dede Robiatul Adawiyah, M.Si dan Muhammad Irfan Hakim, S.T.P.

Keamanan pangan harus diterapkan di sepanjang rantai produksi hingga diterima ke tangan konsumen agar produk bermutu, aman, dan layak konsumsi. Terdapat sistem jaminan keamanan pangan berupa Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik atau disebut juga sebagai *Good Manufacturing Practices* yang telah diatur oleh BPOM RI. Dua peraturan yang dirujuk sebagai acuan utama penerapan CPPOB yaitu Permenperin No. 75/M-IND/PER/2010 dan PerKa BPOM No. HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022. UMK PURMAA merupakan salah satu UMKM yang memproduksi produk abon lele, untuk mendapatkan izin edar BPOM MD maka harus mempunyai Izin Penerapan CPPOB. Tujuan penelitian ini yaitu mengidentifikasi ketidaksesuaian penerapan CPPOB sebelum dan sesudah pendampingan, memberikan rekomendasi saran perbaikan selama pendampingan, dan penyusunan dokumen persyaratan CPPOB di UMK PURMAA. Kegiatan pengambilan data dilakukan dengan cara observasi langsung, wawancara dan diskusi dengan pemilik, serta *gap analysis* ketidaksesuaian penerapan CPPOB yang dilakukan di awal dan akhir pendampingan. Berdasarkan hasil analisis, didapatkan bahwa persentase nilai kesesuaian penerapan CPPOB sebesar 45,5% dan ketidaksesuaian sebesar 54,5% dengan jumlah 36 temuan ketidaksesuaian (11 minor, 23 major, 2 kritis) dengan rating D (sangat kurang) menggunakan *form checklist* CPPOB BPOM tahun 2022. Terdapat perubahan nilai kesesuaian setelah dilakukan pendampingan penerapan CPPOB di UMK PURMAA yaitu persentase nilai kesesuaian penerapan CPPOB sebesar 90,9% dan ketidaksesuaian sebesar 9,1% dengan jumlah temuan yang turun menjadi 6 temuan (4 minor, 2 major, 0 kritis) dengan rating penerapan CPPOB di UMK PURMAA berubah menjadi A (sangat baik).

Kata kunci: Abon lele, CPPOB, UMKM, Pendampingan, Penerapan

@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.



ABSTRACT

Lola Haliza Putri Anwar. Assistance and Implementation of Good Processed Food Production Method (CPPOB) Catfish Floss Product at UMK PURMAA. Supervised by Prof. Dr. Ir. Dede Robiatul Adawiyah, M.Si and Muhammad Irfan Hakim, S.T.P.

Food safety must be implemented throughout the production chain until it is received into the hands of consumers so that products are quality, safe and suitable for consumption. There is a food safety guarantee system in the form of Good Processed Food Production Methods or also known as Good Manufacturing Practices which has been regulated by BPOM RI. Two regulations are referred to as the main reference for implementing CPPOB, namely Permenperin No. 75/M-IND/PER/2010 and BPOM Regulation No. HK.02.02.1.2.01.22.63 of 2022. UMK PURMAA is one of the UMKMs that produces catfish floss products, to obtain a BPOM MD distribution permit UMK PURMAA must have a CPPOB Application Permit. The aim of this research is to identify discrepancies in the implementation of CPPOB before and after assistancing, provide recommendations for improvements during assistancing, and prepare documents for CPPOB requirements in UMK PURMAA. Data collection activities were carried out by means of direct observation, interviews and discussions with owners, as well as gap analysis of non-compliance with the implementation of CPPOB which was carried out at the beginning and end of the assistancing. Based on the results of the analysis, it was found that the percentage of conformity value for implementing CPPOB was 45,5% and nonconformity was 54,5% with a total of 36 nonconformity findings (11 minor, 23 major, 2 critical) with a rating of D (very poor) using the 2022 BPOM CPPOB checklist form. The change in conformity value after assistance in implementing CPPOB in UMK PURMAA was that the percentage of conformity value for implementing CPPOB was 90,9% and nonconformity was 9,1% with the number of findings dropping to 6 findings (4 minor, 2 major, 0 critical) with the rating of implementing CPPOB in UMK PURMAA changed to A (very good).

Keywords: Assistance, Catfish floss, CPPOB, Implementation, UMKM



PENDAMPINGAN DAN PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) PRODUK ABON LELE DI UMK PURMAA

LOLA HALIZA PUTRI ANWAR

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

**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
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.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

- 1 Prof. Dr. Ir. Dede Robiatul Adawiyah, M.Si
- 2 Muhammad Irfan Hakim, S.T.P
3. Prof. Dr. Nugraha Edhi Suyatma, S.T.P, DEA



Judul Skripsi : Pendampingan dan Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) Produk Abon Lele di UMK PURMAA
Nama : Lola Haliza Putri Anwar
NIM : F2401201060

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Prof. Dr. Ir. Dede Robiatul Adawiyah, M.Si.
NIP. 19680605 199203 2 002



Pembimbing 2:
Muhammad Irfan Hakim, S.T.P
NIP. 19950517 201903 1 003



Diketahui oleh

Ketua Departemen :
Dr. Eko Hari Purnomo, S.T.P., M.Sc
NIP. 19760412 199903 1 004



Tanggal Ujian: 26 April 2024

Tanggal Lulus:
(tanggal penandatanganan oleh Dekan
Fakultas/Sekolah)

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 penulis dapat menyelesaikan penulisan Tugas Akhir dengan judul “Pendampingan dan Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) Produk Abon Lele di UMK PURMAA” yang dilaksanakan dalam bentuk magang tugas akhir periode Oktober hingga Desember 2023. Penulisan karya ilmiah ini ditujukan untuk memenuhi tugas akhir yang nantinya diharapkan dapat menyumbangkan manfaat bagi pembaca sebagai pengayaan wawasan. Terima kasih penulis ucapkan kepada pihak yang telah memberikan doa dan dukungan selama kegiatan magang serta penulisan tugas akhir ini, yaitu:

1. Keluarga penulis yaitu Mamah Musri, Papah Anwar, Adek Rani, Adek Rendi, Mbah Warji dan Mbah Keri yang selalu memberikan doa terbaik dan kasih sayang serta dukungan selama kegiatan magang dan penyelesaian tugas akhir.
2. Prof. Dr. Ir. Dede Robiatul Adawiyah, M.Si selaku dosen pembimbing tugas akhir yang telah memberikan arahan, bimbingan, motivasi kepada penulis sehingga kegiatan magang Program Pangan Aman Goes to Campus di BPOM RI dan penulisan tugas akhir ini dapat dituntaskan dengan baik.
3. Bapak Muhammad Irfan Hakim, S.T.P. selaku mentor lapangan sekaligus pembimbing tugas akhir yang telah mendampingi, memberikan bimbingan dan masukan selama kegiatan magang di UMKM serta dalam penyusunan tugas akhir ini sehingga dapat terselesaikan dengan baik.
4. Seluruh pihak UMK PURMAA khususnya Ibu Risma Karolina selaku pemilik UMKM yang telah berkoordinasi dengan baik selama kegiatan magang.
5. Ibu Eva Yuliana, S.Si, M.Epid dan Ibu Teti Rosniawati, S.T.P, M.Si selaku mentor pusat yang memberikan materi, arahan, dan dukungan selama kegiatan pembekalan teknis dan pelatihan keamanan pangan.
6. Sahabat-sahabat penulis yaitu Adinda, Salma, Puji, Puput, teman-teman Kontrakan C1 (Sofi, Putri, Endah, Carel, Fegy, Mufti, Tika, Aydina, Nofi, Risa), teman-teman ITP 57, teman-teman Alumni AK Putri IPB (Kak Shilfa, Kak Caca, Jihan, Mile, Restu) yang saling menguatkan dan memberikan dukungan kepada penulis serta teman-teman magang ITP 57 penempatan magang di wilayah Bogor yang telah memberikan informasi dan semangat selama kegiatan magang.

Semoga karya ilmiah ini dapat bermanfaat bagi berbagai pihak yang membutuhkan serta perkembangan ilmu pengetahuan.

Bogor, April 2024

Lola Haliza Putri Anwar



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)	3
2.2 Abon Lele sebagai Pangan Olahan Risiko Rendah	3
2.3 Peraturan Produksi Pangan Olahan yang Baik di Indonesia	5
2.4 Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)	5
2.5 Analisis Kesenjangan (<i>Gap Analysis</i>)	7
III METODE	10
3.1 Waktu dan Tempat	10
3.2 Alat dan Bahan	10
3.3 Prosedur Kerja	10
3.3.1 Teknik Pengumpulan Data	11
3.3.2 Analisis Kesenjangan Penerapan CPPOB	12
3.3.3 Pendampingan Penerapan CPPOB di UMK PURMAA	12
3.3.4 Pembuatan Dokumen Manual CPPOB	13
3.4 Pendaftaran Izin Penerapan CPPOB	13
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	14
4.1 Profil Umum Perusahaan	14
4.2 Fasilitas dan Sarana Produksi Abon Lele Sebelum Pendampingan	14
4.3 Kesenjangan Penerapan CPPOB Sebelum Pendampingan	22
4.4 Fasilitas dan Sarana Produksi Abon Lele Setelah Pendampingan	40
4.4.1 Saran dan Rekomendasi Perbaikan Penerapan CPPOB	40
4.4.2 <i>Gap Analysis</i> Akhir Penerapan CPPOB Setelah Pendampingan	59
4.4.3 Penyusunan Dokumen Manual CPPOB dan Dokumen Pendukung	61
4.5 Penyuluhan Keamanan Pangan	63
4.6 Pendaftaran IP-CPPOB	64
V SIMPULAN DAN SARAN	68
5.1 Simpulan	68
5.2 Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	69
LAMPIRAN	72
RIWAYAT HIDUP	222



DAFTAR TABEL

1	Pengelompokan UMKM berdasarkan modal usaha	3
2	Aspek penilaian <i>checklist</i> CPPOB BPOM tahun 2022	6
3	Pengelompokan jenis ketidaksesuaian pada temuan	7
4	Penilaian rating sarana produksi	8
5	Jenis dan bobot nilai temuan ketidaksesuaian	8
6	Penggolongan persentase nilai <i>gap analysis</i> ketidaksesuaian penerapan CPPOB	9
7	<i>Gap analysis</i> awal sebelum pendampingan di UMK PURMAA	22
8	Hasil analisis penerapan CPPOB berdasarkan <i>form checklist</i> CPPOB BPOM tahun 2022 sebelum pendampingan	36
9	Tingkat kesesuaian penerapan CPPOB sebelum pendampingan	38
10	Saran dan rekomendasi penerapan CPPOB di UMK PURMAA	40
11	Perbandingan temuan penyimpangan penerapan CPPOB sebelum dan sesudah fasilitasi	59
12	Hasil analisis penerapan CPPOB berdasarkan <i>form checklist</i> CPPOB BPOM tahun 2022 setelah pendampingan	60
13	Rincian dokumen SOP dan formulir rekaman di UMK PURMAA	62

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram alir penetapan kategori risiko pangan olahan	4
2	Diagram alir tahapan penelitian	11
3	Denah lokasi sarana produksi UMK PURMAA	15
4	Bangunan sarana produksi UMK PURMAA	15
5	Mesin dan peralatan produksi UMK PURMAA	16
6	Hasil pengujian produk abon lele UMK PURMAA tahun 2022	16
7	Kondisi fasilitas sanitasi di UMK PURMAA	17
8	Kondisi karyawan produksi di UMK PURMAA	18
9	Kondisi program sanitasi dan wawancara dengan pemilik	18
10	Kondisi penyimpanan bahan dan produk akhir	19
11	Kondisi karyawan saat proses produksi abon lele	19
12	Kemasan dan label pangan olahan produk abon lele PURMAA	20
13	Diskusi dan penyuluhan penyusunan dokumen manual CPPOB bersama pemilik UMK PURMAA	62
14	Penyuluhan keamanan pangan di UMK PURMAA	64
15	Tampilan akun OSS untuk pendaftaran IP-CPPOB	65
16	Tampilan akun <i>e</i> -sertifikasi untuk pendaftaran IP-CPPOB	65
17	Tahapan pendaftaran IP-CPPOB bagi UMK dengan pangan olahan risiko rendah	66



DAFTAR LAMPIRAN

1	Lampiran 1 Form <i>checklist</i> CPPOB BPOM 2022 (Form <i>checklist gap analysis</i> awal)	72
2	Lampiran 2 Surat pemenuhan komitmen CPPOB	80
3	Lampiran 3 Dokumen manual mutu CPPOB UMK PURMAA	81
4	Lampiran 4 <i>Standard Sanitation Operating Procedure</i> (SSOP)	117
5	Lampiran 5 Formulir rekaman SSOP	125
6	Lampiran 6 <i>Standard Operating Procedure</i> (SOP)	134
7	Lampiran 7 Formulir rekaman SOP	181
8	Lampiran 8 Daftar hadir, hasil <i>pre-test</i> dan <i>post-test</i> penyuluhan keamanan pangan	218
9	Lampiran 9 Dokumen IP-CPPOB UMK PURMAA yang telah terbit	221