



PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK OLEH UMKM PANGAN DAPUR UMAK KOTA BOGOR

**FILZA AINI SYIFA
F2401201041**



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

Visi Cipta, Berprestasi, Berkeadilan
1. Ombak yang menghempas sebagai simbol kekuatan yang terus bergerak maju dan berkembang
2. Berprestasi: meningkatkan kualitas sumber daya manusia, penelitian, pengabdian masyarakat, dan inovasi
3. Berkeadilan: meningkatkan kesejahteraan masyarakat, lingkungan, dan keberlanjutan
4. Berprestasi: meningkatkan kualitas sumber daya manusia, penelitian, pengabdian masyarakat, dan inovasi
5. Berkeadilan: meningkatkan kesejahteraan masyarakat, lingkungan, dan keberlanjutan
6. Berprestasi: meningkatkan kualitas sumber daya manusia, penelitian, pengabdian masyarakat, dan inovasi
7. Berkeadilan: meningkatkan kesejahteraan masyarakat, lingkungan, dan keberlanjutan
8. Berprestasi: meningkatkan kualitas sumber daya manusia, penelitian, pengabdian masyarakat, dan inovasi
9. Berkeadilan: meningkatkan kesejahteraan masyarakat, lingkungan, dan keberlanjutan
10. Berprestasi: meningkatkan kualitas sumber daya manusia, penelitian, pengabdian masyarakat, dan inovasi



PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik oleh UMKM Pangan Dapur Umak Kota Bogor” 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, 16 Mei 2024

Filza Aini Syifa
F2401201041



ABSTRAK

FILZA AINI SYIFA. Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik oleh UMKM Pangan Dapur Umak Kota Bogor. Dibimbing oleh NUR WULANDARI.

Setiap konsumen berhak atas produk pangan olahan yang aman dan berkualitas. Sayangnya, banyak pelaku usaha pangan olahan yang tidak menerapkan sistem keamanan pangan, termasuk Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dalam produksinya. Hal tersebut ditunjukkan dengan masih terbatasnya usaha mikro kecil menengah (UMKM) pangan yang memiliki Izin Penerapan CPPOB (IP-CPPOB). IP-CPPOB merupakan persyaratan dasar agar produk pangan memperoleh izin edar makanan dalam (MD) BPOM. UMKM Dapur Umak merupakan UMKM pangan olahan cilok ayam suwir yang belum menerapkan CPPOB dalam proses produksinya. Kegiatan ini bertujuan mengevaluasi dan memperbaiki penerapan CPPOB pada sarana produksi UMKM Dapur Umak hingga memperoleh IP-CPPOB. Kegiatan dilakukan dengan: (1) menganalisis kesenjangan penerapan CPPOB sebelum dan sesudah pendampingan menggunakan *checklist* dari BPOM; (2) memberikan rekomendasi perbaikan dan mendampingi proses perbaikan; (3) menyusun dokumen CPPOB; serta (4) mendaftarkan IP-CPPOB. Hasil analisis kesenjangan sebelum pendampingan menunjukkan *rating* sarana produksi UMKM Dapur Umak yaitu D (sangat kurang) dan persentase rata-rata nilai kesesuaian sebesar 46,22%. Setelah dilakukan pendampingan, terjadi peningkatan *rating* sarana produksi menjadi A (sangat baik) dan persentase rata-rata nilai kesesuaian penerapan CPPOB menjadi 100,00%. Semua dokumen persyaratan pendaftaran IP-CPPOB telah disusun dan siap digunakan untuk pendaftaran MD BPOM dan IP-CPPOB telah berhasil diperoleh.

Kata kunci: cilok, CPPOB, keamanan pangan, UMKM



ABSTRACT

FILZA AINI SYIFA. Application of Good Manufacturing Practices by Food SMEs Dapur Umak in Bogor City. Supervised by NUR WULANDARI.

Every consumer has the right to receive processed food products whose safety and quality are guaranteed. Unfortunately, there are still many processed food businesses who do not implement a food safety system, including Good Manufacturing Practice (GMP) in their production processes. This is demonstrated by the limited number of micro and small food enterprises (SME) that obtain Implementation Permit of GMP (IP-GMP). The IP-GMP is a basic requirement for food products to obtain a food distribution permit (MD) from BPOM. UMKM Dapur Umak is an SME producing cilok filled by shredded chicken, which has not fully implemented GMP in its production process. The aim of this research is to evaluate and improve the implementation of GMP in the SME Dapur Umak production facilities to obtain an IP-GMP. The research was conducted by: (1) analyzing gaps in the implementation of GMP before and after mentoring using a checklist from BPOM; (2) provide recommendations for improvement and accompany the improvement process; (3) prepare GMP documents; (4) and register for IP-GMP. The results of the gap analysis before mentoring showed that the rating of the SME Dapur Umak production facility was D (very poor) and the average percentage of compliance value was 46,22%. After mentoring and assistance program, the production facility rating increased to A (very good) and the average percentage of compliance value for implementing GMP became 100,00%. Apart from that, all the required documents for IP-GMP registration have been prepared and are ready to be used for MD BPOM registration. The IP-GMP certificate has been successfully obtained.

Keywords: cilok, GMP, food safety, SMEs



© 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.



PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK OLEH UMKM DAPUR UMAK KOTA BOGOR

FILZA AINI SYIFA

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

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



Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

- 1 Ir. Sutrisno Koswara, M.Si
- 2 Dr. Dias Indrasti, S.T.P., M.Sc.

Visi: Cerdas, Berbudaya, Unggul, Berprestasi
Misi: Meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang unggul dan berprestasi
1. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang unggul dan berprestasi
2. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang unggul dan berprestasi
3. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang unggul dan berprestasi
4. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang unggul dan berprestasi
5. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang unggul dan berprestasi
6. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang unggul dan berprestasi
7. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang unggul dan berprestasi
8. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang unggul dan berprestasi
9. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang unggul dan berprestasi
10. Meningkatkan kualitas sumber daya manusia yang unggul dan berprestasi

Judul Proposal : Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik oleh
UMKM Pangan Dapur Umak Kota Bogor

Nama : Filza Aini Syifa
NIM : F2401201041

Disetujui oleh

Pembimbing :
Dr. Nur Wulandari, S.T.P., M.Si.
NIP. 19741003 2000032 001



Diketahui oleh

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



Tanggal Ujian: 16 Mei 2024

Tanggal Lulus:





PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah *subhanaahu wa ta'ala* atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam kegiatan yang dilaksanakan sejak bulan Agustus–Desember 2023 ini ialah Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), dengan judul “Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik oleh UMKM Pangan Dapur Umak Kota Bogor”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada dosen pembimbing, Ibu Dr. Nur Wulandari S.T.P., M.Si. yang telah memberikan bimbingan dan saran kepada penulis dalam penyelesaian tugas akhir. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Bapak Muhammad Irfan Hakim, S.T.P. selaku mentor lapangan yang membimbing selama kegiatan magang di UMKM dan Ibu Fitria Sri Handayani selaku pemilik UMKM Dapur Umak yang telah memberikan izin dan bersedia didampingi oleh penulis selama masa kegiatan magang tugas akhir berlangsung. Ungkapan terima kasih juga penulis ucapkan pada keluarga penulis yang selalu memberikan dukungan, doa, kasih sayang, yang kehadirannya selalu menjadi motivasi serta semangat bagi penulis untuk menyelesaikan tugas akhir.

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

Bogor, Mei 2024

Filza Aini Syifa

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR GAMBAR	xiv
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan	4
1.4 Manfaat	4
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah	5
2.2 Cilok Ayam Suwir Sebagai Pangan Risiko Sedang	6
2.3 Pelaksanaan Keamanan Pangan di Indonesia	7
2.4 Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik Sebagai Pedoman Wajib bagi Industri Pangan Olahan	10
III METODE	13
3.1 Waktu dan Tempat	13
3.2 Alat dan Bahan	13
3.3 Prosedur Kerja	13
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	19
4.1 Tingkat Pemenuhan CPPOB di UMKM Dapur Umak Sebelum Pendampingan	19
4.2 Perbaikan dan Pendampingan Penerapan CPPOB pada Sarana Produksi UMKM Dapur Umak	23
4.3 Dokumen CPPOB Produk Cilok Ayam Suwir UMKM Dapur Umak dalam Rangka Pemenuhan Persyaratan Pendaftaran IP-CPPOB	52
4.4 Tingkat Pemenuhan CPPOB Setelah Pendampingan	62
4.5 Pelaksanaan Pendaftaran Izin Penerapan CPPOB	65
V SIMPULAN DAN SARAN	63
5.1 Simpulan	68
5.2 Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	69

DAFTAR TABEL

1	Rating penilaian BPOM	12
2	Hasil analisis kesenjangan penerapan CPPOB di UMKM Dapur Umak sebelum pendampingan	20
3	Rating penilaian sarana produksi di UMKM Dapur Umak sebelum pendampingan	23
4	Daftar dokumen SOP produk cilok ayam suwir UMKM Dapur Umak	55
5	Daftar dokumen manual mutu produk cilok ayam suwir UMKM Dapur Umak	55
6	Deskripsi pangan olahan produk cilok ayam suwir UMKM Dapur Umak	57
7	Hasil analisis kesenjangan penerapan CPPOB di UMKM Dapur Umak setelah pendampingan	62
8	Rating penilaian sarana produksi UMKM Dapur Umak setelah pendampingan	64

DAFTAR GAMBAR

1	Pohon keputusan kategori risiko pangan olahan	7
2	Tahapan kegiatan evaluasi dan pendampingan penerapan CPPOB di UMKM Dapur Umak	13
3	Kondisi sarana produksi cilok ayam suwir di UMKM Dapur Umak	20
4	Diagram jumlah ketidaksesuaian penerapan CPPOB di UMKM Dapur Umak sebelum dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	22
5	Label kemasan produk cilok ayam suwir UMKM Dapur Umak sebelum dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	25
6	Kondisi lantai (A) dan area pengolahan (B) pada bangunan pabrik UMKM Dapur Umak sebelum dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	27
7	Kondisi kipas angin (A) dan ventilasi (B) pada area produksi UMKM Dapur Umak sebelum dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	28
8	Tumpukan karung bekas (A) dan limbah botol (B) di area pabrik UMKM Dapur Umak sebelum dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	28
9	Kondisi pintu utama UMKM Dapur Umak sebelum dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	31
10	Toilet karyawan UMKM Dapur Umak sebelum dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	32
11	Kotak penyimpanan bahan UMKM Dapur Umak sebelum dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	33
12	Ketiadaan termometer yang menunjukkan suhu <i>freezer</i> sebelum perbaikan penerapan CPPOB	34
13	Lingkungan luar sarana produksi UMKM Dapur Umak sebelum dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	35
14	Kondisi dinding (A) dan plafon (B) pada bangunan pabrik UMK Dapur Umak sebelum dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	36

15	Lubang drainase yang terbuka di area pabrik UMKM Dapur Umak sebelum dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	37
16	Kondisi rak penyimpanan (A) dan <i>freezer</i> bahan baku (B) sebelum dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	38
17	Desain label kemasan cilok ayam suwir UMKM Dapur Umak setelah dilakukan perbaikan penerapan	40
18	Pernyataan komitmen pimpinan UMKM Dapur Umak yang ditempel di dinding ruang produksi UMKM Dapur Umak	41
19	Kondisi area pengolahan di sarana produksi UMKM Dapur Umak setelah dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	42
20	Pergantian air minum di sarana produksi UMKM Dapur Umak setelah dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	42
21	Kondisi ventilasi di sarana produksi UMKM Dapur Umak setelah dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	43
22	Pemasangan jebakan tikus (A), tirai PVC pada pintu utama (B), dan tirai PVC pada pintu toilet (C) di sarana produksi UMKM Dapur Umak setelah dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	45
23	Pengadaan tempat pencucian tangan dan perlengkapannya di sarana produksi UMKM Dapur Umak setelah dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	46
24	Pemasangan termometer pada <i>freezer</i> penyimpanan bahan baku dan produk di sarana produksi UMKM Dapur Umak setelah dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	47
25	Kondisi spanduk di sarana produksi UMKM Dapur Umak setelah dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	48
26	Kondisi dinding (A) dan plafon (B) di sarana produksi UMKM Dapur Umak setelah dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	48
27	Pengadaan <i>ice pack</i> di sarana produksi UMKM Dapur Umak setelah dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	49
28	Pemasangan penutup pada lubang drainase di sarana produksi UMKM Dapur Umak setelah dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	49
29	Pengadaan kotak penyimpanan barang pribadi karyawan di sarana produksi UMKM Dapur Umak setelah dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	50
30	Pembersihan <i>freezer</i> (A) dan pembersihan rak penyimpanan (B) di sarana produksi UMKM Dapur Umak setelah dilakukan perbaikan penerapan CPPOB	51
31	Peta lokasi sarana produksi UMKM Dapur Umak	52
32	<i>Layout</i> area pengolahan UMKM Dapur Umak	54
33	Diagram alur proses produksi cilok ayam suwir UMKM Dapur Umak	59
34	Perbandingan jumlah temuan ketidaksesuaian penerapan CPPOB di UMKM Dapur Umak sebelum dan sesudah pendampingan	65
35	Diagram alir proses pendaftaran izin penerapan CPPOB	67



DAFTAR LAMPIRAN

1	<i>Checklist</i> Penilaian Kesesuaian Penerapan CPPOB	74
2	Format Surat Pemenuhan Standar Penerapan CPPOB	84
3	Formulir Penilaian Mandiri	85
4	Sertifikat NIB UMKM Dapur Umak	102
5	Sertifikat IP-CPPOB UMKM Dapur Umak	104

Misi Cipta, Berinovasi dan Berprestasi

1. Dihasilkan sebagai salah satu indikator kinerja yang tercapai secara konsisten dan berkelanjutan, antara lain:
 - a. Peningkatan tingkat inovasi kewirausahaan, pendanaan, penelitian, publikasi karya ilmiah, penemuan-penemuan, penemuan karya atau terapan dalam masalah
 - b. Peningkatan tingkat kewirausahaan, kewirausahaan yang unggul (IPB Entrepreneur)
2. Melalui berbagai indikator dan metrik yang relevan akan terdapat bahwa telah terdapat tingkat pencapaian karya dan IPB University