

EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK PADA PRODUK KEBAB BEKU DI UMKM XYZ

FEBRINA SUKMAWATI



**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@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.

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik Pada Produk Kebab Beku Di 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 skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada IPB University.

Bogor, Juli 2025

Febrina Sukmawati
F2401211032



ABSTRAK

FEBRINA SUKMAWATI. Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik Pada Produk Kebab Beku di UMKM XYZ. Dibimbing oleh Dr. PUSPO EDI GIRIWONO, S.T.P., M.Agr.

Perkembangan industri pangan yang pesat memicu persaingan ketat, namun banyak industri pangan yang belum memenuhi ketentuan keamanan pangan. Kondisi ini memaksa UMKM untuk menjamin mutu dan keamanan produk melalui penerapan CPPOB (Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik) agar mampu bersaing. UMKM XYZ belum konsisten menerapkan CPPOB dalam memproduksi kebab beku yang tergolong pangan risiko sedang. Penelitian ini bertujuan menganalisis kesenjangan penerapan CPPOB, memberikan rekomendasi perbaikan, serta menyusun dokumen penerbitan izin penerapan CPPOB. Metode yang digunakan meliputi pengumpulan data, analisis kesenjangan awal CPPOB, pendampingan penerapan CPPOB, penyusunan dokumen, analisis kesenjangan akhir CPPOB, dan pendaftaran izin penerapan CPPOB. Hasil analisis kesenjangan awal menunjukkan adanya 18 ketidaksesuaian minor, 23 ketidaksesuaian mayor, dan 3 ketidaksesuaian kritis sehingga UMKM XYZ memperoleh *rating* D (sangat kurang) dengan nilai kesesuaian sebesar 40,74% (sangat kurang). Ketidaksesuaian tersebut ditemukan pada hampir seluruh aspek kecuali aspek penerangan, penanganan limbah, dan pengemasan. Setelah dilakukan tahap pendampingan, jumlah ketidaksesuaian menurun menjadi 1 ketidaksesuaian minor dan 1 ketidaksesuaian mayor sehingga *rating* meningkat menjadi A (sangat baik) dengan nilai kesesuaian sebesar 97,22% (sangat baik). Ketidaksesuaian tersebut belum dapat dipenuhi karena keterbatasan biaya, tenaga kerja, dan tingkat kompleksitas bagi pelaku UMKM.

Kata kunci: Analisis kesenjangan, CPPOB, keamanan pangan, kebab beku, UMKM

ABSTRACT

FEBRINA SUKMAWATI. *Evaluation of the implementation of Good Manufacturing Practices on Beku Kebab Products at MSMEs XYZ. Supervised by PUSPO EDI GIRIWONO.*

The rapid development of the food industry has triggered intense competition, but many food industries have not yet comply with food safety regulations. This situation forces MSMEs to ensure product quality and safety by implementing Good Manufacturing Practices (GMP). MSMEs XYZ has not consistently applied GMP in producing beku kebabs, categorized as medium-risk food. This research aims to analyze the gaps in GMP implementation, provide improvement suggestions, and prepare the documentation for issuing GMP application. The methods used include data collection, initial gap analysis of GMP, assistance in GMP implementation, document preparation, final gap analysis of GMP, and issuance of GMP application permits. The initial GMP gap analysis found 18 minor nonconformities, 23 mayor non-conformities, and 3 critical non-conformities, resulting in a D rating (very poor) with a compliance score of 40,74% (very poor). Nonconformities were found in almost all aspects except lighting, waste handling, and packaging. After assistance, nonconformities reduced to 1 minor and 1 major, improving the rating to A (very good) with a compliance score of 97.22% (very good). These non-conformities could not be addressed due to limited funding, manpower, and the level of complexity for MSMEs.

Keywords: *Food safety, beku kebab, gap analysis, GMP, MSMEs*



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 apa pun tanpa izin IPB University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025¹
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 PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK PADA PRODUK KEBAB BEKU DI UMKM XYZ

FEBRINA SUKMAWATI

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
2025**



@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 Dr. Diah Chandra Aryani, S.T.P., M.Sc

Judul Skripsi : Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik
Pada Produk Kebab Beku Di UMKM XYZ

Nama : Febrina Sukmawati
NIM : F2401211032

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Dr. Puspo Edi Giriwono, S.T.P., M.Agr
NIP 19800310 200501 1 002



Diketahui oleh

Ketua Departemen
Prof. Dr. Eko Hari Purnomo, S.T.P., MSc.
NIP 19760412 199903 1 004



Tanggal Ujian:
29 Juli 2025

Tanggal Lulus:



@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 Oktober 2024 sampai bulan Desember 2024 ini ialah Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), dengan judul “Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik Pada Produk Kebab Beku Di UMKM XYZ”. Penyusunan tugas akhir ini tidak lepas dari bimbingan, dukungan, dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Dr. Puspo Edi Giriwono, S.T.P., M.Agr. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan memberikan dukungan, saran, serta masukan sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan baik.
2. Prof. Dr. Ir. Dede Robiatul Adawiyah, M.Si dan Dr. Diah Chandra Aryani, S.T.P., M.Sc selaku dosen penguji sidang skripsi yang telah bersedia meluangkan waktu serta memberikan masukan dan motivasi selama proses sidang skripsi sehingga penulis dapat menyempurnakan tugas akhir ini dengan baik.
3. Keluarga penulis: Bapak Waluyo, Ibu Suhartatik, Jihan Nada, dan Afifah Hilya Nafisah yang selalu memberikan dukungan moral dan materil, doa, cinta kasih yang tiada henti sehingga menjadi sumber kekuatan bagi penulis dalam menyelesaikan pendidikan dan tugas akhir ini.
4. Bapak Solihin selaku pemilik UMKM yang kooperatif dalam mengikuti pelaksanaan penerapan CPPOB dari awal hingga akhir.
5. Sakti Alfansyah Putra selaku sahabat level 10 yang selalu memberi dukungan dan menjadi tempat berkeluh kesah bagi penulis.
6. Mohammad Nugraha Ramadhani selaku saudara sepupu penulis yang selalu mentraktir, menyemangati, serta menjadi tempat bertukar pikiran selama pengerjaan tugas akhir.
7. Sahabat-sahabat penulis yaitu Putri Cu, Sherlin, Syifa Mboyis, dan Ameng yang telah berjuang bersama dan memberikan dukungan kepada penulis selama menyusun tugas akhir.

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

Bogor, Juli 2025

Febrina Sukmawati



@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	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)	3
2.2 Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)	3
2.3 Kebab Beku	5
III METODE	7
3.1 Waktu dan Tempat	7
3.2 Alat dan Bahan	7
3.3 Prosedur Kerja	7
IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	11
4.1 Analisis Kesenjangan Awal CPPOB	11
4.2 Pendampingan Penerapan CPPOB	13
4.3 Penyusunan Dokumen CPPOB	29
4.4 Analisis Kesenjangan Akhir CPPOB	34
4.1 Evaluasi Pendampingan Penerapan CPPOB	37
V SIMPULAN DAN SARAN.....	39
5.1 Simpulan	39
5.2 Saran	39
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN	42
RIWAYAT HIDUP	160

DAFTAR TABEL

1	Klasifikasi UMKM berdasarkan modal usaha dan hasil penjualan tahunan	3
2	Ketentuan penilaian <i>rating</i> sarana produksi pangan olahan	8
3	Jumlah bobot dan <i>rating</i> UMKM XYZ sebelum pendampingan	11
4	Nilai kesesuaian penerapan CPPOB UMKM XYZ sebelum pendampingan	12
5	Rincian perubahan label kemasan kebab beku	28
6	Dokumen SOP UMKM XYZ	30
7	Dokumen FORM UMKM XYZ	31
8	Dokumen manual CPPOB UMKM XYZ	31
9	<i>Rating</i> penilaian mandiri sarana produksi	34
10	Jumlah bobot dan <i>rating</i> UMKM XYZ sesudah pendampingan	36
11	Nilai kesesuaian penerapan CPPOB UMKM XYZ sesudah pendampingan	36
12	Hasil <i>rating</i> dan nilai kesesuaian sebelum dan sesudah pendampingan	38

DAFTAR GAMBAR

1	Alur penetapan kategori risiko pangan olahan	5
2	Diagram alir tahapan pelaksanaan penelitian	7
3	Lingkungan sarana produksi sebelum (A) dan sesudah perbaikan (B)	14
4	Dinding sarana produksi sebelum (A) dan sesudah perbaikan (B)	14
5	Lantai sarana produksi sebelum (A) dan sesudah perbaikan (B)	15
6	Jendela sarana produksi sebelum (A) dan sesudah perbaikan (B)	15
7	Kebersihan area pengolahan sebelum (A) dan sesudah perbaikan (B)	16
8	Area penyimpanan bahan baku dan produk akhir sebelum (A) dan sesudah perbaikan (B)	17
9	Ventilasi sebelum (A) dan sesudah perbaikan (B)	18
10	Sarana pencucian peralatan sebelum (A) dan sesudah perbaikan	19
11	Penanganan bahan baku sebelum (A) dan sesudah perbaikan (B)	21
12	Fasilitas pencucian tangan karyawan sesudah perbaikan	23
13	Pelaksanaan program pelatihan karyawan UMKM XYZ	25
14	Pemisahan dan penandaan bahan kimia non pangan sebelum (A) dan sesudah perbaikan (B)	25
15	Penyimpanan bahan baku dan produk akhir sebelum (A) dan sesudah perbaikan (B)	26
16	Penandaan status penyimpanan bahan baku dan produk akhir sebelum (A) dan sesudah perbaikan (B)	26
17	Pemuatan produk sebelum (A) dan sesudah perbaikan (B)	27
18	Label kemasan kebab beku sebelum (A) dan sesudah perbaikan (B)	28
19	Peta lokasi UMKM XYZ	29
20	<i>Layout</i> sarana produksi UMKM XYZ	30
21	Alur proses produksi kebab beku	33

DAFTAR LAMPIRAN

1	Lampiran 1 Analisis kesenjangan awal di UMKM XYZ	42
2	Lampiran 2 Analisis kesenjangan akhir di UMKM XYZ	49
3	Lampiran 3 Prosedur pemeriksaan dan penerimaan bahan baku pangan dan kemasan	56
4	Lampiran 4 Prosedur proses produksi	59
5	Lampiran 5 Prosedur penarikan produk pangan	63
6	Lampiran 6 Prosedur sanitasi ruangan	65
7	Lampiran 7 Prosedur pembersihan dan sanitasi peralatan	69
8	Lampiran 8 Prosedur higiene dan pemeriksaan kesehatan karyawan	71
9	Lampiran 9 Prosedur pelatihan karyawan	74
10	Lampiran 10 Prosedur pengendalian hama	75
11	Lampiran 11 Prosedur penanganan limbah	77
12	Lampiran 12 Prosedur pengujian internal dan eksternal	78
13	Lampiran 13 Prosedur penyimpanan	80
14	Lampiran 14 Prosedur pengiriman atau distribusi produk jadi	82
15	Lampiran 15 Prosedur pengendalian proses kebab beku	83
16	Lampiran 16 Prosedur pemeliharaan dan penanganan alat yang rusak atau tidak terpakai	85
17	Lampiran 17 Prosedur pemeliharaan bangunan	87
18	Lampiran 18 Prosedur program kalibrasi	88
19	Lampiran 19 Prosedur pengawasan mutu produk jadi	89
20	Lampiran 20 Prosedur pencegahan kontaminasi silang dan alergen	90
21	Lampiran 21 Prosedur penanganan ketidaksesuaian produk	91
22	Lampiran 22 Prosedur kesiapan tanggap darurat	93
23	Lampiran 23 Prosedur evaluasi pelepasan produk akhir	95
24	Lampiran 24 Prosedur alur karyawan	96
25	Lampiran 25 Prosedur penanganan bahan kimia non pangan	97
26	Lampiran 26 Formulir pemeriksaan bahan baku pangan dan kemasan	99
27	Lampiran 27 Formulir monitoring suhu penyimpanan pangan	100
28	Lampiran 28 Formulir kartu stok tortilla	101
29	Lampiran 29 Formulir kartu stok daging kebab sapi	102
30	Lampiran 30 Formulir kartu stok mayonais	103
31	Lampiran 31 Formulir kartu stok saus tomat	104
32	Lampiran 32 Formulir kartu stok kemasan plastik	105
33	Lampiran 33 Formulir kartu stok label	106
34	Lampiran 34 Formulir monitoring pembersihan harian	107
35	Lampiran 35 Formulir monitoring pembersihan mingguan	108
36	Lampiran 36 Formulir ketersediaan alat kebersihan	109
37	Lampiran 37 Formulir pengendalian hama	110
38	Lampiran 38 Formulir monitoring higiene dan sanitasi karyawan	111
39	Lampiran 39 Formulir monitoring program pelatihan karyawan	112
40	Lampiran 40 Formulir daftar hadir dan evaluasi pelatihan internal karyawan	113

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.

41	Lampiran 41 Formulir pencatatan proses produksi kebab beku varian original	114
42	Lampiran 42 Formulir cek mutu secara organoleptik produk jadi	115
43	Lampiran 43 Formulir pengemasan dan penyimpanan produk jadi	116
44	Lampiran 44 Formulir pengeluaran atau distribusi produk jadi	117
45	Lampiran 45 Formulir ketidaksesuaian dan tindakan koreksi	118
46	Lampiran 46 Formulir kerusakan alat	119
47	Lampiran 47 Formulir penarikan produk pangan	120
48	Lampiran 48 Formulir penanganan limbah	121
49	Lampiran 49 Formulir perawatan mesin dan peralatan	122
50	Lampiran 50 Formulir pemeliharaan bangunan	123
51	Lampiran 51 Formulir kalibrasi suhu	124
52	Lampiran 52 Formulir evaluasi mutu produk akhir	125
53	Lampiran 53 Komitemen manajemen	126
54	Lampiran 54 SK tim CPPOB	127
55	Lampiran 55 Deskripsi bahan baku dan produk akhir	129
56	Lampiran 56 Potensi cemaran dan pengendaliannya	134
57	Lampiran 57 Identifikasi pemasok bahan baku dan pengemas	136
58	Lampiran 58 Diagram alir proses produksi	137
59	Lampiran 59 <i>Layout</i> sarana produksi	138
60	Lampiran 60 Hasil penilaian mandiri UMKM XYZ	139

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.