

EVALUASI PERBAIKAN PENERAPAN CPPB-IRT SERTA UPAYA PENINGKATAN SANITASI, HIGIENE, DAN MUTU PRODUK PADA UMK DAPUR CIBONGKOK

AISYAH SAKHA DAMARJATI



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Evaluasi Perbaikan Penerapan CPPB-IRT serta Upaya Peningkatan Sanitasi, Higiene, dan Mutu Produk pada UMK Dapur Cibongkok” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun 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, Oktober 2025

Aisyah Sakha Damarjati
J0305211113

ABSTRAK

AISYAH SAKHA DAMARJATI. Evaluasi Perbaikan Penerapan CPPB-IRT serta Upaya Peningkatan Sanitasi, Higiene, dan Mutu Produk pada UMK Dapur Cibongkok. Dibimbing oleh NUR WULANDARI.

UMK Dapur Cibongkok merupakan IRTP pengolah abon ikan lele yang belum menerapkan CPPB-IRT, tidak memiliki legalitas usaha (NIB dan P-IRT), serta belum memiliki acuan sanitasi, higiene, dan pengendalian mutu produk. Proyek ini bertujuan mendampingi UMK dalam penerapan CPPB-IRT, pengurusan legalitas, serta memberikan rekomendasi perbaikan dan peningkatan sanitasi, higiene, dan mutu produk. Metode pengambilan data dilakukan dengan observasi dan wawancara secara langsung, serta studi literatur yang mendukung penelitian. Hasil pendampingan menunjukkan bahwa IRTP telah memperoleh NIB dan melakukan pendaftaran SPP-IRT. Penilaian audit Dinas Kesehatan menunjukkan IRTP berada pada level IV, namun IRTP telah menyelesaikan seluruh perbaikan tanpa adanya penyimpangan lagi. Pembuatan SOP dilakukan sebagai upaya peningkatan program sanitasi dan higiene. Penambahan proses pengeringan dengan oven dan mengganti kemasan dengan kemasan berbahan campuran aluminium dan plastik merupakan rekomendasi untuk meningkatkan mutu produk, keamanan, kualitas, dan umur simpan produk.

Kata kunci: CPPB-IRT, mutu pangan, NIB, P-IRT, sanitasi, UMK.

ABSTRACT

AISYAH SAKHA DAMARJATI. Evaluation of Improvements in CPPB-IRT Implementation and Efforts to Enhance Sanitation, Hygiene, and Product Quality at UMK Dapur Cibongkok. Supervised by NUR WULANDARI.

UMK Dapur Cibongkok is a Home Food Industry (IRTP) producing shredded catfish (abon lele) that had not implemented Good Manufacturing Practices for Home Food Industry (CPPB-IRT), lacked business legality (NIB and P-IRT), and had no reference for sanitation, hygiene, or quality control. This project aimed to assist the enterprise in implementing CPPB-IRT, facilitating business legality, and providing recommendations to improve sanitation, hygiene, and product quality. Data were collected through direct observation, interviews, and supporting literature review. The mentoring process resulted in the enterprise obtaining an NIB and registering for SPP-IRT. The Health Office audit initially assessed the IRTP at level IV, but all corrective actions were completed without further deviations. Standard Operating Procedures (SOPs) were developed to strengthen sanitation and hygiene programs. Additional recommendations included the application of oven-drying and the use of aluminum-plastic composite packaging to improve product quality, safety, and shelf life.

Keywords: CPPB-IRT, food quality, NIB, P-IRT, sanitation, UMK.



@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.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2025
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 PERBAIKAN PENERAPAN CPPB-IRT SERTA UPAYA PENINGKATAN SANITASI, HIGIENE, DAN MUTU PRODUK PADA UMK DAPUR CIBONGKOK

AISYAH SAKHA DAMARJATI

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
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.



Judul Laporan Akhir : Evaluasi Perbaikan Penerapan CPPB-IRT serta Upaya Peningkatan Sanitasi, Higiene, dan Mutu Produk pada UMK Dapur Cibongkok

Nama : Aisyah Sakha Damarjati
NIM : J0305211113

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

Pembimbing 1:

Dr. Nur Wulandari, S.T.P, M.Si.
NIP 197410032000032001

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 Oktober 2025

Tanggal Lulus:



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas limpahan rahmat, taufik, serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Akhir yang berjudul *“Evaluasi Perbaikan Penerapan CPPB-IRT serta Upaya Peningkatan Sanitasi, Higiene, dan Mutu Produk pada UMK Dapur Cibongkok”*. Laporan ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan program pendidikan pada Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Institut Pertanian Bogor.

Penyusunan laporan ini tentunya tidak lepas dari dukungan dan bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan terima kasih kepada almarhum Ayah atas segala ilmu, teladan, kasih sayang, dan doa yang telah diberikan semasa hidup, yang senantiasa menjadi penyemangat bagi penulis hingga saat ini. Tidak lupa juga terima kasih yang mendalam penulis tujukan kepada keluarga tercinta, khususnya Mama, dan kakak saya, Annisa Syifa Damarjati, atas doa, semangat, serta dukungan yang tidak ternilai. Penulis juga mengucapkan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada Dr. Nur Wulandari, S.T.P, M.Si., selaku dosen pembimbing yang telah dengan sabar memberikan bimbingan, masukan, dan arahan yang sangat berarti selama proses pendampingan dan penyusunan laporan ini berlangsung. Ucapan terima kasih juga penulis sampaikan kepada seluruh dosen dan staf pengajar di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan yang telah memberikan ilmu dan pengetahuan yang sangat bermanfaat selama masa perkuliahan. Selain itu, penulis juga berterima kasih kepada sahabat-sahabat yang selalu memberikan semangat, yakni teman-teman dari grup Yeyeyeye, grup Power Ranger Pink, seluruh rekan Resimen Mahasiswa IPB, serta M. Reyhan Alifya A. yang telah mendampingi penulis selama melakukan penelitian ini. Terakhir, penulis juga menghaturkan terima kasih kepada semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu, namun telah memberikan bantuan dan kontribusi berharga dalam pelaksanaan kegiatan maupun penyusunan laporan ini. Penulis menyadari bahwa laporan ini masih jauh dari sempurna.

Akhir kata, semoga laporan akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca dan menjadi referensi yang berguna bagi pihak-pihak yang berkepentingan.

Bogor, Oktober 2025

Aisyah Sakha Damarjati

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
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 UMKM	3
2.2 NIB	3
2.3 CPPB-IRT	4
2.4 SPP-IRT	4
2.5 Profil UMK	5
III METODE	7
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	7
3.2 Teknik Pengumpulan Data	7
3.3 Prosedur Kerja	7
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1 Pembuatan Nomor Induk Berusaha (NIB)	13
4.2 Penilaian Penerapan CPPB-IRT	14
4.3 Rekomendasi dan Hasil Perbaikan Penerapan CPPB-IRT	22
4.4 Pendaftaran Nomor Izin Edar P-IRT	33
4.5 Pemeriksaan Dinas Kesehatan dan Perbaikan	36
4.6 Rekomendasi Peningkatan Program Sanitasi dan Higiene	38
4.7 Rekomendasi Upaya Peningkatan Mutu dan Umur Simpan Produk	39
V SIMPULAN DAN SARAN	41
5.1 Simpulan	41
5.2 Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	45
RIWAYAT HIDUP	77



DAFTAR TABEL

1	Level IRTP berdasarkan jumlah penyimpanan	10
2	Hasil penilaian kondisi awal UMK Dapur Cibongkok	14
3	Temuan dan rekomendasi perbaikan pada UMK Dapur Cibongkok	23
4	Aspek perbaikan pada label	29
5	Hasil pemeriksaan kondisi akhir UMK Dapur Cibongkok	33

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram alir penelitian	8
2	NIB UMK Dapur Cibongkok	13
3	Ruang produksi: (a) Ruang produksi 1; (b) Ruang produksi 2; (c) Ruang produksi baru	26
4	Tempat pembuangan sampah: (a) Tempat pembuangan sampah sebelum perbaikan; (b) Tempat pembuangan sampah setelah perbaikan	27
5	Poster cuci tangan: (a) Poster di area cuci tangan; (b) Poster di ruang produksi	27
6	Tempat penyimpanan peralatan produksi: (a) Penyimpanan peralatan sebelum perbaikan; (b) Penyimpanan peralatan setelah perbaikan	28
7	Label produk pangan: (a) Label pangan sebelum perbaikan; (b) Label pangan setelah perbaikan	29
8	Kondisi dinding pada ruang produksi: (a) Dinding ruang produksi 2 sebelum perbaikan; (b) Dinding ruang produksi baru setelah perbaikan	30
9	Ventilasi ruang produksi: (a) ventilasi pada ruang produksi 2 sebelum perbaikan; (b) ventilasi pada ruang produksi baru setelah perbaikan	31
10	Timbangan baru setelah perbaikan	31
11	Fasilitas pencuci dan pengering tangan: (a) Fasilitas pencuci tangan sebelum perbaikan; (b) Fasilitas pencuci tangan setelah perbaikan	32
12	APD (masker, sarung tangan <i>disposable</i> , dan <i>hairnet</i>)	32
13	SPP-IRT sementara UMK Dapur Cibongkok	35

DAFTAR LAMPIRAN

1	Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan (PKP) pemilik usaha	47
2	Rekaman hasil pemeriksaan sarana produksi oleh Balai POM Bogor	48
3	Checklist kebersihan area umum ruang produksi	53
4	Checklist sanitasi ruang produksi	54
5	Checklist sanitasi peralatan produksi	55
6	Checklist kebersihan toilet	56
7	Checklist pencegahan dan pengendalian hama	57
8	Formulir pemeriksaan dan pembelian APD dan alat pembasmi hama	58
9	Formulir pembelian bahan baku	59
10	Contoh rekaman catatan produksi	60
11	Contoh rekaman catatan distribusi produk	61
12	Formulir penarikan produk	62
13	Alur proses produksi Abon Ikan Lele Alenak	63
14	Poster keamanan pangan	64
15	SOP pembersihan dan sanitasi	65

16	SOP personal higiene dan sanitasi	68
17	SOP pencucian bahan baku	70
18	SOP penyimpanan	71
19	SOP penarikan produk	73
20	Persyaratan mutu abon ikan berdasarkan SNI 7690-2019	74
21	Rekomendasi alur proses produksi	75

