

## **PENDAMPINGAN PENGURUSAN NIB DAN P-IRT SERTA PENYUSUNAN PROGRAM KEAMANAN PANGAN DI UMKM KERIPIK BU DICKY**

**NOFRISTI KARNITA SINAGA**



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2024**



## @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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Pendampingan Pengurusan NIB dan P-IRT serta Penyusunan Program Keamanan Pangan di UMKM Keripik Bu Dicky” 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 laporan proyek akhir ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Juli 2024

Nofristi Karnita Sinaga  
J0305201051



## @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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## ABSTRAK

NOFRISTI KARNITA SINAGA. Pendampingan Pengurusan NIB dan P-IRT serta Penyusunan Program Keamanan Pangan di UMKM Keripik Bu Dicky. Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

UMKM Keripik Bu Dicky belum memiliki NIB, SPP-IRT dan program keamanan pangan karena keterbatasan dalam kepengurusan. Penelitian ini bertujuan untuk melakukan pendampingan pengurusan NIB dan izin edar P-IRT serta penyusunan program keamanan pangan di UMKM Keripik Bu Dicky. Metode yang digunakan dalam pelaksanaan kegiatan ini yaitu peninjauan langsung, pemeriksaan ketidaksesuaian, perbaikan, pendaftaran NIB dan izin edar P-IRT serta penyusunan program keamanan pangan. Berdasarkan kegiatan pendampingan yang dilakukan maka UMKM Keripik Bu Dicky telah memperoleh NIB dan izin edar P-IRT serta telah menyusun program keamanan pangan. Penyusunan HACCP *Plan* sebagai alat untuk menilai keamanan pangan menunjukkan beberapa bahaya kritis yang perlu dikendalikan dalam kegiatan produksi keripik pisang yaitu bahan minyak goreng, proses penggorengan dan proses pendinginan. Batas kritis pada bahan minyak goreng yaitu selalu menggunakan minyak goreng kemasan baru (tidak menggunakan minyak secara berulang), kecukupan panas proses penggorengan yaitu pada suhu 170-180 °C selama 15 menit dan proses pendinginan dilakukan pada wadah bersih di area produksi.

Kata kunci: HACCP, keripik pisang, perizinan berusaha

## ABSTRACT

NOFRISTI KARNITA SINAGA. Assistance with NIB and P-IRT Management and Preparation of Food Safety Programs in UMKM Keripik Bu Dicky. Supervised by ANDI EARLY FEBRINDA.

Mrs Dicky's Chips MSMEs does not yet have a NIB, SPP-IRT and food safety program due to limitations in management. This study aims to provide assistance in managing NIB and P-IRT distribution permits and preparing food safety programs at Mrs Dicky's Chips MSMEs. The methods used in implementing this activity are direct review, checking for non-conformities, improvements, registration of NIB and P-IRT distribution permits and preparing food safety programs. Based on the assistance activities carried out, Mrs Dicky's Chips MSMEs has obtained a NIB and P-IRT distribution permit and has prepared a food safety program. The preparation of the HACCP Plan as a tool to assess food safety shows several critical hazards that need to be controlled in banana chip production activities, namely cooking oil ingredients, frying processes and cooling processes. The critical limits for cooking oil ingredients are always using new packaged cooking oil (do not use oil repeatedly), sufficient heat for the frying process is at a temperature of 170-180 °C for 15 minutes and the cooling process is carried out in a clean container in the production area.

Keywords: banana chips, business licensing, HACCP



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 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.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.*

## **PENDAMPINGAN PENGURUSAN NIB DAN P-IRT SERTA PENYUSUNAN PROGRAM KEAMANAN PANGAN DI UMKM KERIPIK BU DICKY**

**NOFRISTI KARNITA SINAGA**

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  
2024**



## @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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.





Judul Proyek Akhir : Pendampingan Pengurusan NIB dan P-IRT serta Penyusunan Program Keamanan Pangan di UMKM Keripik Bu Dicky

Nama : Nofristi Karnita Sinaga  
NIM : J0305201051

Disetujui Oleh

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

Diketahui Oleh

Ketua Program Studi :  
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P  
NIP 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi :  
Dr. Aceng Hidayat, MC.,  
NIP 196607171992031003

Tanggal Ujian : 12 Juli 2024

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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## PRAKATA

Puji syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa yang telah menganugerahkan nikmat dan karunia-Nya sehingga laporan proyek akhir dengan judul “Pendampingan Pengurusan NIB dan P-IRT serta Penyusunan Program Keamanan Pangan di UMKM Keripik Bu Dicky” dapat diselesaikan. Pelaksanaan proyek akhir bertempat di UMKM Keripik Bu Dicky yang beralamat di Jalan Kota Cane, Gang Masjid Nurul Fallah Nomor 22, Kabanjahe, Kabupaten Karo, Sumatera Utara. Laporan proyek akhir ini ditujukan untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor.

Dalam Penyusunan laporan proyek akhir ini, penulis menyadari bahwa laporan ini dapat terselesaikan berkat bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Tuhan Yang Maha Esa atas berkat kekuatan, kesehatan dan kesempatan bagi penulis mulai dari awal sampai akhir perkuliahan.
2. Ibu Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P selaku dosen pembimbing yang senantiasa membimbing, mengarahkan, dan memberikan masukan yang sangat membantu kepada penulis dalam penyusunan laporan proyek akhir ini.
3. Bapak Daulad Sinaga, Ibu Enawati br Tarigan, Kakak Tirasayvi Denata Sinaga dan Adik Marianto Selika Sinaga, selaku keluarga tercinta yang telah memberikan doa, kasih sayang dan dukungan kepada penulis.
4. Ibu Kasiani selaku pemilik UMKM Keripik Bu Dicky yang sudah bersedia menjadi tempat bagi penulis dalam pelaksanaan kegiatan proyek akhir sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini.
5. Anggi Fahel Lubis dan Paula Amanda Benedicta Pardede sebagai sahabat dan rekan terbaik yang telah saling menyemangati dalam penyusunan tugas akhir.
6. Indah Mei Dwita Saragih, Lely Evi Vani br Tarigan, Lidya Agitha br Tarigan sebagai sahabat sejak kecil yang sudah memberikan semangat dan menjadi tempat mencurahkan keluh kesah penulis selama pelaksanaan proyek sampai penyelesaian laporan proyek akhir ini.
7. Seluruh tenaga pendidik dan karyawan di Prodi Supervisor Jaminan Mutu Pangan.
8. Rekan-rekan mahasiswa SJMP angkatan 57 selaku teman-teman seperjuangan yang sudah saling memberikan semangat dan simpati satu sama lain.

Semoga laporan proyek akhir ini dapat menjadi acuan dalam pelaksanaan proyek akhir selanjutnya dan dapat bermanfaat bagi banyak pihak.

Bogor, Juli 2024

*Nofristi Karnita Sinaga*



## @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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

## DAFTAR ISI

|                                                                                                                  |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| DAFTAR TABEL                                                                                                     | ix |
| DAFTAR GAMBAR                                                                                                    | ix |
| DAFTAR LAMPIRAN                                                                                                  | ix |
| 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  |
| 2.1.1 Pengertian                                                                                                 | 3  |
| 2.1.2 Karakteristik Produk UMKM                                                                                  | 3  |
| 2.1.3 UMKM Keripik Bu Dicky                                                                                      | 3  |
| 2.2 Makanan Ringan                                                                                               | 3  |
| 2.2.1 Keripik Pisang                                                                                             | 3  |
| 2.2.2 Kemplang Singkong                                                                                          | 4  |
| 2.2.3 Kacang Tojin                                                                                               | 4  |
| 2.2.4 Kue Bawang                                                                                                 | 4  |
| 2.3 NIB                                                                                                          | 4  |
| 2.4 CPPB-IRT                                                                                                     | 4  |
| 2.5 Izin P-IRT                                                                                                   | 6  |
| 2.6 SSOP                                                                                                         | 6  |
| 2.7 HACCP                                                                                                        | 6  |
| III METODE                                                                                                       | 9  |
| 3.1 Waktu dan Tempat                                                                                             | 9  |
| 3.2 Teknik Pengumpulan Data                                                                                      | 9  |
| 3.3 Prosedur Kerja                                                                                               | 9  |
| 3.2.1 Pendampingan Pengurusan NIB                                                                                | 9  |
| 3.2.2 Pendampingan Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) (Perka BPOM 2012) | 9  |
| 3.2.3 Pelaksanaan Pendampingan dan Pendaftaran P-IRT                                                             | 10 |
| 3.2.4 Pendampingan Penerapan SSOP                                                                                | 10 |
| 3.2.5 Pendampingan Perencanaan Program Keamanan Pangan HACCP                                                     | 11 |
| IV HASIL DAN PEMBAHASAN                                                                                          | 12 |
| 4.2 Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) (Perka BPOM 2012)                | 12 |
| 4.2.1 Lokasi dan Lingkungan Produksi                                                                             | 13 |
| 4.2.2 Bangunan dan Fasilitas                                                                                     | 13 |
| 4.2.3 Peralatan Produksi                                                                                         | 14 |
| 4.2.4 Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air                                                                      | 14 |
| 4.2.5 Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi                                                                    | 15 |

|                                                                     |    |
|---------------------------------------------------------------------|----|
| 4.2.6 Kesehatan dan Higiene Karyawan                                | 15 |
| 4.2.7 Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi                 | 15 |
| 4.2.8 Penyimpanan                                                   | 15 |
| 4.2.9 Pengendalian Proses                                           | 15 |
| 4.2.10 Pelabelan Pangan                                             | 16 |
| 4.2.11 Pengawasan Oleh Penanggung Jawab                             | 16 |
| 4.2.12 Penarikan Produk                                             | 16 |
| 4.2.13 Pencatatan dan Dokumentasi                                   | 16 |
| 4.2.14 Pelatihan Karyawan                                           | 16 |
| 4.3 Pendaftaran P-IRT                                               | 17 |
| 4.4 Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i> | 18 |
| 4.5 Perencanaan Program Keamanan Pangan HACCP Produk Keripik Pisang | 20 |
| 4.5.1 Pembentukan Tim                                               | 20 |
| 4.5.2 Deskripsi Produk                                              | 20 |
| 4.5.3 Identifikasi Tujuan Penggunaan Produk                         | 21 |
| 4.5.4 Diagram Alir                                                  | 22 |
| 4.5.5 Identifikasi Potensi bahaya                                   | 23 |
| 4.5.6 Penentuan CCP                                                 | 24 |
| 4.5.7 Lembar kerja HACCP                                            | 35 |
| V SIMPULAN DAN SARAN                                                | 37 |
| 5.1 Simpulan                                                        | 37 |
| 5.2 Saran                                                           | 37 |
| DAFTAR PUSTAKA                                                      | 38 |
| LAMPIRAN                                                            | 40 |
| RIWAYAT HIDUP                                                       | 55 |

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.



## DAFTAR TABEL

|    |                                                                             |    |
|----|-----------------------------------------------------------------------------|----|
| 1  | Peringkat sarana sebelum perbaikan                                          | 13 |
| 2  | Peringkat sarana setelah perbaikan                                          | 17 |
| 3  | Evaluasi Penerapan SSOP di UMKM Keripik Bu Dicky                            | 18 |
| 4  | Deskripsi keripik pisang                                                    | 21 |
| 5  | Komposisi produk keripik pisang                                             | 21 |
| 6  | Identifikasi penggunaan produk keripik pisang                               | 21 |
| 7  | Identifikasi potensi bahaya bahan                                           | 28 |
| 8  | Identifikasi potensi bahaya tahapan proses                                  | 30 |
| 9  | Penentuan <i>Critical Control Point</i> (CCP) bahan keripik pisang          | 33 |
| 10 | Penentuan <i>Critical Control Point</i> (CCP) tahapan proses keripik pisang | 34 |
| 11 | Lembar kerja HACCP                                                          | 35 |

## DAFTAR GAMBAR

|   |                                                                         |    |
|---|-------------------------------------------------------------------------|----|
| 1 | Alur penyusunan HACCP (CXC 1-1969 Revisi 2022)                          | 11 |
| 2 | Keripik pisang UMKM Keripik Bu Dicky                                    | 20 |
| 3 | Diagram alir proses produksi dan verifikasi diagram alir keripik pisang | 22 |
| 4 | Pohon keputusan identifikasi CCP (CXC 1-1969 Revisi 2022)               | 25 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|   |                                                                            |    |
|---|----------------------------------------------------------------------------|----|
| 1 | Hasil <i>checklist</i> sebelum penerapan CPPB-IRT di UMKM Keripik Bu Dicky | 41 |
| 2 | Hasil <i>checklist</i> setelah penerapan CPPB-IRT di UMKM Keripik Bu Dicky | 45 |
| 3 | Dokumentasi pendampingan di UMKM Keripik Bu Dicky                          | 49 |
| 4 | Sni keripik pisang SNI 01-4315-1996                                        | 54 |