

EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) PADA SARANA PRODUKSI MI SAGU FROZEN

LISA AKMALIA



**DEPARTEMEN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**

- 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 TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan tugas akhir dengan judul “Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada Sarana Produksi Mi Sagu *Frozen*” 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 tugas akhir ini.

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

Bogor, Juli 2025

Lisa Akmalia
F3401211028



ABSTRAK

LISA AKMALIA. Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada Sarana Produksi Mi Sagu *Frozen*. Dibimbing oleh ONO SUPARNO dan MUHAMMAD ROMLI.

Konsumsi makanan beku di Indonesia terus meningkat, termasuk produk olahan berbahan dasar sagu karena kepraktisannya. Pondok Sagu Metro berinisiatif untuk mengembangkan produk makanan beku siap berupa mi sagu *frozen*. Penelitian ini bertujuan mengevaluasi penerapan CPPOB pada sarana produksi, memberikan rekomendasi perbaikan, dan menyusun dokumen persyaratan izin penerapan CPPOB. Metode yang digunakan adalah analisis kesenjangan menggunakan *checklist* berdasarkan Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan. Hasil evaluasi penerapan CPPOB menunjukkan bahwa terdapat 33 temuan yang terdiri dari 15 ketidaksesuaian minor dan 18 ketidaksesuaian major dengan skor 51 (rating C). Rekomendasi perbaikan dan dokumen persyaratan telah disusun dan dirangkum dalam bentuk Modul Penerapan CPPOB.

Kata kunci : analisis kesenjangan, CPPOB, makanan beku, mi sagu

ABSTRACT

LISA AKMALIA. Evaluation of Good Manufacturing Practices Implementation (GMP) in the Production Facility of Frozen Sago Noodles. Supervised by ONO SUPARNO and MUHAMMAD ROMLI.

Frozen food consumption in Indonesia continues to increase, including processed sago-based products due to their practicality. Pondok Sagu Metro has taken the initiative to develop a ready-to-cook frozen food product in the form of frozen sago noodles. This study aims to evaluate the implementation of GMP in the production facility, provide improvement recommendations, and compile the required documents for GMP implementation approval. The method used is a gap analysis based on a checklist derived from the Regulation of the Head of the Indonesian National Agency of Drug and Food Control No. HK.02.02.1.2.01.22.63 of 2022 concerning Guidelines for Processed Food Production Facility Inspection. The evaluation results indicate 33 findings, consisting of 15 minor and 18 major non-conformities, with a score of 51 (rating C). Recommendations and required documents have been compiled and summarized in the CPPOB Implementation Module

Keywords: frozen food, gap analysis, GMP, sago noodles



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 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 (CPPOB) PADA SARANA PRODUKSI MI SAGU FROZEN

LISA AKMALIA

Tugas akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Teknik pada
Program Studi Teknik Industri Pertanian

**DEPARTEMEN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

Tim Penguji pada Ujian Tugas Akhir:
1 Prof. Dr. Ir. Nastiti Siswi Indrasti
2 Dr. Ir. Sapta Raharja, D.E.A



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.



Judul Laporan : Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik
Tugas Akhir (CPPOB) pada Sarana Produksi Mi Sagu *Frozen*
Nama : Lisa Akmalia
NIM : F3401211028

Disetujui oleh

Pembimbing 1:

Prof. Dr. Ono Suparno, S.TP., M.T.

Pembimbing 2:

Prof. Dr. Ir. Muhammad Romli, M.Sc.St.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:

Prof. Dr. Ono Suparno, S.TP., M.T.

NIP 197212031997021001

Tanggal Ujian:
22 Juli 2025

Tanggal Lulus:
6 Agustus 2025

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 Februari 2025 sampai bulan Juni 2025 ini ialah keamanan pangan, dengan judul “Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada Sarana Produksi Mi Sagu Frozen”.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan tugas akhir ini tidak lepas dari dukungan, bantuan, bimbingan, dan doa dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Ono Suparno, S.TP., M.T. selaku dosen pembimbing 1 yang telah memberi arahan, bimbingan, dan saran selama proses penelitian dan penyusunan tugas akhir.
2. Prof. Dr. Ir. Muhammad Romli, M.Sc.St. selaku dosen pembimbing 2 sekaligus PIC proyek penelitian yang telah memberikan bimbingan, saran, dan masukan serta kesempatan untuk mengerjakan proyek penelitian ini kepada penulis.
3. Pondok Sagu Metro selaku mitra proyek desain utama yang selalu siap bekerjasama, berdiskusi, dan mendukung kelancaran penelitian.
4. Ibu Supriyati selaku orang tua dan Qurotul Musyarafah selaku kakak yang selalu memberikan do'a dan dukungan penuh untuk kelancaran penelitian dan penyusunan tugas akhir.
5. Elsa dan Alfiyah selaku rekan kelompok PRODUTA yang selalu kooperatif dalam pelaksanaan penelitian dan penulisan.
6. Fatiha Zahra Zulfi (G8401211009) dan Annida Fakhira Firdaus (G7401222012) selaku *my best friends* yang selalu menjadi pendukung dan pendengar terbaik bagi penulis dalam menjalani lika-liku perkuliahan.
7. Keluarga Rumah Qur'an Munajah yang telah memberikan dukungan, motivasi, dan saling menguatkan dalam menjalani tingkat akhir ini.
8. Mahasiswa dengan NIM C4401211046 yang telah memberikan bantuan dan dukungan kepada penulis selama pengerjaan proyek ini.
9. Keluarga ipbcantik@id. cabang TIN yang selalu mendukung dan menjadi *booster* bagi penulis dalam menjani perkuliahan di TIN hingga penelitian tugas akhir ini.
10. BPH LPQ Al-Hurriyyah 1445H yang telah memberikan dukungan, motivasi, dan mengingatkan penulis untuk terus optimis.
11. Teman-teman TINVINCIBLE 58 yang saling memberikan dukungan dan bantuan satu sama lain.

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

Bogor, Juli 2025

Lisa Akmalia

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 Mi Sagu	3
2.2 Mi Sagu <i>Frozen</i>	3
2.3 Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik	4
III METODE	6
3.1 Waktu dan Tempat	6
3.2 Tahapan Desain Keteknikan	6
3.3 Alat dan Bahan	7
3.4 Prosedur Kerja	7
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	10
4.1 Fase Eksplorasi	10
4.2 Fase Identifikasi Masalah	10
4.3 Fase Ideasi	10
4.4 Fase Pengembangan Prototipe	11
4.5 Fase Validasi	36
V SIMPULAN DAN SARAN	37
5.1 Simpulan	37
5.2 Saran	37
DAFTAR PUSTAKA	38
LAMPIRAN	41
RIWAYAT HIDUP	83



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 TABEL

1	Tingkat penilaian ketidaksesuaian CPPOB	5
2	Rating penilaian CPPOB	8
3	Hasil evaluasi CPPOB sebelum perbaikan	12
4	Rekomendasi perbaikan sarana produksi mi sagu <i>frozen</i>	24
5	Panduan mutu	33
6	Deskripsi pangan olahan	34

DAFTAR GAMBAR

1	Pohon keputusan penetapan kategori risiko pangan olahan	4
2	Tahapan evaluasi CPPOB	7
3	Kuah kari	11
4	Produk mi sagu <i>frozen</i>	12
5	Tumpukan sampah	15
6	Genangan air	15
7	Dinding retak	15
8	Lantai	16
9	Langit-langit atau atap	16
10	Pintu depan sarana produksi	16
11	<i>Layout</i> awal ruang produksi	17
12	<i>Freezer</i> penyimpanan	17
13	Ventilasi belum dilengkapi kasa	18
14	Peralatan produksi	19
15	<i>Pest control</i>	21
16	<i>Briefing</i> karyawan	22
17	Label produk mi sagu <i>frozen</i>	23
18	Peta lokasi sarana produksi	30
19	<i>Activity relationship chart</i>	32
20	Hasil <i>layout</i> dari <i>BLOCPLAN</i>	32
21	Rekomendasi perbaikan <i>layout</i> sarana produksi	32
22	Alur proses produksi mi sagu <i>frozen</i>	35
23	Dokumentasi diskusi dengan fasilitator BPOM	36

DAFTAR LAMPIRAN

1	Formulir <i>checklist</i> penerapan CPPOB	42
2	Perhitungan daya (<i>watt</i>) yang diperlukan	53
3	Dokumen panduan mutu	54
4	Hasil evaluasi CPPOB setelah perbaikan	81