

ANALISIS KESENJANGAN PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK PADA UMKM ARIVANDI HERBALINDO ALAMI

HAKAM ACHMAD FIRDAUS



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



PERNYATAAN MENGENAI PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa proyek akhir dengan judul “Analisis Kesenjangan Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik pada UMKM Arivandi Herbalindo Alami” 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 akhir ini.

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

Bogor, Juli 2025

Hakam Achmad Firdaus
J0305211041



ABSTRAK

HAKAM ACHMAD FIRDAUS. Analisis Kesenjangan Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik pada UMKM Arivandi Herbalindo Alami. Dibimbing oleh NUGHARA EDHI SUYATMA.

Pada tahun 2023, terdapat 1.722 kasus keracunan makanan di Indonesia, 64,46% di antaranya terkait makanan dan minuman akibat rendahnya penerapan CPPOB. Penelitian ini mendampingi UMKM Arivandi Herbalindo Alami di Bogor dalam menerapkan CPPOB untuk memperoleh sertifikat IP-CPPOB. Metode meliputi studi literatur, observasi, analisis kesenjangan, serta rekomendasi dan implementasi perbaikan. Sebelum pendampingan, tingkat ketidaksesuaian CPPOB tercatat 47% (33 temuan) dengan rating C (Kurang). Setelah pendampingan, kesesuaian meningkat menjadi 95% dengan hanya tiga ketidaksesuaian dan peringkat sarana produksi naik menjadi A (Sangat Baik). Uji statistik Wilcoxon Signed-Rank Test menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan antara kondisi sebelum dan sesudah pendampingan (Asymp. Sig = 0,000 < 0,05), yang menandakan bahwa kegiatan pendampingan berkontribusi signifikan terhadap peningkatan penerapan CPPOB.

Kata kunci: CPPOB, Cuka Apel, Pendampingan, Uji *Wilcoxon*, UMKM

ABSTRACT

HAKAM ACHMAD FIRDAUS. Gap Analysis Good Manufacturing Practices at UMKM Arivandi Herbalindo Alami. Supervised by NUGHARA EDHI SUYATMA.

In 2023, there were 1,722 food poisoning cases in Indonesia, with 64.46% linked to food and beverages due to poor implementation of Good Processed Food Production Practices (CPPOB). This study assisted the Arivandi Herbalindo Alami SME in Bogor in implementing CPPOB to obtain the IP-CPPOB certificate. The methods included literature review, observation, gap analysis, and recommendations with improvements. Before assistance, CPPOB nonconformity was 47% (33 findings) with a production facility rating of C. After assistance, compliance rose to 95% with only three nonconformities, raising the facility rating to A. The Wilcoxon Signed-Rank Test showed a significant difference (Asymp. Sig 0.000 < 0.05), indicating that the mentoring program effectively improved CPPOB implementation.

Keywords: CPPOB, Apple Vinegar, Mentoring, Wilcoxon Test, SMEs



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.



ANALISIS KESENJANGAN PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK PADA UMKM ARIVANDI HERBALINDO ALAMI

HAKAM ACHMAD FIRDAUS

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 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 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 Proyek Akhir : Analisis Kesenjangan Penerapan Cara Produksi Pangan
Olahan yang Baik pada UMKM Arivandi Herbalindo
Alami

Nama : Hakam Achmad Firdaus
NIM : J0305211041

Disetujui oleh

Dosen Pembimbing:
Prof. Dr. Nugraha Edhi Suyatma S.T.P., D.E.A.

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 196607171990231003

Tanggal Ujian: 23 Juli 2025

Tanggal Lulus:

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 Desember 2024 sampai Februari 2025 ini ialah Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik dengan judul “Analisis Kesenjangan Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik pada UMKM Arivandi Herbalindo Alami” dalam penyusunan laporan ini tidak terlepas dari bantuan banyak pihak, untuk itu penulis menyampaikan terima kasih kepada:

1. Kepada kedua orang tua tercinta Bapak Achmad Hidayat dan Ibu Fitri Indriyani, yang selalu menjadi penyemangat penulis, yang tiada hentinya selalu memberikan kasih sayang, doa dan motivasi dengan penuh keikhlasan yang tak terhingga kepada penulis.
2. Ibu Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P, M.Si., Selaku Ketua Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi IPB University
3. Bapak Prof. Dr. Nugraha Edhi Suyatma S.T.P., D.E.A. yang telah membimbing dan banyak memberi saran agar mampu menyelesaikan proyek akhir ini.
4. Bapak Septa Ari selaku pemilik UMKM Arivandi Herbalindo Alami yang telah bersedia untuk pemenuhan komitmen Izin Penerapan CPPOB.
5. Kepada kakak saya tercinta Dheanov Habuci Hidayat dan Assyeggaf Sandy terima kasih telah mengorbankan mimpi-mimpimu demi membiayai pendidikanku agar mimpi-mimpiku tumbuh. Setiap tetes kerigatmu dalam mencari nafkah adalah bukti kasih sayang yang tak ternilai. Keberhasilanku hari ini adalah berkat dari pengorbananmu
6. Kepada Farhan, Vania, Annissa, Daffa, Danes, Firli, Rizky, Calvin, Rafi, Ferdy, Bagas selaku teman dekat dan rumah kedua penulis yang menjadi tempat berbagi cerita dalam kesedihan, keluh kesah dan memberikan dukungan pada masa perkuliahan. Semoga Allah selalu memberikan keberkahan dalam segala hal yang telah dilalui.
7. Terakhir Hakam Achmad Fidaus diri saya sendiri. Terima kasih sudah bertahan sejauh ini. Terima kasih tetap memilih berusaha dan merayakan dirimu sendiri di titik ini, terima kasih tetap menjadi manusia yang selalu mau berusaha dan tidak lelah mencoba. Terima kasih karena memutuskan tidak menyerah sesulit apapun proses penyusunan proyek akhir, ini merupakan pencapaian yang patut di apresiasi untuk diri kita sendiri. Berbahagialah selalu dimanapun berada, Hakam. Adapun kurang dan lebihmu mari merayakan diri sendiri.

Penulis menyadari masih banyaknya kekurangan dalam penulisan proyek akhir ini. Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan dan bermanfaat bagi pembaca.

Bogor, Juli 2025

Hakam Achmad Firdaus

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	3
1.4 Manfaat	3
1.5 Ruang Lingkup	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)	4
2.2 Cuka Apel sebagai Pangan Olahan Risiko Rendah	4
2.3 Analisis Kesenjangan (<i>Gap Analysis</i>)	5
2.4 Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)	6
2.5 Uji Shapiro Wilk	7
2.6 Uji Wilcoxon Signed Ranks Test	7
III METODE	8
3.1 Waktu dan Tempat	8
3.2 Alat dan Bahan	8
3.3 Prosedur Kerja	8
3.3.1 Teknik Pengumpulan Data	9
3.3.2 Analisis Kesenjangan (<i>Gap Analysis</i>) Penerapan CPPOB	9
3.3.3 Pendampingan Penerapan CPPOB	11
3.3.4 Pendaftaran Izin Penerapan CPPOB	11
3.3.5 Pendaftaran Izin Edar MD BPOM	11
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	12
4.1 Profil Umum Perusahaan	12
4.2 Analisis Kesenjangan Sebelum Pendampingan CPPOB	12
4.3 Pendampingan Penerapan CPPOB	15
4.3.1 Komitmen Penanggung Jawab/Pemilik Sarana Produksi	15
4.3.2 Konstruksi dan <i>Layout</i> Bangunan (dinding, lantai, langit-langit, pintu, jendela, dan perpipaan)	16
4.3.3 Area Pengolahan	17
4.3.4 Air, Es, Gas, dan Energi (Listrik, Bahan Bakar)	17
4.3.5 Ventilasi dan Kualitas Udara	17
4.3.6 Penanganan Limbah dan Drainase	18
4.3.7 Peralatan	18
4.3.8 Program Sanitasi (Pembersihan dan Desinfeksi)	18
4.3.9 Pengelolaan Barang dan Jasa yang Dibeli	18
4.3.10 Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan, dan Produk Akhir	19
4.3.11 Pengendalian Proses dan Pencegahan Kontaminasi Silang	19
4.3.12 Penanganan Produk Tidak Sesuai	19



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.

4.3.13	Pengendalian Hama	19
4.3.14	Fasilitas Karyawan dan Kebersihan Personel	20
4.3.15	Pelatihan Personel	20
4.3.16	Pengendalian Bahan Kimia Non Pangan	20
4.3.17	Sistem Ketertelusuran dan Penarikan	21
4.3.18	Penyimpanan Bahan Baku, Bahan Tambahan Pangan, Bahan Penolong, Kemasan, dan Produk Akhir	21
4.4	Analisis Kesenjangan Sesudah pendampingan CPPOB	22
4.5	Dokumen Persyaratan Izin Penerapan CPPOB	24
4.5.1	Peta Lokasi Sarana Produksi	25
4.5.2	Denah Bangunan (<i>Layout</i>) sarana produksi	25
4.5.3	Panduan Mutu	26
4.5.4	Deskripsi Pangan Olahan	28
4.5.5	Alur Proses Produksi	29
4.5.6	Surat Pemenuhan Standar CPPOB	29
4.5.7	Hasil Penilaian Mandiri Penerapan CPPOB	30
4.6	Uji Normalitas Shapiro Wilk	30
4.7	Uji Wilcoxon Signed Ranks Test	30
4.8	Pendaftaran Sertifikasi PB-UMKU CPPOB	32
4.9	Pendaftaran Izin Edar Badan POM	32
4.9.1	Registrasi Akun Perusahaan	33
4.9.2	Registrasi Produk Pangan Olahan	33
V	SIMPULAN DAN SARAN	34
5.1	Simpulan	34
5.2	Saran	34
	DAFTAR PUSTAKA	35
	LAMPIRAN	37
	RIWAYAT HIDUP	72

DAFTAR TABEL

1	Aspek penilaian <i>checklist</i> CPPOB BPOM tahun 2022	6
2	Standar penilaian <i>rating</i> sarana produksi (BPOM 2022)	10
3	Hasil analisis kesenjangan penerapan CPPOB sebelum pendampingan.	13
4	Penilaian sarana produksi sebelum pendampingan	15
5	Hasil analisis kesenjangan penerapan CPPOB setelah pendampingan.	22
6	Penilaian sarana produksi sebelum pendampingan	24
7	Hasil pemeringkatan dan nilai kesesuaian penerapan CPPOB	24
8	Standard Operating Procedure UMKM Arivandi Herbalindo Alami.	27
9	Formulir di UMKM Arivandi Herbalindo Alami.	28
10	Deskripsi pangan olahan produk cuka apel	29
11	Hasil Uji Normalitas Saphiro-Wilk	30
12	Hasil Uji Wilcoxon Signed Ranks Test	31
13	Hasil Test statistic	31

DAFTAR GAMBAR

1	Aspek penilaian <i>checklist</i> CPPOB BPOM tahun 2022	6
2	Standar penilaian <i>rating</i> sarana produksi (BPOM 2022)	10
3	Hasil analisis kesenjangan penerapan CPPOB sebelum pendampingan	13
4	Penilaian sarana produksi sebelum pendampingan	15
5	Hasil analisis kesenjangan penerapan CPPOB setelah pendampingan	22
6	Penilaian sarana produksi sesudah pendampingan	24
7	Hasil pemeringkatan penerapan CPPOB	24
8	<i>Standard Operating Procedure</i> UMKM Arivandi Herbalindo Alami	27
9	Formulir di UMKM Arivandi Herbalindo Alami.	28
10	Deskripsi pangan olahan produk cuka apel	29
11	Hasil Uji Normalitas Saphiro-Wilk	30
12	Hasil Uji Wilcoxon Signed Ranks Test	31
13	Hasil Test statistic	31

DAFTAR LAMPIRAN

1	<i>Checklist</i> BPOM 2022 Pedoman pemeriksaan sarana produksi	38
2	Sertifikat Izin Penerapan CPPOB	47
3	Alur Proses Produksi Cuka Apel	49
4	Format Surat Pemenuhan Standar Penerapan CPPOB	50
5	Format Formulir Penilaian Mandiri	51
6	Sertifikat Pemenuhan Komitmen Pangan Olahan	68
7	Hasil SPSS Uji Normalitas Saphiro-Wilk	70
8	Hasil SPSS Uji Wilcoxon Signed Ranks Test	71