

EVALUASI PENERAPAN PRINSIP CPPOB MENGGUNAKAN METODE ROOT CAUSE ANALYSIS PADA UMKM XYZ DI JAKARTA

MUHAMMAD DAFFA DZIKRA MARTANEGARA



**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.



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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Evaluasi Penerapan Prinsip CPPOB Menggunakan Metode *Root Cause Analisis* pada UMKM XYZ di Jakarta” 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, Agustus 2025

Muhammad Daffa Dzikra Martanegara
J0305211207



@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.

ABSTRAK

MUHAMMAD DAFFA DZIKRA MARTANEGARA. Evaluasi Penerapan Prinsip CPPOB Menggunakan Metode *Root Cause Analysis* pada UMKM XYZ di Jakarta. Dibimbing oleh ENDANG WARSIKI.

Penerapan aspek CPPOB akan memberikan dampak baik bagi UMKM yang menerapkannya yaitu meningkatkan kualitas dan mutu produk serta dapat meminimalisir resiko kontaminasi. Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisa penerapan CPPOB sebelum dan sesudah perbaikan pada UMKM XYZ dengan *gap analysis*, dan melakukan analisis lanjutan dengan metode *root cause analysis* menggunakan diagram *fishbone* dan *five why analysis* untuk menentukan rekomendasi tindakan perbaikannya. Metode penelitian ini terdiri dari, pengambilan data primer dan sekunder, melakukan *gap analysis*, penentuan prioritas perbaikan, analisa *root cause*, dan penentuan rekomendasi tindakan perbaikan. Pada kondisi aktual, tingkat penerapan prinsip CPPOB sebesar 38,8%. Setelah dilakukan analisis prioritas perbaikan dan Tindakan perbaikan dengan *root cause analysis*, tingkat penerapan prinsip CPPOB di UMKM XYZ mencapai 100%.

Kata kunci: CPPOB, *gap analysis*, *root cause analysis*, UMKM

ABSTRACT

MUHAMMAD DAFFA DZIKRA MARTANEGARA. Evaluation of The Implementation Good Manufacturing Practice for Processed Food Using The Root Cause Analysis Method at MSMEs XYZ in Jakarta. Supervised by ENDANG WARSIKI.

Implementing Good Manufacturing Practice for Processed Food aspects will positively impact MSMEs that implement it, namely improving product quality and minimising the risk of contamination. The purpose of this study is to analyse the implementation of Good Manufacturing Practice for Processed food before and after improvements in MSMEs XYZ with gap analysis, and conducted further analysis using the root cause analysis method using fishbone diagrams and five why analysis to determine recommendations for corrective actions. This research method consists of collecting primary and secondary data, conducting gap analysis, determining improvement priorities, conducting root cause analysis, and determining recommendations for corrective actions. In actual conditions, the level of implementation of GMP principles is 38.8%. After analysing improvement priorities and corrective actions with root cause analysis, the level of implementation of GMP principles in MSMEs XYZ reached 100%.

Keywords: gap analysis, good manufacturing practice for processed food, MSMEs, root cause analysis



@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 PENERAPAN PRINSIP CPPOB MENGGUNAKAN METODE ROOT CAUSE ANALYSIS PADA UMKM XYZ DI JAKARTA

MUHAMMAD DAFFA DZIKRA MARTANEGARA

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.



Nama
NIM

@Hak cipta milik IPB University

Pembimbing:

Prof. Dr. Endang Warsiki, S.T.P., M.Si.

Disetujui oleh

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: 05 Agustus 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 SWT atas segala karunia-Nya sehingga laporan proyek akhir ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan November 2024 sampai bulan Maret 2025 ini ialah Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), dengan judul “Evaluasi Penerapan Prinsip CPPOB Menggunakan Metode *Root Cause Analysis* pada UMKM XYZ di Jakarta”. Laporan Proyek Akhir merupakan salah satu syarat kelulusan mahasiswa di Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi, Institut Pertanian Bogor.

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

1. Allah SWT yang telah memberikan seluruh rahmat, hidayah, dan nikmat sehatnya dari awal sampai akhir perkuliahan.
2. Kedua orang tua, Bapak Danny Maulana dan Ibu Andi Ola Paluseri, serta tante dan paman penulis, Andi Tenri Abeng dan Andi Elly yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya.
3. Ibu Prof. Dr. Endang Warsiki, S.T.P., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing, mengarahkan, dan banyak memberi saran selama pelaksanaan proyek akhir ini.
4. Ibu Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P. selaku Ketua Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan.
5. Ibu Dr. Ir. Dewi Sarastani, M.Si. selaku dosen penguji proyek akhir penulis
6. Pemilik UMKM XYZ yang sudah bersedia membantu dan menjadi tempat pelaksanaan kegiatan proyek akhir sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir ini.
7. Seluruh dosen Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan yang telah memberikan ilmu dan bimbingan kepada penulis
8. Syahla Sandrina yang selalu memberi dukungan dan membantu penulis dalam penyusunan proyek akhir ini.
9. Ilham, Arsyad, Yudis, Aidil dan teman-teman dekat penulis yang tidak penulis bisa sebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dalam penyusunan laporan proyek ini. Kritik dan saran yang sifatnya membangun sangat diharapkan untuk menyempurnakan laporan proyek akhir ini. Penulis berharap semoga laporan proyek akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca serta menambah ilmu pengetahuan bagi penulis.

Bogor, Agustus 2025

Muhammad Daffa Dzikra Martanegara



@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	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	3
1.5 Ruang Lingkup	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Usaha Mikro Kecil dan Menengah	4
2.2 Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)	4
2.3 Keamanan Pangan	6
2.4 Metode RCA (<i>Root Cause Analysis</i>)	6
2.5 Profil UMKM XYZ	7
III METODE	9
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	9
3.2 Tahapan Penelitian	9
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	12
4.1 <i>Gap Analysis</i> Penerapan CPPOB UMKM XYZ Sebelum Perbaikan	12
4.2 Penentuan Prioritas Perbaikan Ketidaksesuaian CPPOB	14
4.3 Analisis <i>Root Cause</i>	15
4.4 Tindakan Koreksi Penerapan CPPOB	19
4.5 Tindak Lanjut Ketidaksesuaian Penerapan CPPOB	20
4.6 <i>Gap Analysis</i> Penerapan CPPOB UMKM XYZ Setelah Perbaikan	28
4.7 Tahap <i>Plan</i>	30
4.8 Tahap <i>Do</i>	30
4.9 Tahap Check	30
4.10 Tahap Action	31
V SIMPULAN DAN SARAN	32
5.1 Simpulan	32
5.2 Saran	32
DAFTAR PUSTAKA	33
LAMPIRAN	35
RIWAYAT HIDUP	48



DAFTAR TABEL

1	Kriteria modal UMKM	4
2	Kriteria hasil penjualan tahunan UMKM	4
3	Aspek penilaian <i>checklist</i> penerapan CPPOB	5
4	<i>Gap analysis</i> penerapan CPPOB	9
5	<i>Range</i> persentase penilaian penerapan CPPOB	10
6	Hasil <i>gap analysis</i> penerapan CPPOB kondisi aktual	12
7	Hasil penilaian penerapan CPPOB sebelum perbaikan	13
8	Penjabaran aspek fasilitas karyawan dan kebersihan personel	15
9	Verifikasi analisis penyebab permasalahan 1	16
10	Verifikasi penyebab permasalahan 2	17
11	Akar masalah pada ke-2 permasalahan	18
12	Tindakan koreksi permasalahan 1 dan 2	19
13	Hasil <i>gap analysis</i> penerapan CPPOB setelah perbaikan	28
14	Hasil penilaian penerapan CPPOB setelah perbaikan	29

DAFTAR GAMBAR

1	Hasil olah data terhadap aspek ketidaksesuaian	14
2	Visi & misi UMKM XYZ	21
3	Area <i>passbox</i> UMKM XYZ	22
4	<i>Exhaust fan</i> UMKM XYZ	23
5	Tempat sampah tertutup UMKM XYZ	24
6	Peralatan produksi UMKM XYZ	24
7	Penyimpanan peralatan bersih	25
8	Alat pengendali hama (<i>pest control</i>)	26
9	Penyimpanan bahan kimia non pangan	27

DAFTAR LAMPIRAN

1	Diagram <i>fishbone</i> permasalahan 1	37
2	Diagram <i>fishbone</i> permasalahan 2	38
3	Tabel <i>five why analysis</i>	39
4	Rekomendasi dan dokumentasi perbaikan	40
5	<i>Layout</i> bangunan UMKM XYZ (lantai 1, 2, dan 3)	41
6	<i>Checklist</i> penilaian penerapan CPPOB UMKM XYZ	42
7	Sertifikat Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik UMKM XZY	47