

EVALUASI PENERAPAN DAN PERBAIKAN CPPOB SERTA PENYUSUNAN DOKUMEN PRODUK LASAGNA BEKU PADA UMKM XYZ

PIERCE JOESEN



**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
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.



@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 SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Evaluasi Penerapan dan Perbaikan CPPOB serta Penyusunan Dokumen Produk Lasagna Beku pada UMKM XYZ” 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 skripsi ini.

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

Bogor, Juni 2025

Pierce Joesen
F2401211100

- 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.

ABSTRAK

PIERCE JOESEN. Evaluasi Penerapan dan Perbaikan CPPOB serta Penyusunan Dokumen Produk Lasagna Beku pada UMKM XYZ Dibimbing oleh TJAHA MUHANDRI dan KARS AMBARWATI

Usaha, mikro, kecil, dan menengah (UMKM) berperan penting dalam perekonomian Indonesia. Banyak UMKM belum menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi dan memperbaiki penerapan CPPOB di UMKM XYZ berdasarkan pedoman yang ditetapkan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). Metode yang digunakan meliputi observasi, wawancara, pengumpulan data, evaluasi, perbaikan implementasi CPPOB, penyusunan dokumen, dan pendaftaran izin penerapan CPPOB. Lasagna beku di UMKM XYZ merupakan pangan dengan risiko sedang. Proses pengolahan lasagna beku besar terdiri dari tahap penerimaan dan penyimpanan bahan baku, pemasakan saus keju, pemasakan saus *bolognese*, *filling* dan pemanggangan, serta penyimpanan produk. Evaluasi penerapan CPPOB dilaksanakan berdasarkan 25 aspek yang terbagi menjadi 68 klausul penilaian sarana produksi pangan. Hasil penilaian menunjukkan kesesuaian penerapan CPPOB di UMKM XYZ sebesar 60,75% dengan 28 klausul yang tidak sesuai. Terdapat 14 ketidaksesuaian minor dan 14 ketidaksesuaian mayor dengan jumlah bobot ketidaksesuaian sebesar 42. Perbaikan dilakukan terhadap 10 ketidaksesuaian minor dan 12 ketidaksesuaian mayor dan jumlah bobot ketidaksesuaian menjadi 8 sehingga sarana produksi pada UMKM XYZ mempunyai *rating* A. Penyusunan dokumen untuk memenuhi persyaratan penerbitan izin penerapan CPPOB antara lain peta lokasi sarana produksi, denah bangunan sarana produksi, panduan mutu, deskripsi pangan olahan, dan alur proses produksi.

Kata kunci: analisis kesenjangan, CPPOB, evaluasi, lasagna beku, UMKM.



@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.



ABSTRACT

PIERCE JOESEN. Evaluation of the Implementation and Improvement of GMP and Preparation of Documents for Frozen Lasagna Products in XYZ MSMEs. Supervised by TIAHJA MUHANDRI and KARSI AMBARWATI

Micro, small, and medium enterprises (MSMEs) played an important role in Indonesia's economy. However, many MSMEs had not yet implemented Good Manufacturing Practices (GMP). This study aimed to evaluate and improve GMP implementation at MSMEs XYZ based on the guidelines established by the National Agency of Drug and Food Control (BPOM). Methods used included observation, interviews, data collection, evaluation, corrective actions, document preparation, and GMP certification registration. The frozen lasagna produced at MSMEs XYZ was categorized as a medium-risk food product. Processing stages included the receipt and storage of raw materials, cooking of cheese sauce and bolognese sauce, filling, baking, and product storage. The evaluation was conducted across 25 aspects and 68 clauses of food production facility assessment. Results showed a GMP compliance rate of 60,75%, with 28 non-compliant clauses, consisting of 14 minor and 14 major non-conformities, resulting in a total non-conformity score of 42. After corrective actions, the score decreased to 8, granting MSMEs XYZ an A rating for its production facility. Documents prepared to meet certification requirements included a facility location map, building layout, quality manual, processed food description, and production process flow.

Keywords: evaluation, frozen lasagna, gap analysis, GMP, MSMEs.



@Hak cipta milik IPB University

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.

- 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.

EVALUASI PENERAPAN DAN PERBAIKAN CPPOB SERTA PENYUSUNAN DOKUMEN PRODUK LASAGNA BEKU PADA UMKM XYZ

PIERCE JOESEN

Skripsi
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana pada
Program Studi Teknologi Pangan

**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FALKUTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
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.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

1 Dr. Faleh Setia Budi, S.T., M.T.



Judul Skripsi : Evaluasi Penerapan dan Perbaikan CPPOB serta Penyusunan
Dokumen Produk Lasagna Beku pada UMKM XYZ

Nama : Pierce Joesen

NIM : F2401211100

Disetujui oleh

Pembimbing 1:

Dr. Tjahja Muhandri, S.T.P., M.T.



Pembimbing 2:

Dr. Karsi Ambarwati S.Gz., M.Si.



Diketahui Oleh

Ketua Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan

Prof. Dr. Eko Hari Purnomo, S.T.P., M.Sc

NIP 19760412 199903 1 004



Tanggal Ujian:
5 Juni 2025



PRAKATA

Segala 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 kegiatan magang yang dilaksanakan sejak bulan November 2024 sampai bulan Mei 2025 ini ialah Cara Produk Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), dengan judul Evaluasi Penerapan dan Perbaikan CPPOB serta Penyusunan Dokumen Produk Lasagna Beku pada UMKM XYZ. Penyelesaian tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan dan dukungan banyak pihak. Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada:

1. Dr. Tjahja Muhandri, S.T.P., M.T. selaku dosen pembimbing I yang telah memberikan arahan, bimbingan, motivasi kepada penulis sehingga kegiatan magang dan penulisan tugas akhir ini dapat dituntaskan dengan baik.
2. Karsi Ambarwati S.Gz., M.Si. selaku dosen pembimbing II yang telah memberikan saran dan masukan selama penyusunan skripsi sehingga penulisan tugas akhir dapat dituntaskan dengan baik.
3. Dr. Faleh Setia Budi, S.T., M.T. selaku dosen penguji skripsi yang telah bersedia menguji keabsahan skripsi penulis serta memberikan saran dan kritik yang membangun.
4. Ibu Fitri Apriyani selaku pemilik UMKM XYZ yang sudah memberikan penulis kesempatan melakukan penelitian di tempat usahanya, Ibu Bety Prastiwi selaku pendamping sertifikasi BSN yang sudah memberikan arahan dan masukan selama pengambilan data, dan segenap karyawan yang menerima penulis dengan baik dan penuh kehangatan.
5. Bapak Nasrul, Ibu Zulfiana Zulfan, dan Abang Seagel Levin yang telah memberikan banyak dukungan, doa, dan semangat selama proses kegiatan magang dan penulisan tugas akhir.
6. Teman-teman penulis, yaitu Kak Marsya selaku teman magang di UMKM XYZ, teman-teman Kontrakan Balio (Munif, Syahrul, Farras, Afif, Glora), teman-teman Laprak Bersinergi (Erin, Safa), teman-teman ITP 58, teman-teman APPA (Arrazi, Arif, Ferdian) yang memberikan semangat dan dukungan kepada penulis selama masa kuliah dan penulisan tugas akhir.

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

Bogor, Juni 2025

Pierce Joesen



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	xiv
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM)	3
2.2 Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)	3
2.3 <i>Frozen Food</i> (Makanan Beku)	4
2.4 Lasagna	5
III METODE	6
3.1 Waktu dan Tempat	6
3.2 Alat dan Bahan	6
3.3 Prosedur Kerja	6
3.4 Analisis Kesenjangan Penerapan CPPOB	8
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1 Profil Umum UMKM XYZ	11
4.2 Proses Pengolahan Lasagna Beku UMKM XYZ	12
4.3 Evaluasi Penerapan CPPOB pada Produk Lasagna Beku	21
4.4 Perbaikan Penerapan CPPOB yang Dilakukan UMKM XYZ	34
4.5 Penyusunan Dokumen CPPOB Lasagna Beku di UMKM XYZ	35
4.6 Tahapan Pendaftaran IP-CPPOB	40
V SIMPULAN DAN SARAN	41
5.1 Simpulan	41
5.2 Saran	41
DAFTAR PUSTAKA	42
LAMPIRAN	45



DAFTAR TABEL

1	Definisi jenis-jenis ketidaksesuaian	4
2	Aspek penilaian penerapan CPPOB Kepka BPOM 2022	9
3	Jenis ketidaksesuaian dan bobot nilai	9
4	Jenis <i>rating</i> ketidaksesuaian dan jumlah bobot ketidaksesuaian	10
5	Deskripsi produk lasagna beku UMKM XYZ	12
6	Hasil evaluasi penerapan CPPOB pada produk lasagna beku pada UMKM XYZ	21
7	Daftar dokumen SOP UMKM XYZ	37
8	Daftar dokumen formulir UMKM XYZ	38
9	Bobot nilai yang didapatkan	39
10	Jumlah bobot yang dibutuhkan setiap <i>rating</i>	39

DAFTAR GAMBAR

1	Tahapan penelitian	6
2	Penerimaan dan penyimpanan bahan	13
3	Perebusan dan pemotongan lembaran lasagna	14
4	Pemasakan saus keju	14
5	Proses produksi lasagna beku UMKM XYZ	15
6	Perebusan lembaran lasagna (A) dan pemotongan (B)	17
7	Pemasakan saus keju	17
8	Proses penghalusan tomat	18
9	Proses penumisan daging cincang	19
10	Proses <i>filling</i> dan penaburan oregano	20
11	Jumlah temuan ketidaksesuaian setiap aspek penerapan CPPOB di UMKM XYZ	23
12	Pelatihan keamanan pangan di UMKM XYZ	24
13	Kondisi pohon yang menjadi tempat infestasi serangga sebelum (A) dan sesudah (B) pemotongan	24
14	Dinding pada area produksi (A) dan lengkungan pada sudut dinding dengan lantai (B)	25
15	Lantai pada ruang produksi di UMKM XYZ	25
16	Pintu pada ruang produksi di UMKM XYZ	26
17	Jendela pada ruang produksi di UMKM XYZ	26
18	<i>Exhaust fan</i> pada area produksi di UMKM XYZ	28
19	Kondisi tempat sampah	29
20	Sarana pembersihan pada UMKM XYZ	30
21	Peta lokasi sarana produksi UMKM XYZ	36
22	<i>Layout</i> sarana produksi lasagna beku UMKM XYZ	36

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 LAMPIRAN

1	Lampiran 1 Pohon keputusan kategori risiko pangan olahan (BPOM 2022)	46
2	Lampiran 2 Formulir <i>checklist</i> penilaian penerapan CPPOB	47
3	Lampiran 3 Rekomendasi perbaikan penerapan CPPOB dan perbaikan yang dilakukan UMKM XYZ	62
4	Lampiran 4 Contoh SOP dan formulir UMKM XYZ	71

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.