



## **GAP ANALYSIS PERBAIKAN DAN EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) DI PT. X**

**GHINA KHAIRUNNISA PUTRI**



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



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

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “*Gap Analysis Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)* di PT. X” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun 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, Agustus 2025

Ghina Khairunnisa Putri  
J0305211144

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 mengulik kepentingan yang wajar IPB University.



## ABSTRAK

**GHINA KHAIRUNNISA PUTRI.** *Gap Analysis Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di PT. X. Dibimbing oleh DEWI SARASTANI.*

PT. X merupakan salah satu Perusahaan manufaktur yang memproduksi minuman *ready-to-drink* (RTD) seperti *jelly stick*, *ice stick*, dan minuman serbukereal. Sarana produksi berbasis *powder* sejak awal tahun 2024 belum memiliki izin penerapan CPPOB, sedangkan untuk sarana produksi berbasis *liquid* telah memiliki izin penerapan. Dengan adanya penambahan jenis produk baru dilakukan pembaharuan izin sarana produksi. Penelitian ini bertujuan menganalisis kesenjangan terhadap implementasi CPPOB dan melakukan pendampingan persiapan audit eksternal serta perbaikan yang dilakukan untuk mendapatkan sertifikasi CPPOB pada sarana produksi. Hasil penelitian menunjukkan penerapan CPPOB sebesar 50% sebelum pendampingan dengan temuan "kritis". Setelah dilakukan pendampingan, penerapan meningkat menjadi 83% dengan kategori penilaian "Baik". Rekomendasi perbaikan merujuk pada ketentuan yang tercantum dalam Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022. Hasil evaluasi terhadap pelaksanaan pendampingan menunjukkan tren positif dalam peningkatan tingkat kepatuhan terhadap standar yang berlaku.

Kata kunci: analisis kesenjangan, cppob, pendampingan, sertifikasi cppob

## ABSTRACT

**GHINA KHAIRUNNISA PUTRI.** *Gap Analysis for the Improvement and Evaluation of the Implementation of Good Processed Food Production Practices (CPPOB) at PT. X. Supervised by DEWI SARASTANI.*

PT. X is a manufacturing company that produces ready-to-drink (RTD) beverages such as jelly sticks, ice sticks, and cereal powder drinks. Since early 2024, the powder-based production facility has not had a GMP (Good Manufacturing Practices) implementation permit. Meanwhile, the liquid-based production facility has had a GMP (Good Manufacturing Practices) implementation permit. However, with the addition of new product types, the production facility permit was renewed. This study aims to analyze gaps in GMP implementation and provide assistance in preparing for external audits and improvements made to obtain GMP certification for the production facility. The results showed that GMP implementation was 50% before the assistance with critical findings. After the assistance, implementation increased to 83% with a "Good" category. The improvement recommendations refer to Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan No. HK.02.02.1.2.01.22.63 of 2022. The evaluation results of the assistance implementation showed a positive trend in increasing the level of compliance with applicable standards.

Keywords: certification of cppob, cppob, gap analysis, guidance



@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 mengurangi 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.*



## **GAP ANALYSIS PERBAIKAN DAN EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) DI PT. X**

**GHINA KHAIRUNNISA PUTRI**

**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 mengulik 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 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 mengulik kepentingan yang wajar IPB University.



Judul Proyek Akhir : *Gap Analysis Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di PT. X*  
Nama : Ghina Khairunnisa Putri  
NIM : J0305211144

Disetujui oleh

Pembimbing 1:

Dr. Ir. Dewi Sarastani, M.Si.

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: 13 Agustus 2025

Tanggal Lulus:



## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga tugas akhir ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Desember 2024 sampai bulan April 2025 ini ialah Tugas Akhir dengan judul “*Gap Analysis Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Cara produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di PT. X*”. Tugas akhir ini berhasil diselesaikan untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor

Penulis sampaikan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah membantu penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini, terutama kepada:

1. Papa dan Mama selaku orang tua penulis, serta Kaka untuk segala pengorbanan tak terhingga, kerja keras, dan kasih sayang tulusnya selalu mendukung dalam setiap langkah penulis. Terima kasih untuk dukungan baik secara moril maupun materi, do'a dan masukan yang selalu menyertai penulis hingga dapat menyelesaikan kewajiban dengan baik.
2. Ibu Dr. Ir. Dewi Sarastani, M.Si., selaku dosen pembimbing tugas akhir yang telah membimbing, memberi banyak arahan dan masukan, serta memberikan saran berharga selama proses penyusunan tugas akhir.
3. Ibu Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P., serta seluruh Dosen Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan atas ilmu dan bimbingan selama ini penulis dapatkan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.
4. Tim *Concept and Quality* PT X yang telah memberikan bimbingan, arahan, masukan dan saran kepada penulis selama proses pengumpulan data dan penyusunan tugas akhir.
5. Annisa Intan, Luluah, Amanda, Andhea, Nadia, Nanda, dan teman-teman seperjuangan dari Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi IPB University yang telah memberikan semangat, dukungan, dan menemani dalam segala kondisi selama perkuliahan dan penulis menyelesaikan tugas akhir ini.
6. Terakhir kepada Ghina, terima kasih atas segala kerja keras dan pengorbananya, terima kasih telah kuat dalam mengendalikan tekanan baik dari dalam diri maupun luar dan akhirnya dapat membuktikan bahwa semua akan selesai pada waktu yang terbaik dengan proses yang istimewa.

Penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini. Semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Agustus 2025

*Ghina Khairunnisa Putri*



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
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Sistem Keamanan Pangan	4
2.2 Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)	4
2.3 <i>Gap analysis</i> (Analisis Kesenjangan)	5
III METODE	7
3.1 Lokasi dan Waktu Projek Akhir	7
3.2 Teknik Pengumpulan Data	7
3.3 Prosedur Kerja	8
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	12
4.1 Pemetaan Pemenuhan Penerapan Aspek CPPOB Sebelum Perbaikan	12
4.2 Analisis Kesenjangan Implementasi Penerapan CPPOB Sebelum Perbaikan	24
4.3 Analisis Faktor Ketidaksesuaian	31
4.4 Rekomendasi Perbaikan	39
4.5 Analisis Kesenjangan Implementasi Penerapan CPPOB setelah perbaikan	51
4.6 Penilaian Implementasi Setelah Perbaikan	57
V SIMPULAN DAN SARAN	60
5.1 Simpulan	60
5.2 Saran	60
DAFTAR PUSTAKA	61
LAMPIRAN	63
RIWAYAT HIDUP	99

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 mengulik 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 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 mengulik kepentingan yang wajar IPB University.

1	Kategori penilaian persyaratan untuk checklist CPPOB	5
2	Tetapan Rating Penilaian	9
3	Hasil audit internal CPPOB sebelum perbaikan	12
	Verifikasi kemungkinan penyebab sarana toilet dalam keadaan tidak memadai	34
	Analisis root cause temuan ketidaksesuaian kategori "kritis"	35
	Analisis root cause temuan ketidaksesuaian kategori "major"	36
	Rekomendasi perbaikan implementasi CPPOB di PT X	40
	Hasil audit eksternal CPPOB	51
	Penilaian implementasi pasca-perbaikan	58

## DAFTAR GAMBAR

1	Diagram Prosedur Kerja	8
2	Diagram jumlah temuan ketidaksesuaian implementasi penerapan CPPOB sebelum perbaikan	25
3	Diagram tulang ikan temuan ketidaksesuaian "kritis"	32
4	Diagram jumlah temuan ketidaksesuaian implementasi penerapan CPPOB setelah perbaikan	53
5	Perbandingan hasil audit	57

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Dokumen checklist hasil audit internal oleh Tim Audit PT. X berdasarkan Formulir penilaian BPOM Tahun 2022	65
2	Dokumen checklist hasil audit eksternal berdasarkan Formulir penilaian BPOM Tahun 2022	70
3	Perbaikan pada lantai	75
4	Perbaikan pada ventilasi	75
5	Formulir Monitoring bangunan sarana produksi	76
6	Formulir Monitoring Pembersihan area harian	76
7	Formulir Sanitasi ruang dan bangunan	77
8	Instruksi Kerja Penanganan Limbah	78
9	SOP Pengelolaan Drainase dan Selokan	79
10	Formulir Perawatan Drainase dan Selokan	80
11	Formulir pencatatan kalibrasi	80
12	SOP Sanitasi Peralatan & Mesin Produksi	81
13	SOP Evaluasi Supplier dan Vendor	82
14	SOP Pemeriksaan dan Pengawasan Bahan Baku & Bahan Kemas	83
15	Standar Atribut Personel dan Monitoring Personal Higiene	84
16	SOP <i>Medical Screening</i>	85
17	SOP Pelatihan Karyawan dan Mapping Program pelatihan tahunan	87
18	SOP Penanganan Bahan Kimia Non Pangan dan Daftar Bahan Kimia	89



19	Monitoring Pembersihan	90
20	Label identitas rak penyimpanan	91
21	Formulir Produk <i>release</i>	91
22	Pedoman Tanggap Darurat	92
23	SOP Tanggap Darurat	93
24	Laporan Tanggap Darurat	94
25	Formulir Pencatatan Penanganan Ketidaksesuaian Proses/Produk	95
26	Laporan simulasi penarikan produk	96
27	Kartu Stock	97

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 mengulik kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.