



EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) PADA BAKPIA KACANG HIJAU DI IKM XYZ

T KENITHA PUTRI AZHIRA



**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS 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.

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada Bakpia Kacang Hijau di IKM 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, Juli 2025

T. Kenitha Putri Azhira
F24190146

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

T KENITHA PUTRI AZHIRA. Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada Bakpia Kacang Hijau di IKM XYZ. Dibimbing oleh SEDARNAWATI YASNI.

Produk pangan yang tersebar di masyarakat harus dipastikan memenuhi standar keamanan pangan. IKM XYZ merupakan industri pengolahan bakpia yang telah mengimplementasikan CPPOB namun memerlukan evaluasi lebih lanjut. Penelitian ini bertujuan mengevaluasi penerapan CPPOB pada produksi bakpia di IKM XYZ, memberikan rekomendasi perbaikan sesuai standar serta menyusun dokumen mutu sebagai pedoman pelaksanaan CPPOB perusahaan. Prosedur penelitian dilakukan dengan beberapa tahap yaitu pengumpulan data, analisis data, rekomendasi perbaikan, dan penyusunan dokumen mutu. Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi literatur, observasi, wawancara, dan dokumentasi. Hasil evaluasi penerapan CPPOB di IKM XYZ didapatkan tingkat penerapan sebesar 88,89% yaitu termasuk penerapan CPPOB kategori level III, yang artinya masih kurang memenuhi. Hasil pengamatan menunjukkan adanya 17 temuan mayor dan 1 temuan kritis berdasarkan regulasi Permenperin No 75/M/IND/PER/7/2010, perlu perbaikan lebih lanjut untuk meningkatkan level penerapan dan standar keamanan produk. Penyusunan dokumen mutu telah dilakukan meliputi dokumen SOP, instruksi kerja, rekaman/catatan, dan manual mutu. Dokumen mutu disusun sebagai pedoman pelaksanaan CPPOB sekaligus upaya memenuhi sertifikasi SNI.

Kata kunci: CPPOB, bakpia, dokumen mutu, keamanan pangan

@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

T KENITHA PUTRI AZHIRA. Evaluation of The Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) of Bakpia Mung Beans in IKM XYZ. Supervised by SEDARNAWATI YASNI

Food products distributed in the community must be ensured to meet food safety standards. IKM XYZ is a bakpia processing industry that has implemented GMP (Good Manufacturing Practices) but requires further evaluation. This study aims to evaluate the implementation of GMP in bakpia production at IKM XYZ to obtain standardized improvements recommendations and develop quality documents as guidelines for the company's GMP implementation. The research procedure consists of several stages: data collection, data analysis, improvement recommendations, and the preparation of quality documents. The data collection methods in this study include literature review, observation, interviews, and documentation. The results of the GMP implementation evaluation at IKM XYZ revealed an implementation rate of 88.89%, categorized as level III compliance and indicating partial fulfillment of requirements. The observation indicated there are 17 major findings and 1 critical finding based on regulations of the Permenperin No. 75/M/IND/PER/7/2010, therefore further improvements are needed to enhance the implementation level and product safety standards. The quality documents developed encompasses SOPs, work instructions, records, and a quality manual. These documents is prepared as the guidelines for GMP implementation and as an effort to fulfill the requirement for SNI certification registration.

Keywords: bakpia, quality document, GMP, food safety

- 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 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 CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) PADA BAKPIA KACANG HIJAU DI IKM XYZ

T KENITHA PUTRI AZHIRA

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

**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS 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. Vallerina Armetha, M.Si
- 2 Inas Suci Rahmawati, S.T.P., M.Si



@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 Skripsi : Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik
(CPPOB) pada Bakpia Kacang Hijau di IKM XYZ

Nama : T Kenitha Putri Azhira
NIM : F24190146

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

Pembimbing :
Prof. Dr. Ir Sedarnawati Yasni, M.Agr
NIP 19581024 198303 001



Diketahui oleh

Ketua Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan :
Prof. Dr. Eko Hari Purnomo, S.TP., M.Sc.
NIP 19760412 199903 1 004



Tanggal Ujian: 19 Maret 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 bulan September 2022 sampai bulan Januari 2023 ini ialah keamanan pangan, dengan judul Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada Bakpia Kacang Hijau di IKM XYZ”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada dosen pembimbing, ibu Prof. Dr. Ir. Sedarnawati Yasni, M.Agr yang telah membimbing dan banyak memberi dukungan, arahan, bimbingan, dan masukan. Terima kasih penulis ucapkan kepada dosen penguji ibu Dr. Vallerina Armetha, M.Si dan ibu Inas Suci Rahmawati, S.TP, M.Si yang telah menguji sidang akhir dan memberikan masukan dan saran untuk tugas akhir penulis. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pembimbing lapang ibu Bety Prastiwi yang telah memberikan arahan dan motivasi selama penelitian. Di samping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada pihak BSN yang telah memberikan penulis kesempatan magang dan pihak UMKM yang telah membantu selama pengumpulan data penelitian. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya. Serta terimakasih kepada seluruh teman-teman yang tidak bisa saya sebutkan satu persatu yang telah kebersamaan penulis selama masa perkuliahan dan banyak memberikan doa dan dukungan untuk kelancaran tugas akhir ini. Terima kasih juga kepada diri sendiri atas segala jerih payahnya dan sudah berusaha hingga akhirnya selesai juga. *From now, you're on your own kid.*

Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penelitian dan penulisan tugas akhir ini. Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2025

T. Kenitha Putri Azhira

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	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Keamanan Pangan	3
2.2 Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik	3
2.3 Industri Kecil dan Menengah	4
2.4 Bakpia	5
III METODE	6
3.1 Waktu dan Tempat	6
3.2 Alat dan Bahan	6
3.3 Prosedur Kerja	6
3.4 Analisis Data	8
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	9
4.1 Profil Umum Perusahaan	9
4.2 Hasil Evaluasi Penerapan CPPOB Produksi Bakpia di IKM XYZ	9
4.3 Rekomendasi Perbaikan Penerapan CPPOB Bakpia di IKM XYZ	20
4.4 Penyusunan Dokumen Mutu	25
V SIMPULAN DAN SARAN	36
5.1 Simpulan	36
5.2 Saran	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN	40

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	Klasifikasi industri	4
2	SNI 01-4291-1996 untuk bakpia kacang hijau	5
3	Kategori penilaian persyaratan CPPOB	8
4	Peringkat (<i>rating</i>) hasil penilaian CPPOB	8
5	Hasil penilaian CPPOB pada produksi bakpia di IKM XYZ	9
6	Rekomendasi perbaikan penerapan CPPOB pada produksi bakpia di IKM XYZ	21
7	Tugas dan tanggung jawab karyawan di IKM XYZ	26
8	Deskripsi produk bakpia	27
9	Prosedur, monitoring, tindakan koreksi, dan rekaman pelaksanaan SSOP untuk produksi bakpia di IKM XYZ	31
10	Dokumen SOP IKM XYZ	34
11	Dokumen Instruksi Kerja IKM XYZ	34
12	Dokumen rekaman IKM XYZ	35

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram alir tahapan penelitian	6
2	Langit-langit yang bolong	12
3	Pintu di jalan masuk area produksi	12
4	Form pemeliharaan alat dan mesin	14
5	SOP produksi	15
6	Struktur organisasi pada produksi bakpia di IKM XYZ	26
7	Tata letak sarana produksi IKM XYZ	30

DAFTAR LAMPIRAN

1	Lampiran 1 Checklist penilaian penerapan CPPOB perdirjen industri agro di IKM XYZ	41
2	Lampiran 2 Tata letak pabrik	60
3	Lampiran 3 Diagram alir produksi bakpia	61