



PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) PRODUK AYAM UNGKEP BEKU DI UMKM AYAM ES BENING KEBUMEN

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural 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.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

R. AGITA ROSYADA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) Produk Ayam Ungkep Beku di UMKM Ayam Es Bening Kebumen” 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.

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

Bogor, Juli 2020

R. Agita Rosyada
J3E117023



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

RINGKASAN

R. AGITA ROSYADA. Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) Produk Ayam Ungkep Beku di UMKM Ayam Es Bening Kebumen. *Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) in Production of Frozen Ayam Ungkep at UMKM Ayam Es Bening Kebumen*. Dibimbing oleh SULIANTARI.

UMKM Ayam Es Bening merupakan produsen dari produk pangan olahan yang berasal dari daging ayam dan daging sapi. Salah satu produk utama yang menjadi ciri khas dari UMKM Ayam Es Bening adalah ayam ungkep. Potensi yang besar dari usaha ini membuat pemilik usaha sadar akan pentingnya nomor izin edar produk untuk menjamin keamanan produk dan lebih leluasa untuk melakukan penjualan hingga keluar daerah Kebumen. Untuk mendapatkan nomor izin edar MD tersebut, UMKM terlebih dahulu melakukan registrasi produk dengan salah satu persyaratan yang harus dipenuhi, yaitu memiliki Sertifikat Pemeriksaan Sarana dan Bangunan (PSB) dengan nilai minimal B (baik). Dengan itu, UMKM wajib menerapkan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) untuk mendapatkan sertifikat dari hasil audit PSB yang memenuhi syarat.

Penilaian dilakukan dengan cara membandingkan kondisi sebelum penilaian dengan kriteria CPPOB dan diperoleh hasil penerapan CPPOB yang belum sesuai dibuktikan dengan adanya temuan jumlah ketidaksesuaian kriteria serius sebanyak lima aspek, kriteria mayor sebanyak delapan aspek dan kriteria minor sebanyak enam aspek. Temuan-temuan tersebut meliputi beberapa aspek termasuk pada aspek bangunan yaitu sekat antar ruang yang tidak menutup sampai plafon, aspek pemeliharaan dan program sanitasi yaitu belum adanya alat pengendalian hama, aspek peralatan yaitu pemakaian spatula berbahan kayu, belum dilakukannya tes kesehatan pada aspek karyawan dan pada aspek penyimpanan yaitu belum tersedianya rak khusus alat-alat produksi yang telah dibersihkan dan lain sebagainya. Dengan itu, penerapan CPPOB di UMKM Ayam Es Bening mendapat nilai D (jelek) sehingga diperlukan perbaikan.

Perbaikan yang dilakukan berdasarkan temuan seperti menambah sekat hingga mencapai plafon, pemasangan *insect killer* dan jebakan tikus sebagai bentuk pengendalian hama, penggantian alat produksi berbahan kayu dengan *stainless steel*, melakukan tes kesehatan pada karyawan serta menyediakan rak khusus untuk peralatan bersih, diselesaikan dalam kurun waktu 30 hari kerja dan dicatat dalam formulir *Corrective Action and Preventive Action (CAPA)*. Sertifikat yang diterima memiliki nilai B (baik) dan UMKM Ayam Es Bening dapat melanjutkan proses registrasi produk ke tahap berikutnya untuk mendapatkan nomor izin edar.

Kata kunci: Ayam Ungkep Beku, CPPOB, Keamanan Pangan, UMKM

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.

2. Dilarang mengumunkan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020
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 yang wajar IPB.

Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) PRODUK AYAM UNGKEP BEKU DI UMKM AYAM ES BENING KEBUMEN

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural 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.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

R. AGITA ROSYADA



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies
Laporan Akhir

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2020**



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Penguji pada ujian laporan akhir: Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.

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.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Judul Laporan Akhir : Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) Produk Ayam Ungkep Beku di UMKM Ayam Es Bening Kebumen
Nama : R. Agita Rosyada
NIM : J3E117023

Disetujui oleh
Pembimbing

Pembimbing : Dr. Dra. Suliantari, M.S.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.
NIP. 195805041985032001

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec.
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian : 14 Juli 2020

Tanggal Lulus : 14 Agustus 2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.