



# **PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT) PRODUK BAKERI DI INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN BOGOR**

**MICHAEL LEONARD LIHARDO SILALAH**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2021**

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 memperbarainya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



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

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir “Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Produk Bakeri di Industri Rumah Tangga Pangan Bogor” 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, Agustus 2021

Michael Leonard Lihardo Silalahi  
J3E118046



**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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## RINGKASAN

MICHAEL LEONARD LIHARDO SILALAH. Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Produk Bakeri di Industri Rumah Tangga Pangan Bogor (*Implementation of Good Manufacturing Practices for Food Home Industry Bakery Products at Bogor*). Dibimbing oleh NENY MARIYANI.

Botani Bakery, Roti Soek Padjajaran, dan Rumah Que Que Astarti merupakan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) yang produk utamanya adalah bakeri, yaitu roti isi, roti tawar, dan *puff pastry*. Ketiga IRTP ini menyadari pentingnya keamanan pangan sekali pun produk pangan yang dihasilkan adalah produk berskala menengah ke bawah. Untuk mencapai keamanan pangan tersebut, IRTP harus menerapkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (Perka BPOM) Republik Indonesia Tahun 2012 tentang CPPB-IRT. Tujuan dilaksanakannya kegiatan PKL ini adalah mempelajari penerapan CPPB-IRT di Botani Bakery, Roti Soek Padjajaran, dan Rumah Que Que Astarti.

Penilaian penerapan CPPB-IRT dilakukan dengan cara membandingkan keadaan di IRTP dengan keadaan ideal yang tercantum di Perka BPOM Republik Indonesia Tahun 2012 berdasarkan 14 aspek penilaian CPPB-IRT. Penilaian dilihat berdasarkan temuan-temuan ketidaksesuaian yang kemudian dikelompokkan menjadi 4 kriteria, yaitu kritis, serius, mayor, dan minor. Jumlah temuan ketidaksesuaian akan menentukan di level mana penerapan CPPB-IRT dan frekuensi audit internal pada suatu IRTP, diantaranya: (1) IRTP berada di level I, maka frekuensi audit internal minimal 1 kali dalam 2 bulan, (2) IRTP berada di level II, maka frekuensi audit internal minimal 1 kali dalam 1 bulan, (3) IRTP berada di level III, maka frekuensi audit internal minimal 1 kali dalam 2 minggu, dan (4) IRTP berada di level IV, maka frekuensi audit internal setiap hari. Hasil penerapan aturan ini adalah IRTP akan memiliki nomor izin edar P-IRT jika IRTP berada minimal di level II dari penerapan aturan ini.

Hasil penerapan CPPB-IRT adalah sebagai berikut: (1) Botani Bakery berada di level III dengan jumlah ketidaksesuaian minor 1, mayor 2, dan serius 1, (2) Roti Soek Padjajaran berada di level IV dengan jumlah ketidaksesuaian minor 1, mayor 1, serius 2, kritis 2, dan (3) Rumah Que Que Astarti berada di level IV dengan jumlah ketidaksesuaian minor 1 dan serius 2. Contoh ketidaksesuaian yang sama dari ketiga IRTP ini adalah ketidaksesuaian minor, yaitu dokumen produksi tidak mutakhir dan tidak tertelusur. Perbaikan penerapan CPPB-IRT di ketiga IRTP dilakukan dengan cara mengoreksi ketidaksesuaian menjadi temuan yang seminimal mungkin. Perbaikan dilakukan dalam kurun waktu masing-masing 30 hari di 3 IRTP dan dicatat dalam formulir CAPA (*Corrective Action and Preventive Action*). Hasil perbaikan penerapan CPPB-IRT di ketiga IRTP meningkat menjadi level I. Ketiga IRTP diharapkan menjaga penerapan CPPB-IRT secara konsisten untuk mempertahankan keamanan pangan produk masing-masing IRTP.

Kata kunci : bakeri, CPPB-IRT, IRTP

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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak Cipta IPB, tahun 2021  
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.*

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.



# **PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT) PRODUK BAKERI DI INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN BOGOR**

© 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.

**MICHAEL LEONARD LIHARDO SILALAH**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Laporan Akhir  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya  
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2021**



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

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

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 memperbarainya sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan Akhir : Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB-IRT)  
Produk Bakeri di Industri Rumah Tangga Pangan Bogor

Nama : Michael Leonard Lihardo Silalahi  
NIM : J3E118046

Disetujui oleh

Pembimbing:

Neny Mariyani, S.T.P., M.Si.  
NPI. 201811197903052022

Diketahui oleh

Ketua Program Studi

Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.  
NIP. 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:

Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.  
NIP. 196106181986091001

Tanggal Ujian : 3 Agustus 2021

Tanggal Lulus :

- 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 memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies