



PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT) PRODUSEN NASTAR DI TIGA IRTP BOGOR

EZRA YOLA N



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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

© 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.



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Produsen Nastar di Tiga IRTP 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 ini.

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

Bogor, Agustus 2021

Ezra Yola N
J3E118025



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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:

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.

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.

RINGKASAN

EZRA YOLA N. Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Produsen Nastar di Tiga IRTP Bogor. *Implementation of Good Manufacturing Practices for Nastar Producers in Three Home Industry at Bogor*. Dibimbing oleh MRR. LUKIE TRIANAWATI.

Praktek Kerja Lapangan dilaksanakan di tiga Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) diantaranya Breads Mom Bakery and Cakes, Almira Bakery dan Tandi's Bakery. Ketiga IRTP ini merupakan industri pangan yang bergerak di bidang pengolahan kue, roti dan *pastry*. Ketiga IRTP harus menerapkan Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (Perka BPOM) Republik Indonesia Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) mengingat pentingnya penerapan keamanan pangan. Tujuan kegiatan PKL adalah mengamati secara langsung penerapan CPPB-IRT.

CPPB-IRT merupakan suatu pedoman cara memproduksi makanan yang bertujuan agar produsen IRT memenuhi persyaratan yang telah ditentukan untuk menghasilkan produk makanan bermutu sesuai dengan tuntutan konsumen. Pengambilan data CPPB-IRT dilakukan dengan pengamatan langsung objek yang dikaji dan membandingkan kondisi IRTP dengan kriteria CPPB Perka BPOM No HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 berdasarkan 14 aspek penilaian CPPB-IRT. Penilaian dilihat berdasarkan 4 kriteria ketidaksesuaian, yaitu kritis, serius, mayor, dan minor. Jumlah ketidaksesuaian akan menentukan level CPBB-IRT dan frekuensi audit internal pada suatu IRTP.

Hasil penerapan CPPB-IRT di ketiga IRTP ini belum memenuhi kriteria yang dibuktikan dengan beberapa temuan ketidaksesuaian. Di Breads Mom Bakery and Cakes terdapat ketidaksesuaian minor 1, mayor 2, serius 6 dan kritis 3 elemen. Pada IRTP Almira Bakery terdapat ketidaksesuaian minor 1, mayor 2, serius 4 dan kritis 4 elemen. Pada IRTP Tandi's Bakery terdapat ketidaksesuaian minor 1, mayor 1, serius 3 dan kritis 1 elemen. Beberapa contoh ketidaksesuaian dari ketiga IRTP ini meliputi beberapa aspek termasuk (1) aspek bangunan dan fasilitas diantaranya dinding, ventilasi, lantai dan langit-langit yang kotor dan berdebu; (2) tidak tersedianya tempat sampah yang tertutup; (3) tidak tersedianya fasilitas sanitasi hygiene; (4) pelabelan pangan tidak sesuai dengan kriteria dan (5) dokumen produksi yang tidak mutakhir. Berdasarkan hasil temuan ketidaksesuaian di atas, tiga IRTP tersebut masuk pada peringkat level IV (empat) dan harus melakukan audit internal setiap hari. Ketiga IRTP juga diharapkan menjaga serta meningkatkan penerapan CPPB-IRT dengan konsisten untuk menghasilkan produk yang aman dan bermutu.

Saran perbaikan yang dilakukan adalah (1) membuat jadwal pembersihan seluruh area produksi; (2) menyediakan fasilitas sanitasi hygiene di ruangan produksi; (3) menyediakan tempat sampah tertutup; (4) memperbaiki pelabelan pangan agar sesuai dengan aturan pelabelan pangan; (5) membuat form dan *cheklist* untuk memonitoring proses produksi pada masing-masing IRTP.

Kata Kunci : CPPB, IRTP, nastar



© 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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik 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.



PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT) PRODUSEN NASTAR DI TIGA IRTP 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.

EZRA YOLA N



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
2021**



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



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.

Pengujian pada ujian Laporan Akhir: Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Judul Laporan Akhir : Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Produsen Nastar di Tiga IRTP Bogor

Nama : Ezra Yola N
NIM : J3E118025

Disetujui oleh

Pembimbing :
Mrr Lukie Trianawati, S.T.P., M.Si.

Diketahui oleh

Ketua Program Studi :
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP. 19710226 2002122001

Dekan Sekolah Vokasi:
Dr. Ir. Arief Darjanto, M.Ec.
NIP. 19610618 1986091001

Tanggal Ujian : 10 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.