



## RINGKASAN

THEO BERNANDUS PAKPAHAN. Penerapan CPPB-IRT dan Pengendalian Mutu Produk Akhir di Industri Rumah Tangga Pangan, Bogor (*The Application of CPPB-IRT and Quality Control Of Final Product in Home Food Industry, Bogor*). Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan di tiga tempat, diantaranya CV Cielofood Pratama, UKM Nasa Boga, dan Roti Soek Padjadjaran. CV Cielofood Pratama dengan produk unggulannya yaitu minuman sirup pala. UKM Nasa Boga dengan produk unggulannya yaitu tahu bakso daging sapi dan Roti Soek Padjadjaran yang memproduksi roti.

CPPB-IRT merupakan pedoman yang berisi persyaratan pada setiap aspek yang wajib dipenuhi oleh produsen pangan olahan industri rumah tangga untuk menghasilkan pangan olahan yang aman dan bermutu. Ada beberapa elemen yang belum sesuai kriteria yang harus ditingkatkan untuk menghasilkan produk yang aman dan bermutu di CV Cielofood Pratama. Perlu dilakukan perbaikan pada beberapa aspek yang tidak sesuai untuk memenuhi persyaratan CPPB-IRT. Tindakan perbaikan yang dapat dilakukan pada masing-masing elemen yaitu menyediakan tempat sampah yang tertutup, pelapisan lantai area produksi dengan pelapisan epoksi, memperbaiki langit-langit yang masih bocor, pintu ruang produksi yang rusak, menjaga serta merawat secara berkala pada alat produksi yang digunakan, melakukan pencatatan dan dokumentasi dan menerapkan ataupun mengajarkan pengetahuan dan keterampilan yang dimiliki pemilik/penanggung jawab kepada karyawan yang lain untuk menciptakan produk yang aman dan bermutu.

Pengendalian mutu sangat diperlukan perusahaan untuk menjaga dan mengarahkan agar kualitas produk dipertahankan sebagaimana yang telah direncanakan. Pada hasil analisa diagram pareto, jenis penyimpangan yang paling dominan di UKM Nasa Boga adalah kemasan rusak dengan persentase sebesar 55% dan di Roti Soek Padjadjaran adalah roti gosong sebesar 44%. Hal ini dapat menjadi penyebab kerugian bagi perusahaan dan mengurangi kualitas dari mutu produk akhir. Pada kemasan rusak, faktor utama penyebab terjadinya penyimpangan tersebut adalah manusia, metode, material dan mesin. Tindakan perbaikan yang dapat dilakukan adalah dengan memberikan pelatihan kepada pekerja, mendedikasi pekerja pentingnya SOP, melakukan pengecekan mesin terlebih dahulu seperti pada suhu dan waktunya, menyediakan *sample* kemasan plastik yang biasa digunakan, serta perawatan mesin yang dilakukan secara berkala dan selalu melakukan kalibrasi mesin. Sedangkan untuk roti gosong hampir sama dengan kemasan rusak, faktor utama penyebabnya adalah manusia, metode dan mesin. Tindakan perbaikan yang dapat dilakukan adalah memberikan pelatihan kepada pekerja, mendedikasi pekerja pentingnya SOP, melakukan pengecekan mesin terlebih dahulu pada suhu dan waktunya serta perawatan mesin yang dilakukan secara berkala dan rutin dalam melakukan kalibrasi pada mesin.

Kata kunci : CPPB-IRT, mutu, penyimpangan, roti, sirup pala, tahu bakso

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.