

**EVALUASI DAN USULAN PERBAIKAN PENERAPAN
PRODUKSI PANGAN BERDASARKAN STANDAR CARA
PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK
INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT)
(Studi Kasus: Dapur Sanjai Mustika)**

TUGAS AKHIR



Oleh:

RIRI ANDAYANI

1810931019

**DEPARTEMEN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

**EVALUASI DAN USULAN PERBAIKAN PENERAPAN
PRODUKSI PANGAN BERDASARKAN STANDAR CARA
PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK
INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT)
(Studi Kasus: Dapur Sanjai Mustika)**

TUGAS AKHIR

*Sebagai Salah Satu Syarat untuk menyelesaikan program sarjana pada
Departemen Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Andalas*



Oleh:

RIRI ANDAYANI
1810931019

Pembimbing:

Eri Wirdianto, M.sc

**DEPARTEMEN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2022**

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah Subhanahu Wata'ala yang telah membawa rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Proposal Tugas Akhir ini yang berjudul “Evaluasi dan Usulan Perbaikan Produksi Pangan Berdasarkan Standar Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) (Studi Kasus: Dapur Sanjai Mustika)” yang diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Andalas.

Proposal Tugas Akhir ini tidak akan selesai tanpa dukungan dari banyak pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan penghargaan yang tulus dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Eri Wirdianto, M.Sc selaku dosen pembimbing tugas akhir, atas bimbingan, saran, dan dukungannya selama penulisan dan penyelesaian Tugas Akhir ini.
2. Bapak Dr. Eng Ardhan Agung Yulianto, S. Kom, M.T, Ibu Dr. Dina Rahmayanti, M.Eng, dan Ibu Reinny Patrisina, S.T, M.T, Ph.D dan selaku dosen penguji yang telah memberikan masukan kepada penulis.
3. Bapak dan Ibu dosen Departemen Teknik Industri yang telah memberikan ilmu yang dimiliki selama proses perkuliahan dan seluruh staf dan pegawai Departemen Teknik Industri.
4. Kepada Ibu Fitrizal Hidayani selaku pemilik usaha Dapur Sanjai Mustika dan karyawan yang telah memberikan izin dan kesempatan untuk melakukan penelitian ini.
5. Teman-teman dari Solok yang selalu memberikan dukungan, dan bantuan dalam pelaksanaan dan pembuatan penelitian tugas akhir ini.

Orang tua, abang, kakak, dan keluarga penulis yang telah memberikan doa, dukungan material, semangat, dan selalu memberikan motivasi kepada penulis untuk menyelesaikan tugas akhir ini.

Demikianlah yang dapat penulis sampaikan, semoga bermanfaat bagi pembaca dan peneliti selanjutnya sebagai referensi. Mudah-mudahan Allah Subhanahu Wata'ala memberkahi usaha yang kita lakukan, *Aamiin Yaa Rabbal 'Alamiin*.

Padang, September 2022



Penulis

ABSTRAK

Dapur Sanjai Mustika merupakan salah satu produsen sanjai balado yang beralamat di Jl. Lintas Sumatra KM 5, Saok Laweh, Kecamatan Kubung, Kabupaten Solok. Dalam menjamin keamanan produk yang diproduksi Dapur Sanjai Mustika telah memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT). Namun dalam praktiknya masih terdapat ketidaksesuaian Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) yang diterapkan Dapur sanjai Mustika. CPPB-IRT merupakan suatu standar dalam memproduksi pangan yang baik guna menjamin kualitas dan keamanan produk pangan yang telah ditetapkan Pemerintahan melalui Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2012. Oleh karena itu, perlu dilakukan evaluasi penerapan CPPB-IRT agar mempertahankan kewananan produk yang diproduksi sehingga SPP-IRT yang dimiliki oleh Dapur sanjai Mustika benar dapat menjamin keamanan produknya, evaluasi ini juga diharapkan untuk mempermudah proses perbaikan menggunakan standar yang lebih baik seperti standar Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) sehingga sertifikat keamanan yang lebih baik bisa didapatkan serta dapat melakukan pengembangan usaha menjadi lebih luas.

Evaluasi ini dilakukan dengan melakukan penilaian terhadap 14 aspek persyaratan penerapan CPPB-IRT dengan bantuan checklist, kemudian melakukan pengelompokan terhadap ketidaksesuaian yang terjadi tergolong kepada ketidaksesuaian minor, mayor, serius, atau kritis. Kemudian dilakukan analisis terhadap penyimpangan yang terjadi sehingga ditemukan akar permasalahannya dengan menggunakan metode RCA. Selanjutnya, akan direkomendasikan usulan perbaikan sesuai dengan akar permasalahan setiap penyimpangan yang ditemukan.

Hasil evaluasi penerapan CPPB-IRT dengan metode checklist temukan 1 ketidaksesuaian mayor, 8 ketidaksesuaian serius, dan 5 ketidaksesuaian kritis, dengan hasil ini maka Dapur Sanjai Mustika berada pada Level IRTP IV. Terdapat 14 permasalahan yang menimbulkan terjadinya ketidaksesuaian serius dan kritis pada aspek persyaratan CPPB-IRT Dapur Sanjai Mustika. Terdapat 11 usulan perbaikan yang diperoleh untuk permasalahan ini antara lain, pemasangan dinding penyekat untuk area produksi, pergantian lantai dengan bahan keramik, pergantian bahan bakar dengan elpiji, menyediakan tempat sampah tertutup, menyediakan pakaian kerja, menyediakan tempat cuci tangan lengkap di sekitar area produksi, pemasangan poster cuci tangan, merancang SOP prosedur dan tata tertib personal higiene karyawan, SOP kebersihan area dan peralatan produksi, serta merancang jadwal piket harian karyawan, pengadaan alat kebersihan tambahan, dan penyusunan checklist untuk kebersihan area dan peralatan.

Kata Kunci: *Keamanan Pangan, CPPB-IRT, Dapur Sanjai Mustika, Root Cause Analysis (RCA), SOP*

ABSTRACT

Dapur Sanjai Mustika is one of the manufacturers of Sanjai Balado which is located at Jl. Lintas Sumatra KM 5, Saok Laweh, Kubung District, Solok Regency. In ensuring the safety of products produced by Dapur Sanjai Mustika, it has a Home Industry Food Production Certificate (SPP-IRT). However, in practice there is still a mismatch of Good Food Production Methods for Home Industry (CPPB-IRT) which is applied by Dapur Sanjai Mustika. CPPB-IRT is a standard in producing good food to ensure the quality and safety of food products that has been set by the Government through the Food and Drug Supervisory Agency (BPOM) in 2012. Therefore, it is necessary to evaluate the implementation of CPPB-IRT in order to maintain product safety. which is produced so that the SPP-IRT owned by Dapur Sanjai Mustika can truly guarantee the safety of its products, this evaluation is also expected to facilitate the repair process using better standards such as the Good Processed Food Production Method (CPPOB) standard so that a better safety certificate can be obtained and can carry out business development to be wider.

This evaluation is carried out by assessing 14 aspects of the requirements for the implementation of CPPB-IRT with the help of a checklist, then grouping the non-conformities that occur into minor, major, serious, or critical non-conformities. Then an analysis of the deviations that occurred was carried out so that the root of the problem was found using the RCA method. Furthermore, suggestions for improvement will be recommended according to the root cause of each deviation found.

The results of the evaluation of the implementation of CPPB-IRT using the checklist method found 1 major discrepancy, 8 serious discrepancies, and 5 critical discrepancies, with this result, Dapur Sanjai Mustika is at IRTP Level IV. There are 14 problems that cause serious and critical discrepancies in the aspects of the CPPB-IRT Kitchen Sanjai Mustika requirements. There were 11 proposed improvements for this problem, including installing insulating walls for production areas, changing floors with ceramic materials, changing fuel with LPG, providing closed trash cans, providing work clothes, providing complete hand washing areas around the production area, installation of hand washing posters, designing SOP for procedures and personal hygiene rules for employees, SOP for cleanliness of areas and production equipment, as well as designing employee daily picket schedules, procurement of additional cleaning tools, and preparation of checklists for area and equipment cleanliness.

Keywords: Food Safety, CPPB-IRT, Dapur Sanjai Mustika, Root Cause Analysis (RCA), SOP