

LAPORAN TUGAS AKHIR
KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) PADA
PEMBUATAN MANISAN CARICA
DI USAHA KECIL DAN MENENGAH (UKM) “EXOTIC CARICA”
KEJAJAR, WONOSOBO

Tugas Akhir
untuk memenuhi sebagian persyaratan
guna memperoleh gelar Ahli Madya
di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret



Disusun Oleh :
ALDINO GALIH PERKASA PUTRA
H3115004

PROGRAM STUDI DIII TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2018

HALAMAN PENGESAHAN

**LAPORAN TUGAS AKHIR
KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB)
PADA PEMBUATAN MANISAN CARICA
DI UKM (USAHA KECIL MENENGAH) EXOTIC CARICA
PATAKBANTENG, KEJAJAR, WONOSOBO**

Disiapkan dan disusun oleh :

**ALDINO GALIH PERKASA PUTRA
H3115004**

Telah dipertahankan dihadapan dosen penguji
pada tanggal : 31 Mei 2018
dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Menyetujui,

Dosen Pembimbing



Edhi Nurhartadi, S.T.P., M.P.
NIP. 197606152009121002


Dosen Penguji



Asri Nursiwi, S.T.P., M.Sc.
NIP. 198708072012122001

Mengesahkan

Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret Surakarta


Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, M.S
NIP. 195602251986011 001



MOTTO

Karena sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan.
Sesungguhnya sesudah kesulitan itu ada kemudahan. Maka apabila kamu telah selesai (dari sesuatu urusan), kerjakanlah dengan sungguh-sungguh (untuk urusan yang lain). Dan hanya kepada Tuhanmulah kamu berharap
(QS.Al Insyirah : 5-8)

Jangan bersedih, sebab rasa sedih tidak akan pernah mengembalikan sesuatu yang hilang dan semua yang telah pergi. Tidak pula akan membangkitkan orang yang telah mati, tidak mampu menolak takdir serta tidak mendatangkan manfaat (Dr.'Aidh al-Qarni)

Dan janganlah kamu bersikap lemah, dan jangan pula bersedih hati padahal kamulah orang-orang yang paling tinggi (derajatnya), jika kamu orang-orang yang beriman
(QS.Ali Imron : 139)

HALAMAN PERSEMBAHAN

Segala puji bagi Allah SWT Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang yang telah memberikan kenikmatan kesehatan sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Tugas Akhir. Dengan segala hormat dan kerendahan hati, Tugas Akhir ini aku persembahkan untuk:

Ibu dan Bapak tercinta

Terima kasih atas semua motivasi yang telah engkau berikan, atas segala doa-doa yang telah engkau haturkan untukku, atas kesabaran, ketulusan dan kasih sayang dalam membimbingku hingga saat ini, atas segala pengorbanan yang tak pernah ternilai dan terhitung, serta restu dan semangat yang tiada hentinya kau berikan untukku.

Adek tersayang (Aldila)

Terima kasih atas semua motivasi yang telah adek berikan, atas segala doa-doa yang telah adek berikan pada kakak. Semoga adek dila bisa jadi anak yang sholehah dan membanggakan orang tua dan kakak

Edhi Nurhartadi, STP., MP. dan Asri Nursiwi, STP., MSc.

selaku dosen pembimbing dan penguji atas semua arahan, dukungan, dan bimbingannya yang telah diberikan dengan tulus, sabar, dan ikhlas dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Teman-Teman Seperjuangan D-III Teknologi Hasil Pertanian 2015

Terima kasih atas doa, dukungan, semangat, bantuan, inspirasi, serta pengalaman dan kenangan yang takkan terlupakan.

Sahabat-Sahabat

Terima kasih atas segala nasehat, kebersamaan, pengalaman, dukungan, bantuan, dan segala canda tawa yang takkan terlupakan, serta terima kasih telah menjadi keluarga baru di Surakarta
(Nurma, Fatikha, Aji, Hana, Dian, dkk)

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis haturkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis mampu menyelesaikan laporan tugas akhir ini dengan lancar. Laporan tugas akhir ini merupakan salah satu laporan untuk memenuhi sebagian persyaratan guna mencapai gelar Ahli Madya Teknologi Hasil Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta, dengan judul “Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada Pembuatan Manisan Carica di Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Exotic Carica Kejajar, Wonosobo”.

Dengan selesainya penyusunan Laporan Tugas Akhir ini, penulis ucapkan terimakasih kepada :

1. Prof. Dr. Ir. Bambang Pujiasmanto, M.S., selaku Dekan Fakultas Pertanian UNS.
2. R. Baskara Katri A, S.T.P., M.P. selaku Kepala Program Studi D-III THP FP UNS.
3. Edhi Nurhartadi, S.T.P., M.P. selaku pembimbing dan penguji I
4. Asri Nursiwi, S.T.P., M.Sc. selaku penguji II.
5. Dosen-dosen penulis selama mengikuti perkuliahan di Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian yang tidak dapat disebutkan namanya satu persatu yang telah banyak memberikan ilmu yang sangat bermanfaat.
6. Kedua orang tua penulis yang selalu memberikan dukungan spiritual dan materi.
7. Rekan-rekan mahasiswa D-III THP FP UNS 2015 yang telah memberikan dukungan doa dan nasehatnya.
8. Bapak Slamet selaku pemilik dan pegawai UKM Exotic Carica yang telah berkenan meluangkan waktu, memberikan ilmu dan pembelajarannya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini.

Penulis menyadari keterbatasan kemampuan dan pengetahuan yang penulis miliki sehingga masih ada kekurangan dalam penyusunan tugas akhir ini.

Untuk itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari para pembaca.

Akhir kata semoga tugas ini bermanfaat bagi penyusun khususnya dan pembaca pada umumnya.

Surakarta, 04 Juli 2018

Penulis



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
MOTTO	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xiv
ABSTRACK	xv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Manisan Carica.....	5
B. Bahan Pembuatan Manisan Carica.....	7
C. Proses Pembuatan Manisan Carica.....	12
D. Cara Produksi Pangan yang Baik.....	18
BAB III METODE PELAKSANAAN	
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	30
B. Bahan dan Alat.....	30
C. Tahapan Pelaksanaan.....	30
D. Metode Analisis.....	31
E. Proses Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik.....	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	
A. Lokasi dan Lingkungan Produksi.....	34

B. Bangunan dan Fasilitas.....	36
C. Peralatan Produksi.....	48
D. Suplai Air.....	54
E. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi.....	56
F. Kesehatan dan Higiene Karyawan.....	59
G. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi.....	62
H. Penyimpanan.....	66
I. Pengendalian Proses.....	71
J. Pelabelan Pangan.....	118
K. Pengawasan Oleh Penanggungjawab.....	119
L. Penarikan Produk.....	121
M. Pencatatan dan Dokumentasi.....	122
N. Pelatihan Karyawan.....	125
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	126
B. Saran.....	126
DAFTAR PUSTAKA.....	128
LAMPIRAN.....	131

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Standar Mutu Manisan Pala berdasarkan SNI 01-4443-1998.....	7
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Buah Pepaya Masak dan Muda... ..	8
Tabel 2.3 Standar Mutu gula kristal rafinasi SNI 3140.2:2011.....	9
Tabel 2.4 Standar Mutu Air SNI 01-3553-1994.....	10
Tabel 2.5 Standar Mutu Asam Sitrat.....	11
Tabel 3.1 Metode Analisis Uji Persyaratan Mutu Manisan Carica... ..	31
Tabel 4.1 Pengamatan Mutu Buah Carica.....	72
Tabel 4.2 Hasil Pengujian Organoleptik Air.....	74
Tabel 4.3 Hasil Pengujian Organoleptik Garam.. ..	75
Tabel 4.4 Standar penggunaan pewarna <i>sunset yellow</i>	76
Tabel 4.5 Standar penggunaan pewarna natrium benzoate.....	77
Tabel 4.6 Hasil Pengujian Organoleptik Gula Kristal Rafinasi... ..	78
Tabel 4.7 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Buah Carica.....	80
Tabel 4.8 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Air.....	81
Tabel 4.9 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Garam.....	83
Tabel 4.10 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Pewarna.....	84
Tabel 4.11 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Pengawet.....	84
Tabel 4.12 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Gula Kristal Rafinasi.. ..	85
Tabel 4.13 Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Persiapan Bahan Baku... ..	89
Tabel 4.14 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Persiapan Bahan untuk Perbaikan.....	90
Tabel 4.15 Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pemerasan Biji Carica....	91
Tabel 4.16 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pemerasan Biji Carica untuk Perbaikan.....	92
Tabel 4.17 Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Perebusan Biji Carica.....	93
Tabel 4.18 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Perebusan Biji Carica untuk Perbaikan.....	94
Tabel 4.19 Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Penyaringan Biji Carica ..	95
Tabel 4.20 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Penyaringan Biji Carica untuk Perbaikan... ..	96

Tabel 4.21 Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pengupasan dan Pengecilan ukuran.....	97
Tabel 4.22 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pengupasan dan Pengecilan Ukuran untuk Perbaikan.....	98
Tabel 4.23 Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Perendaman Air Kapur Dan Garam.....	99
Tabel 4.24 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Perendaman Air Kapur dan Garam untuk Perbaikan.....	100
Tabel 4.25 Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Perebusan	101
Tabel 4.26 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Perebusan untuk Perbaikan.....	102
Tabel 4.27 Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pewadahan dan Penutupan.....	104
Tabel 4.28 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pewadahan dan Penutupan Untuk Perbaikan.....	105
Tabel 4.29 Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Sterilisasi	106
Tabel 4.30 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Sterilisasi untuk Perbaikan.....	107
Tabel 4.31 Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pendinginan.....	108
Tabel 4.32 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Sterilisasi untuk Perbaikan.....	109
Tabel 4.33 Hasil Analisis Produk Manisan Carica di UKM Exotic Carica... .	110
Tabel 4.34 Konsep Pengendalian Mutu Produk Akhir Manisan Carica di UKM Exotic Carica.....	116

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Tampilan Depan (a), dan Lingkungan Sekitar UKM Exotic Carica (b).....	35
Gambar 4.2 <i>Layout</i> Tempat Produksi di UKM Exotic Carica.....	37
Gambar 4.3 Lantai di Tempat Produksi UKM Exotic Carica.....	38
Gambar 4.4 Dinding di Tempat Produksi UKM Exotic Carica.....	38
Gambar 4.5 Langit-langit di Tempat Produksi UKM Exotic Carica.....	39
Gambar 4.6 Pintu di Tempat Produksi UKM Exotic Carica.....	39
Gambar 4.7 Jendela di Tempat Produksi UKM Exotic Carica.....	40
Gambar 4.8 Ventilasi di Tempat Produksi UKM Exotic Carica.....	41
Gambar 4.9 Permukaan Tempat Kerja.....	41
Gambar 4.10 Bahan Gelas di Tempat Produksi UKM Exotic Carica.....	43
Gambar 4.11 Konsep <i>Layout</i> Tempat Produksi.....	42
Gambar 4.12 Peralatan Produksi di UKM Exotic Carica.....	50
Gambar 4.13 Timbangan.....	52
Gambar 4.14 Bak penampung air.....	55
Gambar 4.15 Sarana pembersihan (Kain pel (a)) dan Pencucian (<i>Sunlight</i> (b)) di UKM Exotic Carica.....	56
Gambar 4.16 Fasilitas Toilet.....	57
Gambar 4.17 Selokan.....	57
Gambar 4.18 Karyawan di UKM Exotic Carica.....	59
Gambar 4.19 Pembersihan lantai.....	62
Gambar 4.20 Tempat Penyimpanan Produk.....	67
Gambar 4.21 Penyimpanan Bahan Berbahaya	67
Gambar 4.22 Penyimpanan Wadah dan Pengemas	68
Gambar 4.23 Penyimpanan Peralatan Produksi	69
Gambar 4.24 Buah Carica.....	72
Gambar 4.25 Air.....	73
Gambar 4.26 Garam.....	75
Gambar 4.27 Pewarna.....	76
Gambar 4.28 Pengawet.....	77

Gambar 4.29 Gula Kristal Rafinasi... ..	78
Gambar 4.30 Diagram alir proses pembuatan sirup... ..	86
Gambar 4.31 Diagram alir proses pembuatan manisan carica... ..	87
Gambar 4.32 Proses Pengekstraksian Biji Carica... ..	91
Gambar 4.33 Proses Perebusan Biji Carica.....	93
Gambar 4.34 Proses penyaringan biji carica... ..	95
Gambar 4.35 Proses pengupasan dan pengecilan ukuran di UKM Exotic Carica... ..	97
Gambar 4.36 Proses Perendaman Air Kapur dan Garam di UKM Exotic Carica... ..	99
Gambar 4.37 Proses Perebusan di UKM Exotic Carica.....	101
Gambar 4.38 Proses Pewadahan dan Penutupan di UKM Exotic Carica.....	104
Gambar 4.39 Proses Sterilisasi di UKM Exotic Carica.....	106
Gambar 4.40 Proses Pendinginan di UKM Exotic Carica.....	108
Gambar 4.41 Kemasan Produk Manisan Carica.....	117
Gambar 4.42 Label kemasasn di UKM Exotic Carica.....	118
Gambar 4.43 Konsep Pencatatan dan Dokumentasi.....	124

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur Pengujian Produk Manisan Carica	131
Lampiran 2. Hasil Pengujian Produk Manisan Carica	136



**KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) PADA
PEMBUATAN MANISAN CARICA
DI USAHA KECIL DAN MENENGAH (UKM) “EXOTIC CARICA”
KEJAJAR, WONOSOBO**

**Aldino Galih Perkasa Putra¹
Edhi Nurhartadi, S.T.P., M.P²
Asri Nursiwi, S.T.P., M.Sc²**

ABSTRAK

Manisan carica adalah salah satu jenis manisan yang terbuat dari buah carica. Manisan carica mempunyai rasa yang khas dan manis. Evaluasi pengendalian proses pembuatan manisan carica dilakukan dengan pengecekan terhadap setiap proses mulai bahan baku, proses produksi dan proses pengemasan. Untuk mengetahui karakteristik mutu manisan carica di UKM Exotic Carica dilakukan beberapa pengujian (keadaan, kadar air, kadar gula reduksi, cemaran kapang, dan angka lempeng total) serta membuat konsep CPPB. Proses pembuatan manisan carica di UKM Exotic Carica meliputi persiapan bahan, pembuatan sirup, pengupasan dan pengecilan ukuran, perendaman dalam garam, perebusan, pewadahan dan penutupan/*sealing*, sterilisasi dan pendinginan. Karakteristik manisan carica yang diuji meliputi keadaan (bau khas rasa khas, warna normal), kadar air sebesar 70,45 %, kadar gula reduksi 4,84 %, cemaran kapang 2×10^1 koloni/g, dan angka lempeng total $7,2 \times 10^1$ koloni/g. Pembuatan konsep CPPB dibutuhkan untuk menjamin mutu dan keamanan produk manisan carica di UKM Exotic Carica, sehingga dapat diterima dikalangan masyarakat dan memenuhi syarat mutu manisan pala SNI 01-4443-1998.

Kata Kunci: Konsep CPPB, Manisan Carica, UKM Exotic Carica

Keterangan :

¹Mahasiswa Diploma Tiga Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret

²Staf Pengajar Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret

**THE CONCEPT OF GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP)
IN THE PRODUCTION OF CANDIED CARICA AT SMALL AND
MEDIUM ENTERPRISE (SME) " EXOTIC CARICA " KEJAJAR,
WONOSOBO**

**Aldino Galih Perkasa Putra¹
Edhi Nurhartadi, S.T.P., M.P²
Asri Nursiwi, S.T.P., M.Sc²**

ABSTRACT

Candied carica is one type of sweets made from carica fruit. Candied carica has a distinctive and sweet taste. Evaluation of process control of candied carica process is done by checking every process starting from raw material, production process and packing process. To find out the quality characteristics of candied carica in SME Exotic Carica conducted some tests (circumstances, moisture content, reducing sugar content, mold contamination, and total plate number) and make the concept of GMP. The process of making candied carica in SME Exotic Carica includes preparation of ingredients, syrup making, stripping and size reduction, immersion in salt water, boiling, storage and closing / sealing, sterilization and cooling. The characteristics of the cultivated carica that were tested included the circumstances (typical odor of typical taste, normal color), water content of 70.45%, reducing sugar content 4.81%, contaminant 2×10^1 colonies / g, and total plate number 7.2×10^1 colonies / g. The drafting of GMP is needed to guarantee the quality and safety of carica candied products in SME Exotic Carica, so it can be accepted among the people and qualify the candied nutmeg SNI 01-4443-1998.

Key Words: CPPB Concept, Candied Carica, SME Exotic Carica

Description :

¹The Student of Agriculture Faculty of Agricultural Product Technology DIII
Department of Surakarta Sebelas Maret University

²The Teaching Staff of Agricultural Faculty of Agricultural Product Technology
Department of Sebelas Maret University