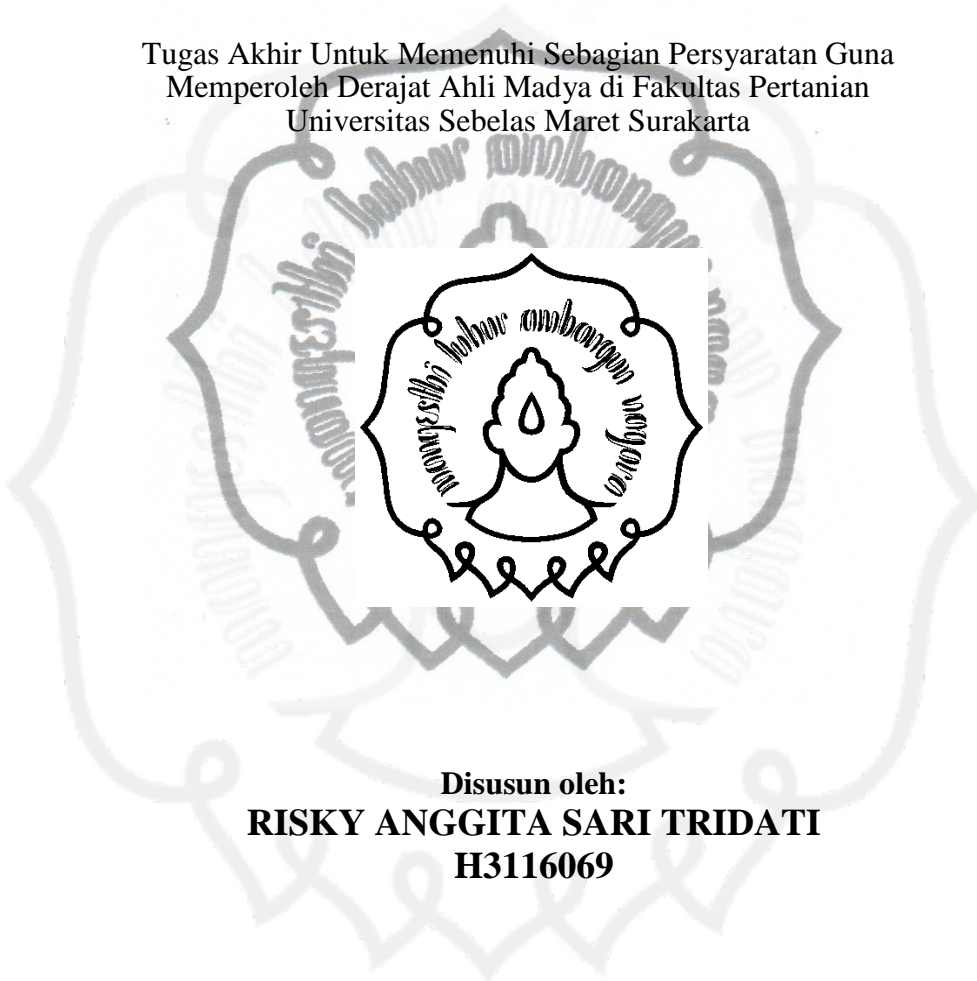


LAPORAN TUGAS AKHIR
QUALITY CONTROL (QC)

**KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK
(CPPB) PADA PEMBUATAN KERIPIK NILA DI UKM
“JAYA MANDIRI” TEMANGGUNG, JAWA TENGAH**

Tugas Akhir Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna
Memperoleh Derajat Ahli Madya di Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret Surakarta



Disusun oleh:
RISKY ANGGITA SARI TRIDATI
H3116069

PROGRAM DIPLOMA III TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
2019

HALAMAN PENGESAHAN

QUALITY CONTROL (QC)

**KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) PADA
PEMBUATAN KERIPIK NILA DI UKM “JAYA MANDIRI”
TEMANGGUNG, JAWA TENGAH**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

RISKY ANGGITA SARI TRIDATI

H3116069

Telah dipertahankan di depan Dosen Penguji

pada tanggal 31 Juli 2019

dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Dewan Penguji

Ketua Penguji

Anggota Penguji

M. Zukhrufuz Zaman, S.P., M.P., Ph.D.
NIP. 1980022120161001

Adhitya Pitara Sanjaya, S.T.P., M.Sc
NIP. 198711092015041003

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret Surakarta

Prof. Dr. Samanhudi, S.P., M.Si.
NIP. 19680610 199503 1 003

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala kerendahan hati, Laporan Tugas Akhir ini aku persembahkan untuk:

Kedua Orangtuaku Bapak dan Ibu Tercinta,

Terimakasih atas dukungan dan doa selama ini. Terimakasih atas kesabaran, kasih sayang dan ketulusan bapak dan ibu yang sudah membimbing aku sampai saat ini.

Terimakasih untuk dukungan moril dan materil. Aku akan membuat bapak dan ibu bahagia secepatnya. Aku bukan siapa-siapa tanpa bapak dan ibu.

I love you.

Bapak **M. Zukhrufuz Zaman, S.P., M.P., Ph.D** selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir yang selalu sabar dan membimbing penulis

Keluarga besar **UKM Jaya Mandiri** yang sangat membantu dalam menyelesaikan Tugas Akhir

Riris Prihantini Tridati terimakasih untuk doa, semangat dan motivasinya.

Radha Ma'na Nuha Syahadah, Ukhtia Layutsha, Niken Anggraeni terimakasih sudah membuat kehebohan selama kuliah dan selalu bersama sampai semester akhir ini. See you on top!

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas segala limpahan rahmat, hidayah, serta inayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proposal Tugas Akhir yang berjudul “ Konsep Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) pada Pembuatan Keripik Nila di UKM Jaya Mandiri Temanggung, Jawa Tengah” dengan baik sesuai dengan batas waktu yang telah ditentukan.

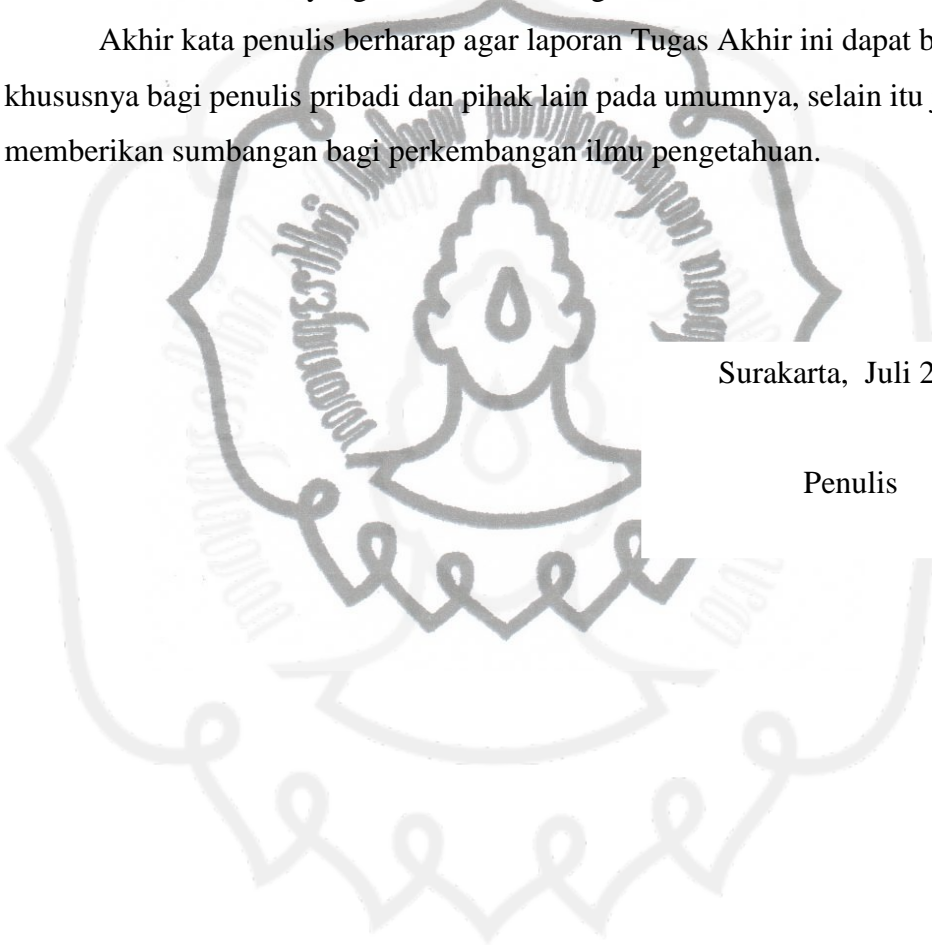
Dalam pelaksanaan penyusunan laporan Tugas Akhir, penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Prof. Dr. Samanhudi, S.P., M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
2. R. Baskara Katri Anandito, S.T.P., M.P. selaku Kepala Program Studi D III Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
3. M. Zukhrufuz Zaman, S.P., M.P., Ph.D. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir atas bantuan dan pengarahannya selama penyusunan laporan ini.
4. Asri Nursiwi, S.T.P., M.Sc. selaku Komisi Tugas Akhir Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
5. Ibu Sri Ningsih selaku pemilik UKM “Keripik Nila” atas kerjasama dan bantuannya selama penyusunan proposal Tugas Akhir.
6. Dosen-dosen penulis selama mengikuti perkuliahan di Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang telah banyak memberikan ilmu yang sangat bermanfaat.
7. Kedua orang tua penulis, Bapak Triyono dan Ibu Sri Dati atas doa dan dukungannya selama ini.
8. Kakak dan suami Riris Prihantini Tridati dan Ardi atas doa dan dukungannya selama ini.
9. Teman teman dekat penulis, Radha Ma’na Nuha Syahadah, Ukhtia Layutsha, Niken Anggraeni Sukma Putri, dan Elin Purwaningrum atas bantuan, dukungan dan kebersamaannya selama ini.

10. Teman- teman Diploma III Teknologi Hasil Pertanian angkatan 2016 atas bantuan, dukungan dan kebersamaannya selama ini.
11. Semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu penulisan Tugas Akhir ini.

Penulis menyadari bahwa di dalam penyusunan laporan Tugas Akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan segala bentuk kritik dan saran yang bersifat membangun.

Akhir kata penulis berharap agar laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis pribadi dan pihak lain pada umumnya, selain itu juga dapat memberikan sumbangan bagi perkembangan ilmu pengetahuan.



Surakarta, Juli 2019

Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
RINGKASAN	xiii
SUMMARY	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan.....	3
D. Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
A. Keripik Nila.....	5
B. Bahan Baku	7
C. Proses Pembuatan Keripik Nila.....	13
D. Pengendalian Mutu	14
E. Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB).....	16
BAB III METODE PELAKSANAAN	37
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	37
B. Bahan dan Alat	37
C. Tahapan Pelaksanaan	38
D. Metode Analisis.....	39
E. Evaluasi dan Penerapan Konsep CPPB.....	39
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
A. Lokasi dan Lingkungan Produksi.....	41

B. Bangunan dan Fasilitas.....	44
C. Peralatan Produksi.....	58
D. Suplai Air	62
E. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi	63
F. Kesehatan dan Higiene Karyawan	68
G. Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi.....	71
H. Penyimpanan	75
I. Pengendalian Proses.....	78
1. Pengendalian Mutu Bahan Baku	78
2. Pengendalian Mutu Proses Produksi	93
3. Pengendalian Mutu Produk Akhir	105
J. Pelabelan Pangan.....	111
K. Pengawasan dan Penanggung Jawab.....	113
L. Penarikan Produk	115
M. Pencatatan dan Dokumentasi.....	117
N. Pelatihan Karyawan.....	119
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	121
A. Kesimpulan.....	121
B. Saran	122
DAFTAR PUSTAKA	123
LAMPIRAN.....	126

DAFTAR GAMBAR

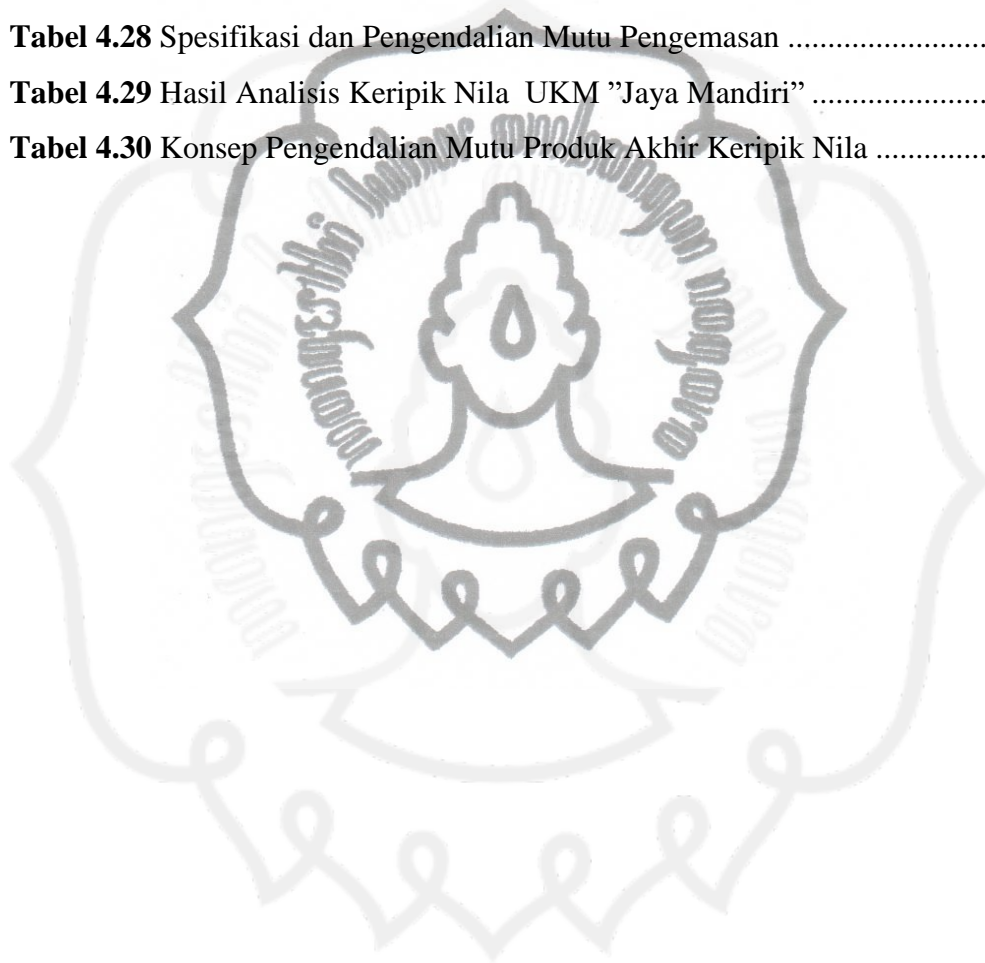
Gambar 2.1 Keripik Nila	6
Gambar 2.2 Diagram Alir Proses Pembuatan Keripik Nila.....	14
Gambar 4.1 Peta Lokasi UKM “Jaya Mandiri”.....	41
Gambar 4.2 Lingkungan UKM “Jaya Mandiri”	43
Gambar 4.3 Desain Ruang Produksi UKM “Jaya Mandiri”	44
Gambar 4.4 Tata Letak Ruang Produksi UKM “Jaya Mandiri”.....	45
Gambar 4.5 Lantai (a) Tempat Penggorengan, (b) Lantai Ruang Produksi ...	47
Gambar 4.6 Dinding UKM “Jaya Mandiri”	48
Gambar 4.7 Langit-langit UKM “Jaya Mandiri”	49
Gambar 4.8 Jendela Ruang Produksi.....	52
Gambar 4.9 Ventilasi Ruang Produksi	52
Gambar 4.10 Permukaan tempat kerja	53
Gambar 4.11 Penggunaan Bahan (a) Plastik, (b) <i>Stainless Steel</i>	54
Gambar 4.12 Fasilitas (a) Lampu Ruang Produksi, (b) Tempat Cuci Tangan	55
Gambar 4.13 Tempat Penyimpanan (a) Bahan Tambahan, (b) Produk Akhir	57
Gambar 4.14 Peralatan Berbahan (a) <i>Stainless Steel</i> , (b) Plastik.....	58
Gambar 4.15 Peletakan Peralatan di Rak	60
Gambar 4.16 Peletakan Peralatan di Ruang Produksi	60
Gambar 4.17 Timbangan Bahan Mentah dan Produk Akhir.....	62
Gambar 4.18 Sarana Pembersihan/pencucian (a) Sapu, (b) Sabun Cuci.....	64
Gambar 4.19 Toilet/Jamban	65
Gambar 4.20 Tempat Sampah	66
Gambar 4.21 Karyawan Menggunakan Kelengkapan Saniter pada Saat Proses Pengemasan.....	69
Gambar 4.22 Ikan Nila	79
Gambar 4.23 Tepung Terigu	81
Gambar 4.24 Minyak Goreng.....	83
Gambar 4.25 Bawang Putih.....	84
Gambar 4.26 Kencur.....	86

Gambar 4.27 Daun Jeruk Purut	88
Gambar 4.28 Garam	89
Gambar 4.29 Tepung Beras	91
Gambar 4.30 Diagram Alir Proses Pembuatan Keripik Nila.....	94
Gambar 4.31 Penyiangan.....	95
Gambar 4.32 Pencucian Ikan Nila.....	96
Gambar 4.33 Tahap Pencampuran Bumbu.....	98
Gambar 4.34 Proses Penggorengan	100
Gambar 4.35 Proses Penirisan.....	102
Gambar 4.36 (a) Kemasan, (b) Proses Pengemasan.....	104
Gambar 4.37 Label Pangan UKM “Jaya Mandiri”.....	112
Gambar 4.38 Konsep CPPB Laporan Persediaan Bahan	118
Gambar 4.39 Konsep CPPB Laporan Penerimaan Barang.....	118
Gambar 4.40 Konsep CPPB Laporan Stok Barang	119

DAFTAR TABEL

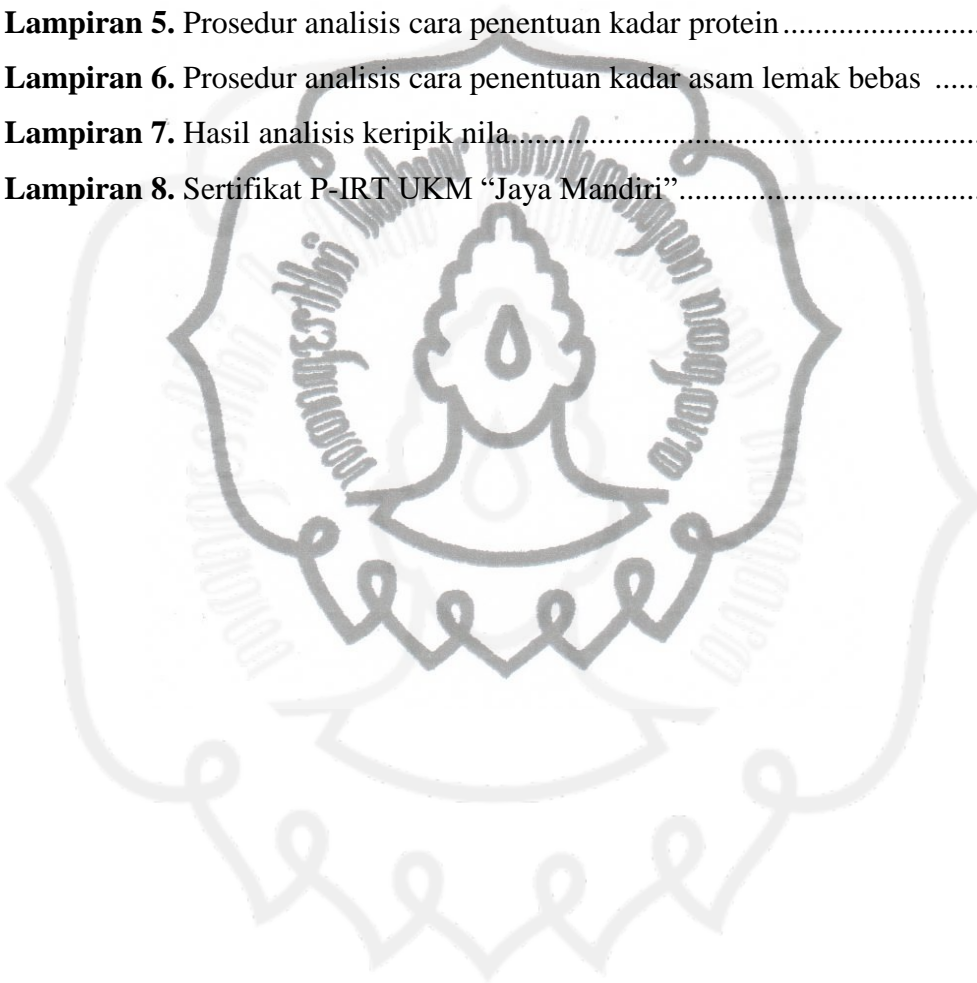
Tabel 2.1 Standar Mutu Kerupuk Ikan (SNI 01-2713-1999).....	7
Tabel 2.2 Syarat Mutu Garam Konsumsi Beryodium (SNI 01-3556-2000)...	9
Tabel 2.3 Syarat Mutu Bawang Putih (SNI 01-3160-1992).....	10
Tabel 2.4 Syarat Mutu Tepung Terigu (SNI 01-3741-2013)	11
Tabel 2.5 Syarat Mutu Minyak Goreng (SNI 01-3741-2013).....	12
Tabel 2.6 Syarat Mutu Tepung Beras (SNI 01-3549-2009)	13
Tabel 3.1 Metode Analisis Uji Persyaratan Mutu Keripik Nila	39
Tabel 4.1 Pengamatan Mutu Ikan Nila.....	79
Tabel 4.2 Konsep Pengendalian Mutu Ikan Nila.....	80
Tabel 4.3 Pengamatan Mutu Tepung Terigu	81
Tabel 4.4 Konsep Pengendalian Mutu Tepung Terigu.....	81
Tabel 4.5 Pengamatan Mutu Minyak	83
Tabel 4.6 Konsep Pengendalian Mutu Minyak	83
Tabel 4.7 Pengamatan Mutu Bawang Putih	84
Tabel 4.8 Pengendalian Mutu Bawang Putih	85
Tabel 4.9 Pengamatan Mutu Kencur.....	86
Tabel 4.10 Pengendalian Mutu Kencur	87
Tabel 4.11 Pengamatan Mutu Daun Jeruk Purut.....	87
Tabel 4.12 Konsep Pengendalian Mutu Daun Jeruk Purut	88
Tabel 4.13 Pengamatan Mutu Garam.....	89
Tabel 4.14 Konsep Pengendalian Mutu Garam.....	90
Tabel 4.15 Pengamatan Mutu Tepung Beras	91
Tabel 4.16 Konsep Pengendalian Mutu Tepung Beras	92
Tabel 4.17 Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Penyiangan.....	95
Tabel 4.18 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Penyiangan	95
Tabel 4.19 Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pencucian	96
Tabel 4.20 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Pencucian	97
Tabel 4.21 Evaluasi Mutu Pembuatan Bumbu dan Pencampuran	98

Tabel 4.22 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Pembuatan Bumbu dan Pencampuran	99
Tabel 4.23 Evaluasi Mutu Penggorengan.....	100
Tabel 4.24 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Penggorengan.....	101
Tabel 4.25 Evaluasi Mutu Penirisan.....	102
Tabel 4.26 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Penirisan	103
Tabel 4.27 Evaluasi Mutu Pengemasan	105
Tabel 4.28 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Pengemasan	105
Tabel 4.29 Hasil Analisis Keripik Nila UKM "Jaya Mandiri"	106
Tabel 4.30 Konsep Pengendalian Mutu Produk Akhir Keripik Nila	110



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Standar Mutu Keripik Nila	126
Lampiran 2. Prosedur analisis cara penentuan kadar air	126
Lampiran 3. Prosedur analisis cara penentuan kadar abu	127
Lampiran 4. Prosedur analisis cara penentuan kadar lemak	127
Lampiran 5. Prosedur analisis cara penentuan kadar protein	128
Lampiran 6. Prosedur analisis cara penentuan kadar asam lemak bebas	129
Lampiran 7. Hasil analisis keripik nila	130
Lampiran 8. Sertifikat P-IRT UKM “Jaya Mandiri”	137



**KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) PADA
PEMBUATAN KERIPIK NILA DI UKM “JAYA MANDIRI”
TEMANGGUNG, JAWA TENGAH**

RINGKASAN

Keripik adalah makanan ringan atau camilan yang sangat populer di kalangan masyarakat karena sifatnya yang renyah, gurih, tidak terlalu mengenyangkan. Penelitian *Quality Control* pada pembuatan Keripik Nila di UKM “Jaya Mandiri” bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan Keripik Nila, melakukan evaluasi mutu pada proses pembuatan Keripik Nila dari bahan baku, proses produksi hingga produk akhir dan membuat konsep CPPB yang dapat diterapkan pada pembuatan Keripik Nila. Proses pembuatan Keripik Nila meliputi penyiangan, pencucian, pembuatan bumbu dan pencampuran, penggorengan, penirisan dan pengemasan. Evaluasi pengendalian mutu dilakukan dengan cara melakukan pengecekan dan pengawasan terhadap bahan baku, proses produksi hingga produk akhir. Evaluasi dan penyusunan konsep yang didasarkan pada konsep Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Tahun 2012. Untuk mengetahui karakteristik mutu Keripik Nila di UKM “Jaya Mandiri” dilakukan beberapa pengujian yakni pengujian kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein dan asam lemak bebas. Berdasarkan pengujian yang dilakukan diperoleh hasil yaitu kadar air 2,55% , kadar abu 0,903%, kadar lemak 4,883%, kadar protein 17,417%, dan kadar asam lemak bebas 0,93%. Konsep CPPB diperlukan untuk menjamin mutu produk memenuhi standar SNI 01-2713-1999 dan dapat diterima konsumen.

Kata Kunci: CPPB, Keripik Nila, Pengendalian Mutu

**CONCEPT OF THE WAY OF GOOD FOOD PRODUCTION (CPPB) IN
THE MAKING OF TILAPIA CHIP IN "JAYA MANDIRI" SMEs
TEMANGGUNG, CENTRAL JAVA**

SUMMARY

Chips are snacks or snacks that are very popular among the people because they are crunchy, tasty, not too filling. Quality Control research on making Tilapia Chips in UKM "Jaya Mandiri" aims to find out the process of making Tilapia Chips, evaluating quality in the process of making Tilapia Chips from raw materials, production processes to final products and making CPPB concepts that can be applied to make Tilapia Chips. The process of making Tilapia Chips includes weeding, washing, making spices and mixing, frying, draining and packaging. Evaluation of quality control is done by checking and supervising raw materials, production processes and final products. Evaluation and drafting of concepts based on the 2012 concept of Good Food Production Method (CPPB). To find out the quality characteristics of Tilapia Chips in "Jaya Mandiri" SMEs several tests were carried out, namely testing of moisture content, ash content, fat content, protein content and free fatty acids. Based on the tests carried out the results obtained were water content of 2.55%, ash content of 0.903%, fat content of 4.883%, protein content of 17.417%, and free fatty acid content of 0.93%. The CPPB concept is needed to ensure product quality meets SNI 01-2713-1999 standards and is acceptable to consumers.

Keywords: CPPB, Tilapia Chips, Quality Control
