

**LAPORAN TUGAS AKHIR**  
**KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB)**  
**PADA PROSES PEMBUATAN KERIPIK SUKUN DI UKM “ANEKA SNACK**  
**WISNU AJI” GONDANGAN, JOGONALAN, KLATEN**

Disusun untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan Guna Memperoleh Gelar  
Ahli Madya Teknologi Hasil Pertanian di Sekolah Vokasi  
Universitas Sebelas Maret Surakarta



**Disusun Oleh:**  
**SELFIA WINDASARI**  
**H3119056**

**PROGRAM STUDI DIII TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN**  
**SEKOLAH VOKASI**  
**UNIVERSITAS SEBELAS MARET**  
**SURAKARTA**

**2022**

**DAFTAR ISI**

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
MOTTO .....	vii
HALAMAN PERSEMBAHAN .....	ivii
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ixx
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xvii
ABSTRAK .....	xvii
ABSTRACT .....	xviii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah.....	2
C. Tujuan .....	3
D. Manfaat.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Keripik Sukun.....	4
B. Bahan Pembuatan Produk.....	6
C. Proses Pembuatan Produk.....	12
D. Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB).....	115
BAB III METODE PELAKSANAAN .....	18
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	18
B. Alat dan Bahan .....	18
C. Tahapan Pelaksanaan .....	19
D. Metode Analisis .....	21
E. Evaluasi dan Penerapan Konsep CPPB .....	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....	24

A. Penerapan Konsep CPPB-IRT .....	24
1. Lokasi dan Lingkungan Produksi .....	24
2. Bangunan dan Fasilitas .....	27
3. Peralatan Produksi .....	48
4. Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air .....	519
5. Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi.....	54
6. Kesehatan dan Higiene Karyawan.....	61
7. Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi Karyawan .....	65
8. Penyimpanan.....	70
9. Pengendalian Proses .....	76
10. Pelabelan Pangan.....	112
11. Pengawasan oleh Penanggungjawab .....	114
12. Penarikan Produk.....	116
13. Pencatatan dan Dokumentasi.....	117
14. Pelatihan Karyawan .....	120
B. Penilaian Penerapan Konsep CPPB-IRT .....	121
BAB V PENUTUP.....	128
A. Kesimpulan.....	128
B. Saran .....	129
DAFTAR PUSTAKA .....	129
LAMPIRAN.....	1325

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1</b> Syarat Mutu Keripik Buah Menurut SNI 8370:2018 .....	5
<b>Tabel 2.2</b> Kriteria Mikrobiologi Keripik Buah Menurut SNI 8370:2018 .....	5
<b>Tabel 2.3</b> Nilai Gizi Buah Sukun setiap 100 gram Buah .....	7
<b>Tabel 2.4</b> Syarat Mutu Garam Menurut SNI 01-3556-2000 .....	8
<b>Tabel 2.5</b> Syarat Mutu Minyak Goreng Menurut SNI 01-3741-2002.....	10
<b>Tabel 2.6</b> Syarat Mutu Bawang Putih Menurut SNI 3160:2013 .....	11
<b>Tabel 2.7</b> Syarat Mutu Air Mineral Alami Menurut SNI 6242-2015.....	12
<b>Tabel 3.1</b> Jadwal Frekuensi Sistem Audit Internal.....	21
<b>Tabel 3.2</b> Metode Analisis Uji Persyaratan Mutu Keripik Sukun.....	23
<b>Tabel 4.1</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Lokasi dan Lingkungan Produksi UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	27
<b>Tabel 4.2</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Desain dan Tata Letak UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	29
<b>Tabel 4.3</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Lantai UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .	32
<b>Tabel 4.4</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Dinding DI UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	34
<b>Tabel 4.5</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Langit-Langit UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	36
<b>Tabel 4.6</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Pintu UKM “Aneka Snack Wisnu Aji”...	38
<b>Tabel 4.7</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Jendela UKM “Aneka Snack Wisnu Aji”	40
<b>Tabel 4.8</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Lubang Angin atau Ventilasi UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	42
<b>Tabel 4.9</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Permukaan Tempat Kerja UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	44
<b>Tabel 4.10</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Penggunaan Bahan Gelas UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	45
<b>Tabel 4.11</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Permukaan Tempat Kerja UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	46

<b>Tabel 4.12</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Tempat Penyimpanan UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	47
<b>Tabel 4.13</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Persyaratan Bahan Peralatan Produksi di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	50
<b>Tabel 4.14</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Tata Letak Peralatan Produksi UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	51
<b>Tabel 4.15</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Pengawasan dan pemantauan peralatan produksi UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	52
<b>Tabel 4.16</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Bahan Perlengkapan dan Alat Ukur atau Timbangan UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	53
<b>Tabel 4.17</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	54
<b>Tabel 4.18</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Sarana Pembersihan atau Pencucian UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	55
<b>Tabel 4.19</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Sarana Higiene Karyawan UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	56
<b>Tabel 4.20</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Sarana Pembuangan Air dan Limbah UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	58
<b>Tabel 4.21</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Kegiatan Higiene dan Sanitasi UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	60
<b>Tabel 4.22</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Kesehatan Karyawan UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	61
<b>Tabel 4.23</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Kebersihan Karyawan UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	62
<b>Tabel 4.24</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Kebiasaan Karyawan UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	63
<b>Tabel 4.25</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Pemeliharaan dan Pembersihan di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	65

<b>Tabel 4.26</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Prosedur Pembersihan dan Sanitasi UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	66
<b>Tabel 4.27</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Program Higiene dan Sanitasi di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	67
<b>Tabel 4.28</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Program Pengendalian dan Pemberantasan Hama UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	68
<b>Tabel 4.29</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Penanganan Sampah di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	69
<b>Tabel 4.30</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Penyimpanan Bahan dan Produk Akhir UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	71
<b>Tabel 4.31</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Penyimpanan Bahan Berbahaya di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	72
<b>Tabel 4.32</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Penyimpanan Pengemas dan Label Pangan UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	73
<b>Tabel 4.33</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Penyimpanan Peralatan Produksi .....	74
<b>Tabel 4.34</b> Hasil Pengamatan Mutu Buah Sukun.....	76
<b>Tabel 4.35</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Buah Sukun.....	77
<b>Tabel 4.36</b> Hasil Pengamatan Mutu Garam .....	79
<b>Tabel 4.37</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Garam.....	80
<b>Tabel 4.38</b> Hasil Pengamatan Pewarna Makanan .....	81
<b>Tabel 4.39</b> Spesifikasi dan Pengendalian Pewarna Makanan .....	82
<b>Tabel 4.40</b> Hasil Pengamatan Mutu Bawang Putih.....	86
<b>Tabel 4.41</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Bawang Putih.....	86
<b>Tabel 4.42</b> Hasil Pengamatan Mutu Air.....	86
<b>Tabel 4.43</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Air .....	87
<b>Tabel 4.44</b> Hasil Pengamatan Mutu Minyak Goreng.....	88
<b>Tabel 4.45</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Minyak Goreng .....	89
<b>Tabel 4.46</b> Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pengupasan .....	92
<b>Tabel 4.47</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pengupasan .....	93

<b>Tabel 4.68</b> Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pencucian .....	91
<b>Tabel 4.49</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pencucian.....	92
<b>Tabel 4.50</b> Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pengirisan.....	93
<b>Tabel 4.51</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pengirisan .....	94
<b>Tabel 4.52</b> Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Penggorengan.....	95
<b>Tabel 4.53</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Penggorengan .....	96
<b>Tabel 4.54</b> Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Penambahan Bumbu .....	97
<b>Tabel 4.55</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Penambahan Bumbu .....	98
<b>Tabel 4.56</b> Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Penirisan.....	98
<b>Tabel 4.57</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Penirisan .....	99
<b>Tabel 4.58</b> Evaluasi Pengendalian Mutu Proses Pengemasan.....	100
<b>Tabel 4.59</b> Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pengemasan .....	102
<b>Tabel 4.60</b> Hasil Analisis Produk Akhir Keripik Sukun .....	103
<b>Tabel 4.61</b> Evaluasi Pengendalian Mutu Produk Akhir .....	109
<b>Tabel 4.62</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Kemasan di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	112
<b>Tabel 4.63</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Pelabelan Pangan Di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	113
<b>Tabel 4.64</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Pengawasan oleh Penanggungjawab di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	115
<b>Tabel 4.65</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Penarikan Produk di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	117
<b>Tabel 4.66</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Pencatatan dan Dokumentasi di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji”.....	119
<b>Tabel 4.67</b> Konsep Pencatatan dan Dokumentasi Produk Keripik Sukun di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji”.....	120
<b>Tabel 4.68</b> Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Pelatihan Karyawan di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	121
<b>Tabel 4.69</b> Cara Penetapan Ketidaksesuaian Sarana Produksi Pangan IRT .....	122



## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 4.1</b> Lokasi UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	25
<b>Gambar 4.2</b> Lingkungan Produksi UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	27
<b>Gambar 4.3</b> Desain dan Tata Letak UKM "Aneka Snack Wisnu Aji" .....	29
<b>Gambar 4.4</b> Lantai di UKM“Aneka Snack Wisnu Aji” .....	31
<b>Gambar 4.5</b> Dinding UKM“Aneka Snack Wisnu Aji” .....	33
<b>Gambar 4.6</b> Langit-langit di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	35
<b>Gambar 4.7</b> Pintu di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	38
<b>Gambar 4.8</b> Jendela di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	40
<b>Gambar 4.9</b> Lubang angin atau ventilasi pada UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	42
<b>Gambar 4.10</b> Permukaan Tempat Kerja UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	44
<b>Gambar 4.11</b> Kelengkapan Ruang Produksi UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	46
<b>Gambar 4.12</b> Peralatan Produksi UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	49
<b>Gambar 4.13</b> Sarana Higiene Karyawan di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	56
<b>Gambar 4.14</b> Tempat sampah di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	58
<b>Gambar 4.15</b> Penyimpanan Bahan dan Produk Akhir di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	70
<b>Gambar 4.16</b> Penyimpanan Pengemas dan Label Pangan di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	72
<b>Gambar 4.17</b> Penyimpanan Penyimpanan Peralatan Produksi di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	74
<b>Gambar 4.18</b> Bahan Baku Buah Sukun di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	76
<b>Gambar 4.19</b> Garam di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	79
<b>Gambar 4.20</b> Minyak Goreng di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	88
<b>Gambar 4.21</b> Diagram Alir Pembuatan Keripik Sukun.....	91
<b>Gambar 4.22</b> Diagram Alir Pembuatan Bumbu Cair .....	91
<b>Gambar 4.23</b> Proses Pengupasan.....	92
<b>Gambar 4.24</b> Proses Pencucian .....	94



<b>Gambar 4.25</b> Proses Pengirisan .....	96
<b>Gambar 4.26</b> Proses Penggorengan .....	98
<b>Gambar 4.27</b> Proses Penambahan Bumbu.....	100
<b>Gambar 4.28</b> Proses Penirisan.....	102
<b>Gambar 4.29</b> Proses Pengemasan.....	104
<b>Gambar 4.30</b> Pengujian Kadar Air .....	108
<b>Gambar 4.31</b> Pengujian Kadar Abu Tak Larut Asam .....	109
<b>Gambar 4.32</b> Pengujian Kadar Asam Lemak Bebas (FFA) .....	110
<b>Gambar 4.33</b> Pengujian Keutuhan.....	111
<b>Gambar 4.34</b> Pengujian Keadaan .....	112
<b>Gambar 4.35</b> Kemasan Keripik Sukun di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	114
<b>Gambar 4.36</b> Label Kemasan di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji”.....	115
<b>Gambar 4.37</b> Desain label Kemasan di UKM “Aneka Snack Wisnu Aji” .....	115

**DAFTAR LAMPIRAN**

<b>Lampiran 1.</b> Hasil Pengujian Kadar Air.....	135
<b>Lampiran 2.</b> Hasil Pengujian Kadar Abu Tak Larut Asam.....	138
<b>Lampiran 3.</b> Hasil Pengujian Kadar Asam Lemak Bebas.....	141
<b>Lampiran 4.</b> Hasil Pengujian Keutuhan .....	144
<b>Lampiran 5.</b> Hasil Pengujian Keadaan.....	146

