

SKRIPSI

**PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP CARA PRODUKSI MAKANAN YANG
BAIK (CPMB) SEBAGAI STANDAR PENGOLAHAN PRODUK UMKM
TEMPE (STUDI KASUS UMKM PENGOLAHAN TEMPE
DI KEC. WAY TUBA, KAB. WAY KANAN, LAMPUNG)**



Disusun Oleh :

DICKI SANDRIYA
17/19408/THP/STIPP

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN INSTIPER
YOGYAKARTA**


2022

SKRIPSI

**PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP CARA PRODUKSI MAKANAN YANG
BAIK (CPMB) SEBAGAI STANDAR PENGOLAHAN PRODUK UMKM
TEMPE (STUDI KASUS UMKM PENGOLAHAN TEMPE
DI KEC. WAY TUBA, KAB. WAY KANAN, LAMPUNG)**

Disusun oleh :

DICKI SANDRIYA
NIM 17/19408/THP



Diajukan kepada Institut Pertanian STIPER Yogyakarta
Untuk memenuhi sebagian dari persyaratan
Guna memperoleh derajat Sarjana (S1) pada
Fakultas Teknologi Pertanian

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN STIPER
YOGYAKARTA**

2022

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP CARA PRODUKSI MAKANAN YANG
BAIK (CPMB) SEBAGAI STANDAR PENGOLAHAN PRODUK UMKM
TEMPE (STUDI KASUS UMKM PENGOLAHAN TEMPE
DI KEC. WAY TUBA, KAB. WAY KANAN, LAMPUNG)

Disusun oleh :

DICKI SANDRIYA
17/19408/THP

Telah dipertahankan di hadapan Dosen Pembimbing
pada tanggal 12 Desember 2022.

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu
persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar
Strata Satu (S1) pada Fakultas Teknologi Pertanian
Institut Pertanian STIPER Yogyakarta

Yogyakarta, 19 Desember 2022

Disetujui Oleh,

Dosen Pembimbing

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknologi Pertanian



(Ir. Sunardi, M.Si)



(Dr. Ir. Irena Bagus Banyuro Partha, MS)

Dosen Penguji



(Ngatirah, SP. MP)

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT atas segala limpahan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis sehingga pelaksanaan penelitian dan penyusunan skripsi ini dapat terselesaikan tepat waktu.

Skripsi ini disusun berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan pada tahun 2022 di Kec. Way Tuba, Kab. Way Kanan, Lampung

Selesainya skripsi ini tidak terlepas dari bantuan, dukungan dan semangat dari berbagai pihak baik secara moril maupun materil, maka pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih dan penghargaan yang sebesar-besarnya kepada :

1. Kedua orang tua dan saudara tersayang yang telah memberikan dukungan, semangat, cinta kasih dan do'a restunya.
2. Bapak Dr. Ir. Harsawardana, M.Eng, selaku Rektor INSTIPER Yogyakarta.
3. Bapak Dr. Ir. Ida Bagus Banyuro Partha, MS, selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian.
4. Bapak Ir.Sunardi, M.Si, Selaku dosen Pembimbing Utama yang telah membimbing dan mengarahkan dalam penyusunan skripsi.
5. Ibu Ngatirah, SP. MP, selaku selaku dosen pembimbing pendamping dan dosen penguji yang telah membimbing dalam penyusunan skripsi ini.
6. Segenap dosen dan staff non edukatif di lingkungan Fakultas Teknologi Pertanian INSTIPER Yogyakarta.
7. Teman-teman seperjuangan mahasiswa THP angkatan 2017 yang selalu menghibur dan memberi semangat selama penyusunan skripsi.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa skripsi ini memiliki banyak kekurangan di dalamnya.

Akhir kata, semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak pada umumnya dan bagi pribadi pada khususnya.

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	v
Daftar Gambar	vii
Daftar Tabel	viii
Intisari	ix
Abstract	x
1. Pendahuluan	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	5
II. Tinjauan Pustaka	6
A. Tempe.....	6
B. Mutu Makanan dan Undang-Undang Pangan	14
C. Aspek Penyedia Pangan	15
D. <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP).....	16
III. Metode Penelitian	43
A. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Penelitian.....	43
B. Rancangan Penelitian	43
C. Subjek Penelitian	44
D. Jenis Data	44
E. Metode Pengumpulan Data	45
F. Prosedur Penelitian	50
G. Diagram Alur Penelitian.....	51
IV. Hasil dan Pembahasan	52
A. Data UMKM di Kecamatan Way Tuba, Lampung	52
B. Analisis Kuesioner dari UMKM Tempe di Way Tuba	53
C. Penerapan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP).....	57

D. Penerapan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP) UMKM.....	61
E. Aspek Kesenjangan Gap Analysis <i>Good Manufacturing Practice</i>	62
F. Bangunan dan Fasilitas	64
G. Peralatan Produksi.....	67
H. Suplai Air atau Penyediaan Sarana Air	69
I. Fasilitas dan Kegiatan Hygiene dan Sanitasi	70
J. Kesehatan dan hygiene Karyawan.....	73
K. Pemeliharaan dan Program Hygiene dan Sanitasi	74
L. Penyimpanan.....	77
M. Pengendalian Proses	79
N. Pelabelan Pangan.....	81
O. Pengawasan Oleh Penanggungjawab	82
P. Penarikan Produk	83
Q. Pencatatan Dokumen.....	84
R. Pelatihan Karyawan.....	85
S. Perbaikan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP).....	87
V. Kesimpulan dan Saran	90
A. Kesimpulan	90
B. Saran	91
Daftar pustaka.....	92
Lampiran	94

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram alur penelitian.....	51
Gambar 2. Grafik hasil Kuesioner UMKM tempe di Way Tuba.....	53
Gambar 3. Gambar Lokasi dan Lingkungan Produksi	63
Gambar 4. Gambar bangunan dan Fasilitas Produksi	66
Gambar 5. Gambar Peralatan Produksi.....	68
Gambar 6. Gambar Suplai Air atau Penyediaan Sarana Air	70
Gambar 7. Gambar Fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi.....	71
Gambar 8. Gambar Kesehatan dan hygiene Karyawan UMKM 1.....	73
Gambar 9. Gambar Fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi.....	76
Gambar 10. Penyimpanan	78
Gambar 11. Pelabelan Pangan.....	82

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan gizi tempe	8
Tabel 2. Syarat mutu tempe kedelai	9
Tabel 3. Banyaknya industri di kecamatan Way Tuba	52
Tabel 4. Pemeriksaan sarana produksi pangan UMKM.....	57
Tabel 5. <i>Gap Analysis Good Manufacturing Practice (GMP) UMKM</i>	61
Tabel 6. Aspek lokasi dan lingkungan produksi	62
Tabel 7. Aspek Bangunan dan Fasilitas	64
Tabel 8. Aspek Peralatan Produksi	67
Tabel 9. Aspek Suplai Air atau Penyediaan Sarana Air.....	69
Tabel 10. Aspek Fasilitas dan kegiatan hygiene dan sanitasi	70
Tabel 11. Aspek Kesehatan dan Hygiene Karyawan	72
Tabel 12. Aspek Pemeliharaan dan Program hygiene dan Sanitasi	74
Tabel 13. Aspek Penyimpanan.....	77
Tabel 14. Aspek Pengendalian Proses	79
Tabel 15. Aspek Pelabelan Pangan	81
Tabel 16. Aspek Pengawasan Oleh Penanggung Jawab	82
Tabel 17. Aspek Penarikan Produk.....	83
Tabel 18. Aspek Pencatatan Dokumen	84
Tabel 19. Aspek Pelatihan Karyawan	85
Tabel 20. Perbaikan <i>Good Manufacturing Practice (GMP)</i>	87

**PENERAPAN PRINSIP – PRINSIP CARA PRODUKSI MAKANAN YANG
BAIK (CPMB) SEBAGAI STANDAR PENGOLAHAN PRODUK UMKM
TEMPE (STUDI KASUS UMKM PENGOLAHAN TEMPE DI KEC. WAY
TUBA, KAB. WAY KANAN, LAMPUNG)**

Dicki Sandriya

INTISARI

Telah dilakukan penelitian mengenai penerapan prinsip – prinsip CPMB sebagai standar mutu dan keamanan pengolahan produk UMKM tempe (studi kasus UMKM pengolahan tempe di kec. Way tuba, kab. Way kanan, Lampung yang bertujuan untuk Untuk mengetahui tingkat pemahaman *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Makanan Yang Baik (CPMB) oleh pelaku usaha/UMKM tempe di, Kec. Way Tuba, Kab. Way Kanan, Lampung dan untuk mengevaluasi cara penerapan prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP) atau Cara Produksi Makanan Yang Baik (CPMB) sebagai standar olahan tempe oleh pelaku usaha/UMKM tempe di, Kec. Way Tuba, Kab. Way Kanan, Lampung

Rancangan penelitian ini adalah deskriptif kualitatif, yakni suatu teknik yang menggambarkan dan menginterpretasikan arti data-data yang telah terkumpul dengan memberikan perhatian dan merekam sebanyak mungkin aspek situasi yang diteliti pada saat itu, sehingga memperoleh gambaran secara umum dan menyeluruh tentang keadaan sebenarnya (Kriyantono, 2007). Pada penelitian ini digunakan 3 sampel UMKM dari total UMKM 6 yang terdapat di Kec, Way tuba, Kab. Way Kanan, Lampung.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa Pada UMKM pengolahan Tempe di Kec, Way tuba, Kab. Way Kanan, Lampung memiliki skor keseluruhan tertinggi pada UMKM 1 yaitu sebesar 75% , untuk UMKM 2 memiliki skor keseluruhan dengan jumlah 60% , sedangkan pada UMKM 3 memiliki skor keseluruhan dengan jumlah 52%. Oleh karena hanya UMKM 1 yang telah memenuhi standard *Good Manufacturing Practice* (GMP)

Kata kunci : UMKM Tempe, Studi Kasus, *Good Manufacturing Practice* (GMP)

ABSTRACT

Application of good food production principles as standards for tempe smes production (case study of tempe processing smes in way tuba district, way kanan regency, lampung).

Research has been conducted regarding application of the CPMB principles as a quality and safety standard for processing tempeh UMKM products (a case study of UMKM processing tempeh in Way Tuba sub-district, Way Kanan district, Lampung Province which aims to determine the level of understanding of *Good Manufacturing Practices* (GMP) or Good Food Production Methods) (CPMB). tempe in Way Tuba sub-district, Way Kanan district, Lampung province

The design of this study is descriptive qualitative, namely a technique that interprets the meaning of the data collected by observing the aspects of the situation under study, in order to obtain a comprehensive picture of the actual situation (Kriyantono, 2007). In this research, 3 samples of UMKM were used from a total of 6 UMKM in the Way Tuba sub-district, Way Kanan district, Lampung Province.

The results of this study indicate that At Tempe processing SMEs in Way Tuba sub-district, Way Kanan district, Lampung Province has the highest overall score for UMKM 1, which is 75%, for UMKM 2 it has an overall score of 60%, while for UMKM 3 it has an overall score with a total of 52%. Because only MSME 1 has met the *Good standard Manufacturing Practices* (GMP)

Keywords: Tempe UMKM, Case Study, *Good Manufacturing Practices* (GMP)