

ABSTRACT

EVALUATION OF THE IMPLEMENTATION OF GOOD PROCESSED FOOD PRODUCTION METHODS (CPPOB) IN ROEMAH TAHU BU LIS

By

SEPTIANA

The food processing industry must pay attention on safety of their products. Roemah Tahu Bu Lis is a food processing industry that has three products, namely tofu, tofu chips and crispy spring roll skin. The application of CPPOB in this industry has not been implemented well. This study aims to identify non-comply parameter of the CPPOB implementation, analyze the factors that cause non-comply parameters in the application of CPPOB and provide suggestions for improvements to aspects that are not yet in accordance. This study uses a qualitative descriptive analysis method using GAP Analysis to identify non-comply in the application of CPPOB, find out the causal factors using Fishbone diagram and formulate recommendations for improvement using 5W + 1H analysis. The results showed that the implementation of CPPOB on 3 products, namely tofu, tofu chips and crispy spring roll skin, found 1 minor non-comply, 13 serious non-comply and 9 critical non-comply parameters. Based on the results of the analysis using the fishbone diagram, the man, method, and environment factors are often caused non-comply parameters in the application of CPPOB in Roemah Tahu Bu Lis. Therefore, the company needs to carry out routine training and supervision to improve the application of CPPOB could be running well.

Keyword : CPPOB, Roemah Tahu Bu Lis, GAP Analysis

ABSTRAK

EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN OLAHAN YANG BAIK (CPPOB) DI ROEMAH TAHU BU LIS

OLEH

SEPTIANA

Industri pengolahan pangan harus memperhatikan keamanan produk pangan olahan yang dihasilkan. Roemah Tahu Bu Lis merupakan industri pengolahan pangan yang memiliki tiga produk olahan yaitu tahu, keripik tahu dan kulit lumpia krispi. Penerapan CPPOB yang dilakukan industri ini belum maksimal. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi ketidaksesuaian penerapan CPPOB, mengidentifikasi faktor penyebab ketidaksesuaian parameter penerapan CPPOB dan memberikan usulan perbaikan terhadap aspek yang belum sesuai. Penelitian ini menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif dengan menggunakan *GAP Analysis* untuk mengidentifikasi ketidaksesuaian penerapan CPPOB, mengetahui faktor penyebab menggunakan Fishbone diagram dan merumuskan rekomendasi perbaikan dengan menggunakan analisis 5W+1H. Hasil penelitian menunjukkan pelaksanaan CPPOB terhadap 3 produk yaitu tahu, keripik tahu dan kulit lumpia krispi ditemukan 1 ketidaksesuaian minor, 13 ketidaksesuaian serius dan 9 ketidaksesuaian kritis . Berdasarkan hasil analisis menggunakan fishbone diagram faktor man, method, environment menjadi faktor yang sering mengakibatkan ketidaksesuaian pada penerapan CPPOB di Roemah Tahu Bu Lis. Oleh karena itu, perusahaan perlu melakukan pengawasan yang rutin agar penerapan CPPOB dapat berjalan dengan baik.

Kata kunci: CPPOB, Roemah Tahu Bu Lis, GAP Analysis