

**SKRIPSI**

**EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK  
UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT)  
DI USAHA MIKRO KECIL MENENGAH (UMKM) TAHU BU MARNI**



Disusun Oleh :  
JIN HEE LING  
16160121E

**PROGRAM STUDI S1 TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS SETIA BUDI  
SURAKARTA  
2023**

## **SKRIPSI**

# **EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT) DI USAHA MIKRO KECIL MENENGAH (UMKM) TAHU BU MARNI**

Disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana  
Teknik



Disusun Oleh :  
JIN HEE LING  
16160121E

**PROGRAM STUDI S1 TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS SETIA BUDI  
SURAKARTA  
2023**

**HALAMAN PENGESAHAN  
SKRIPSI**

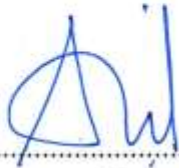
**EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK  
UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT)  
DI USAHA MIKRO KECIL MENENGAH (UMKM) TAHU BU MARNI**

Diusulkan oleh:  
JIN HEE LING  
16160121E

Telah dipertahankan di depan Tim Penguji, diujikan dan disahkan  
pada tanggal 6 Maret 2023

**Susunan Tim Penguji**

Pembimbing I  
Anita Indrasari, S.T., M.Sc.  
NIS 01200501012099



Pembimbing II  
Erni Suparti, S.T., M.T.  
NIS 01201109161145



Penguji I  
Ida Giyanti, S.T., M.T.  
NIS 01201503162191




Penguji II  
Bagus Ismail A.W., S.T., M.T  
NIS 01200807161128



  
Dekan Fakultas Teknik  
Dr.Drs. Suseno, M.Si.  
NIS 01199408011044

Mengetahui,

Ketua Program Studi S1 Teknik Industri

  
Erni Suparti, S.T., M.T.  
NIS 01201109161145

## HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Laporan Skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Surakarta, 6 Maret 2023



Jin Hee Ling

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus yang telah menjaga dan menyertai penulis, sehingga dapat menyelesaikan Laporan Skripsi dengan judul “Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Di Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Tahu Bu Marni” dengan baik dan lancar.

Selama penulisan Laporan Skripsi ini tidak akan berjalan lancar tanpa dukungan, bimbingan, dan bantuan baik material maupun spiritual dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Tuhan Yesus yang selalu membimbing dan menyertai penulis.
2. Bapak Dr. Ir. Djoni Tarigan, M.B.A., selaku Rektor Universitas Setia Budi Surakarta.
3. Bapak Dr. Drs. Suseno, M.Si., selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Setia Budi.
4. Ibu Erni Suparti, S.T., M.T., selaku Ketua Jurusan Program Studi Teknik Industri Universitas Setia Budi dan dosen pembimbing II yang telah memberi pengarahan selama penulisan Laporan Skripsi ini.
5. Ibu Anita Indrasari, S.T., M.Sc., selaku dosen pembimbing I yang telah memberi pengarahan selama penulisan Laporan Skripsi ini.
6. Ibu Ida Giyanti, S.T., M.T., selaku dosen penguji I yang memberi masukan dan saran dalam penulisan Laporan Skripsi ini
7. Bapak Bagus Ismail Adi W., S.T., M.T., selaku dosen penguji II yang memberi masukan dan saran dalam penulisan Laporan Skripsi ini.
8. Jajaran Dosen Jurusan Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Setia Budi Surakarta.
9. Orang tua yang telah memberikan doa dan dukungan.
10. Seluruh teman-teman jurusan Teknik Industri Universitas Setia Budi.
11. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan Laporan Skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan ini masih jauh dari sempurna, maka kritikan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi kesempurnaan laporan skripsi ini dimasa mendatang. Penulis berharap semoga laporan skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca dan pihak-pihak yang berkepentingan.

Surakarta, 6 Maret 2023

Penulis

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL .....	xi
LAMPIRAN .....	xiii
INTISARI.....	xiv
<i>ABSTRACT</i> .....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tinjauan Pustaka dan <i>Novelty</i> .....	3
1.3 Rumusan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.6 Sistematika Penulisan Laporan.....	5
BAB II LANDASAN TEORI.....	7
2.1 Keamanan Pangan .....	7
2.1.1 Faktor Yang Mempengaruhi Keamanan Pangan .	7
2.1.2 Penyakit Akibat Ketidakamanan Pangan .....	8
2.2 Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).....	9
2.3 <i>Gap Analysis</i> (Analisis Kesenjangan) .....	9
2.4 Indikator Penilaian.....	9
2.5 Penilaian Hasil Pemeriksaan .....	10
2.6 Analisis Kelayakan Ekonomi .....	11
2.6.1 <i>Net Present Value</i> (NPV).....	11
2.6.2 <i>Internal Rate of Return</i> (IRR) .....	11
2.6.3 <i>Payback Period</i> (PP).....	12
BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....	13
3.1 Lokasi Penelitian .....	13
3.2 Waktu Penelitian.....	13

3.3	Kerangka Pikir .....	14
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN .....	17
4.1	Pengumpulan Data .....	17
4.2	Penilaian Penerapan Aspek CPPB-IRT .....	22
4.2.1	Lokasi dan Lingkungan Produksi .....	22
4.2.2	Bangunan dan Fasilitas .....	23
4.2.3	Peralatan Produksi .....	28
4.2.4	Suplai Air Atau Sarana Penyediaan Air .....	30
4.2.5	Fasilitas dan Kegiatan <i>Higiene</i> dan Sanitasi.....	30
4.2.6	Kesehatan dan <i>Higiene</i> Karyawan.....	32
4.2.7	Pemeliharaan dan Program <i>Higiene</i> dan Sanitasi .....	34
4.2.8	Penyimpanan .....	37
4.2.9	Pengendalian Proses .....	39
4.2.10	Pelabelan Pangan .....	42
4.2.11	Pengawasan Oleh Penanggung Jawab .....	43
4.2.12	Penarikan Produk.....	44
4.2.13	Pencatatan dan Dokumentasi.....	45
4.2.14	Pelatihan Karyawan .....	46
4.3	Klasifikasi Penilaian Ketidaksesuaian Kategori Minor, Mayor, Serius, Kritis .....	47
4.4	Hasil <i>Gap Analysis</i> .....	52
4.5	Rekomendasi Perbaikan .....	54
4.6	Teknis Rekomendasi Perbaikan .....	63
4.6.1	Memperbaharui Mesin Penggiling .....	63
4.6.2	Penambahan Perlengkapan Alat Pelindung Diri (APD) .....	63
4.6.3	Penambahan Fasilitas Pabrik.....	63
4.6.4	Penambahan Peralatan .....	66
4.6.5	Penambahan Plafon/Langit-Langit.....	66
4.6.6	Penambahan Poster Peringatan .....	66
4.6.7	Usulan Label Kemasan .....	67
4.6.8	Membuat SOP .....	68
4.6.9	Penyusunan Peraturan Karyawan.....	70
4.6.10	Jadwal Piket Untuk Karyawan Dan Inspeksi Untuk Pemilik .....	71
4.6.11	Melakukan Pemberantasan Hama .....	72
4.6.12	Rekomendasi Mengikuti Penyuluhan .....	72



4.6.13 Mengusulkan Pemilik Menyimpan Dokumen .	72
4.7 Analisis Kelayakan Ekonomi .....	72
4.7.1 Perhitungan Estimasi Arus Kas.....	75
4.7.2 Analisa Kelayakan Rekomendasi .....	77
4.8 Pembahasan .....	80
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....	81
5.1 Kesimpulan .....	81
5.2 Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA.....	82
LAMPIRAN .....	84

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kondisi UMKM Tahu Bu Marni .....	2
Gambar 2. Rak penyimpanan Tahu .....	3
Gambar 3. Mesin Penggiling .....	3
Gambar 4. Kerangka Pikir .....	14
Gambar 5. Proses Produksi Tahu .....	18
Gambar 6. Proses Persiapan .....	18
Gambar 7. Proses Pencucian dan Perendaman .....	19
Gambar 8. Proses Penggilingan .....	19
Gambar 9. Proses Pemasakan .....	20
Gambar 10. Proses Penyaringan .....	20
Gambar 11. Proses Pengendapan .....	21
Gambar 12. Proses Pencetakan .....	21
Gambar 13. Proses Pemotongan .....	22
Gambar 14. Lokasi dan Lingkungan Produksi .....	22
Gambar 15. Bangunan dan Fasilitas .....	23
Gambar 16. Peralatan Produksi .....	28
Gambar 17. Kesehatan dan Higiene Karyawan .....	33
Gambar 18. Penyimpanan Kemasan dan Produk Akhir .....	37
Gambar 19. Penambahan Perlengkapan Tenaga Kerja .....	63
Gambar 20. Penambahan fasilitas wastafel lengkap dengan tempat sabun dan pengering tangan .....	64
Gambar 21. Penambahan Fasilitas Cover Rak .....	64
Gambar 22. Penambahan Pintu .....	64
Gambar 23. Penambahan Fasilitas Tempat Sampah Tertutup .....	65
Gambar 24. Penambahan Fasilitas Kasa .....	65
Gambar 25. Penambahan Fasilitas Rak Dinding .....	65
Gambar 26. Penambahan Lapisan Tungku <i>Stainless Steel</i> .....	66
Gambar 27. Poster Peringatan Untuk Mencuci Tangan dan Penggunaan APD .....	67
Gambar 28. Usulan Label Kemasan .....	67

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Tinjauan Pustaka dan Novelty .....	3
Tabel 2. Pembagian Level IRTP.....	10
Tabel 3. Waktu Penelitian .....	13
Tabel 4. Penilaian Penerapan CPPB-IRT Aspek Lokasi dan Lingkungan Produksi .....	23
Tabel 5. Penilaian Penerapan CPPB-IRT Aspek Bangunan dan Fasilitas.....	24
Tabel 6. Penilaian Penerapan CPPB-IRT Aspek Peralatan Produksi... ..	28
Tabel 7. Penilaian Penerapan CPPB-IRT Aspek Suplai Air Atau Sarana Penyediaan Air .....	30
Tabel 8. Penilaian Penerapan CPPB-IRT Aspek Fasilitas dan Kegiatan <i>Higiene</i> dan Sanitasi.....	30
Tabel 9. Penilaian Penerapan CPPB-IRT Aspek Kesehatan dan <i>Higiene</i> Karyawan.....	33
Tabel 10. Penilaian Penerapan CPPB-IRT Aspek Pemeliharaan dan Program <i>Higiene</i> dan Sanitasi.....	35
Tabel 11. Penilaian Penerapan CPPB-IRT Aspek Penyimpanan .....	38
Tabel 12. Penilaian Penerapan CPPB-IRT Aspek Pengendalian Proses .....	39
Tabel 13. Penilaian Penerapan CPPB-IRT Aspek Pelabelan Pangan ..	43
Tabel 14. Penilaian Penerapan CPPB-IRT Aspek Pengawasan Oleh Penanggung Jawab.....	43
Tabel 15. Penilaian Penerapan CPPB-IRT Aspek Penarikan Produk ..	44
Tabel 16. Penilaian Penerapan CPPB-IRT Aspek Pencatatan dan Dokumentasi .....	45
Tabel 17. Penilaian Penerapan CPPB-IRT Aspek Pelatihan Karyawan .....	46
Tabel 18. Klasifikasi Penilaian Ketidaksesuaian Kategori Minor, Mayor, Serius, Kritis.....	47
Tabel 19. Penilaian Penerapan CPPB-IRT Aspek Pelatihan Karyawan .....	52
Tabel 20. Rekomendasi Perbaikan .....	54
Tabel 21. SOP Pembersihan Ruang Produksi .....	68
Tabel 22. SOP Pembersihan Area Lingkungan Pabrik.....	68
Tabel 23. SOP Pembersihan Peralatan .....	69
Tabel 24. Pemanbahan Peraturan Karyawan.....	71

Tabel 25. Jadwal Piket Karyawan .....	72
Tabel 26. Jadwal Inspeksi Pemilik .....	72
Tabel 27. Penambahan Perlengkapan Tenaga Kerja .....	73
Tabel 28. Penambahan Peralatan.....	74
Tabel 29. Penambahan Fasilitas .....	73
Tabel 30. Penambahan Langit-Langit .....	74
Tabel 31. Penambahan SOP, Poster, Perturan Karyawan, Label, Jawal Piket dan Inspeksi .....	74
Tabel 32. Estimasi Arus Kas .....	76
Tabel 33. Kumulatif Benefit dan PV Benefit .....	79

## **LAMPIRAN**

Lampiran 1. Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).....	84
Lampiran 2. Bukti Cek Plagiasi.....	101

## INTISARI

### **EVALUASI PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT) DI USAHA MIKRO KECIL MENENGAH (UMKM) TAHU BU MARNI**

Keamanan pangan adalah prasyarat dan usaha dalam mencegah kemungkinan tercemarnya pangan dari bakteri dan benda lain yang mengganggu, merugikan, dan mengancam kesehatan manusia sehingga aman untuk dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran bagaimana klasifikasi penilaian, usulan perbaikan, dan bahwa sertifikasi CPPB-IRT layak untuk diimplementasikan oleh UMKM Tahu Bu Marni berdasarkan evaluasi penerapan CPPB-IRT dan analisa kelayakan ekonomi. Evaluasi CPPB-IRT yang digunakan adalah 14 aspek yang didalamnya terdapat 153 persyaratan dan analisa ekonomi yang digunakan adalah NPV, IRR, dan PP. Berdasarkan hasil evaluasi penerapan CPPB-IRT, implementasi CPPB-IRT layak dilakukan dengan penambahan beberapa rekomendasi perbaikan antara lain penambahan fasilitas pabrik, penambahan peralatan, penambahan langit-langit, penambahan poster, memperbaharui mesin penggiling, usulan label kemasan, penambahan APD, membuat SOP, penyusunan peraturan karyawan, jadwal piket, jadwal inspeksi, pemberantasan hama, mengikuti penyuluhan, dan penyimpanan dokumen. Berdasarkan analisa ekonomi, implementasi CPPB-IRT layak untuk dilakukan dengan melakukan investasi pada beberapa rekomendasi, dengan nilai NPV Rp 345.463.134, nilai IRR sebesar 169%, PP 464 hari.

**Kata kunci: CPPB-IRT, UMKM, analisa ekonomi, tahu**

## **ABSTRACT**

### **EVALUATION OF THE BEST IMPLEMENTATION OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES FOR HOUSEHOLD INDUSTRY (GMP-HI) IN MICRO SMALL MEDIUM ENTERPRISES (MSMEs) TOFU MRS. MARNI**

*Food safety is a regulation and an effort to prevent the possibility of contamination of food from bacteria and other objects that threaten human health. So that it is safe for consumption. This study aims to provide an overview of how the classification of assessments, suggestions for improvements, and that GMP-HI certification is feasible to be implemented by MSMEs Tofu Mrs. Marni based on an evaluation of the implementation of GMP-HI and economic feasibility analysis. The GMP-HI evaluation used is 14 aspects in which there are 153 requirements and the economic analysis used is NPV, IRR, and PP. Based on the results of the evaluation of the implementation of GMP-HI, the implementation of GMP-HI is feasible with the addition of several recommendations for improvement, including factory facilities, equipment, ceilings, posters, updating grinding machines, proposing packaging labels, PPE, SOPs, preparation of employee regulations, picket schedules, inspection schedules, pest eradication, attending counseling, and document storage. Based on economic analysis, GMP-HI implementation is feasible by investing in several recommendations, with an NPV value of IDR 345,463,134, an IRR value of 169%, PP 464 days.*

**Keywords:** *GMP-HI, MSMEs, economic analysis, tofu.*

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Keamanan pangan adalah prasyarat dan usaha dalam mencegah kemungkinan tercemarnya pangan dari bakteri dan benda lain yang mengganggu, merugikan, dan mengancam kesehatan manusia sehingga aman untuk dikonsumsi (Rostwentivaivi and Fizriani, 2019). Mewujudkan keamanan pangan merupakan tanggung jawab bersama antara pemerintah, masyarakat, serta pelaku usaha. Oleh karena itu untuk melindungi pangan dari hal-hal yang dapat membahayakan masyarakat, telah dikeluarkan suatu standar keamanan pangan oleh Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) yaitu Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) atau yang dikenal dengan *Good Manufacturing Practice* (GMP) yang ditujukan bagi industri pangan agar pangan yang berkualitas dan aman dapat dihasilkan.

Di Indonesia, persyaratan GMP tertuang dalam Peraturan Kepala BPOM Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). CPPB-IRT merupakan panduan yang memuat persyaratan disetiap aspek yang harus dipenuhi oleh industri rumah tangga penghasil pangan untuk menghasilkan pangan olahan yang berkualitas, aman, dan layak konsumsi. Kualitas produk yang diproduksi dapat dipertahankan jika produsen memiliki sebuah prosedur yang dapat memastikan kesesuaian produk dengan persyaratan yang ditetapkan, sesuai dengan Pasal 43 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 mengenai Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan. Pasal ini menyebutkan bahwa industri rumah tangga yang memproduksi pangan olahan harus mempunyai Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang diterbitkan oleh Walikota/Bupati dan Kepala BPOM menetapkan pedoman pemberian SPP-IRT (BPOM RI, 2012).

Aspek-aspek yang dievaluasi untuk memperoleh SPP-IRT diantaranya adalah lokasi dan lingkungan produksi, bangunan, fasilitas, peralatan, serta masuk dalam kriteria penilaian level IRTP (Industri Rumah Tangga Pangan) yang diatur oleh BPOM. Pelaku industri membutuhkan SPP-IRT sebagai bukti dan jaminan bahwa produk yang dihasilkan layak dan aman dikonsumsi (Rostwentivaivi and Fizriani, 2019). Oleh karena itu penerapan CPPB-IRT dianggap sebagai langkah



awal yang sangat penting bagi pelaku industri untuk mendapatkan SPP-IRT.

Jika ingin mendapatkan SPP-IRT, tempat produksi, proses produksi maupun fasilitas produksi harus sesuai dengan standar CPPB-IRT yang berlaku. Penggantian ataupun penambahan investasi dalam pemenuhan CPPB-IRT harus diikuti oleh adanya perhitungan analisis kelayakan agar dapat memperkirakan layak atau tidak investasi dijalankan. Analisis kelayakan ekonomi dilakukan dengan tujuan untuk mengkaji apakah suatu usaha layak atau tidak berdasarkan perhitungan kemungkinan keuntungan yang diperoleh dari suatu penanaman modal (Sakinah dkk, 2021).

Salah satu produk IRT yang perlu mendapatkan perhatian akan keamanan pangannya adalah tahu, karena tahu merupakan makanan khas dari Indonesia, dengan harga murah dan memiliki rasa yang enak dan bergizi. Dengan banyaknya peminat tahu menjadikan banyaknya industri pembuatan tahu yang makin berkembang di Indonesia. Kampung Krajan merupakan wilayah di kelurahan Mojosongo, kecamatan Jebres, kota Surakarta yang terkenal sebagai daerah penghasil tahu, akan tetapi disana masih terdapat industri tahu yang belum menerapkan standar CPPB-IRT. Salah satu industri tahu di Krajan yang sedang berkembang yaitu UMKM tahu Bu Marni. UMKM tahu Bu Marni merupakan industri rumah tangga yang saat ini belum menggunakan sistem CPPB-IRT. Hasil pengamatan awal yang telah dilakukan pada UMKM tahu Bu Marni dapat dilihat bahwa masih terdapat proses produksi yang belum sesuai dengan standar CPPB-IRT antara lain, pada gambar 1 karyawan tidak menggunakan pakaian kerja atau alat pelindung diri, pada gambar 2 rak penyimpanan tahu yang sudah jadi dibiarkan di tempat terbuka yang berpotensi terkena bakteri, dan pada gambar 3 mesin penggiling yang sudah berkarat dan terdapat barang-barang yang menempel pada dinding.



**Gambar 1.** Kondisi UMKM Tahu Bu Marni



**Gambar 2.** Rak penyimpanan Tahu



**Gambar 3.** Mesin Penggiling

Berdasarkan hasil analisa yang telah dilakukan pada UMKM tahu Bu Marni terlihat masih diperlukan analisa lebih lanjut penerapan CPPB-IRT agar diketahui gap kesenjangan untuk diusulkan perbaikan dan dilakukan analisa kelayakan ekonomi implementasi CPPB-IRT pada UMKM Tahu Bu Marni.

## 1.2 Tinjauan Pustaka dan *Novelty*

*Novelty* pada penelitian ini membahas perbedaan penelitian terdahulu dan penelitian sekarang tentang CPPB-IRT dengan tema yang relevan dan berbagai latar belakang masalah yang berbeda. Penelitian terdahulu dijadikan sebagai referensi sehingga memperkuat penelitian yang dilakukan. Tinjauan pustaka dan *novelty* dapat dilihat pada tabel 1.

**Tabel 1.** Tinjauan Pustaka dan *Novelty*

Penulis	Objek Penelitian	Standar Kualitas	Hasil			
			Jumlah Ketidak-sesuaian	Level IRTP	Rekomendasi Perbaikan	Analisis Kelayakan Ekonomi
Putri, Rohayati and Aisha (2015)	Pengolahan Pangan Hasil Perkebunan (UMKM Pelangi Rasa)	CPPB-IRT dan Sertifikasi Halal	✓	✓	✓	-

Penulis	Objek Penelitian	Standar Kualitas	Hasil			
			Jumlah Ketidak-sesuaian	Level IRTP	Rekomendasi Perbaikan	Analisis Kelayakan Ekonomi
Rezki (2020)	Minuman Tradisional (IRTP Pak Haji Maksum)	CPPB-IRT	✓	✓	-	-
Komala, Widajanti and Pangestuti (2017)	Tahu (Perusahaan "SL" Semarang)	CPPB-IRT	✓	✓	-	-
Kurniasari, Yudiastuti and Rezeqi (2022)	Produk Makanan (CV. Buana Citra Sentosa)	GMP Dan Scoring AHP	✓	✓	-	-
Nazalina, Maflahah and Fakhry (2019)	Tahu (UD Sumber Makmur)	CPPB-IRT	✓	✓	✓	-
Penelitian Saat Ini	Tahu (UMKM Tahu Bu Marni)	CPPB-IRT	✓	✓	✓	✓

Perbedaan penelitian ini dan penelitian terdahulu terdapat pada analisa akhir penelitian. Penelitian terdahulu hanya berfokus memberikan saran perbaikan pada aspek ketidaksesuaian kritis. Sedangkan pada penelitian ini, memberikan rekomendasi perbaikan pada semua aspek ketidaksesuaian dan analisa kelayakan ekonomi implementasi CPPB-IRT yang bisa dipakai sebagai acuan oleh UMKM Tahu Bu Marni.

### 1.3 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini ialah:

1. Apa saja ketidaksesuaian dan klasifikasi penilaian aspek CPPB-IRT pada UMKM tahu Bu Marni?
2. Bagaimana usulan perbaikan yang dapat dilakukan untuk memperbaiki aspek CPPB-IRT yang tidak sesuai?
3. Bagaimana analisis kelayakan kelayakan ekonomi implementasi CPPB-IRT?

#### **1.4 Tujuan Penelitian**

1. Mengidentifikasi ketidaksesuaian dan hasil klasifikasi penilaian aspek CPPB-IRT pada UMKM tahu Bu Marni.
2. Memberikan usulan perbaikan untuk memperbaiki aspek CPPB-IRT yang tidak sesuai pada UMKM tahu Bu Marni.
3. Mengidentifikasi hasil kelayakan ekonomi penerapan CPPB-IRT di UMKM Tahu Bu Marni.

#### **1.5 Manfaat Penelitian**

1. Bagi Peneliti
  - a. Memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan studi pada Universitas Setia Budi, Program Studi Teknik Industri.
  - b. Dapat menambah wawasan dan ilmu pengetahuan serta pengalaman mengenai CPPB-IRT dalam industri pangan.
2. Bagi perusahaan, diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat memberikan kontribusi untuk perusahaan industri terkait sistem CPPB-IRT.

#### **1.6 Sistematika Penulisan Laporan**

### **BAB I PENDAHULUAN**

Pada bab ini menguraikan pembahasan latar belakang masalah, posisi penelitian, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan.

### **BAB II LANDASAN TEORI**

Bab ini berisi tentang persyaratan CPPB-IRT dan teori-teori yang mendukung dan relevan dengan penelitian. Teori ini juga berisikan metode, rumus serta pembahasan dalam penelitian ini.

### **BAB III METODE PENELITIAN**

Bab ini berisi tentang langkah-langkah yang akan dilalui dalam penelitian yang dilakukan selama pelaksanaan penelitian.

### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

Pada bab ini ditampilkan seluruh data penilaian, klasifikasi, rekomendasi dan analisa kelayakan ekonomi CPPB-IRT yang digunakan dalam penelitian, kemudian hasil yang diperoleh akan dianalisa untuk mendapatkan solusi yang diharapkan dapat menjawab permasalahan yang dibahas.

### **BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

Bab ini merupakan bab terakhir yang memuat rangkuman keseluruhan isi yang dibahas, serta saran yang berisi pengembangan, pendalaman, dan pengkajian ulang yang bisa digunakan sebagai masukan untuk UMKM.