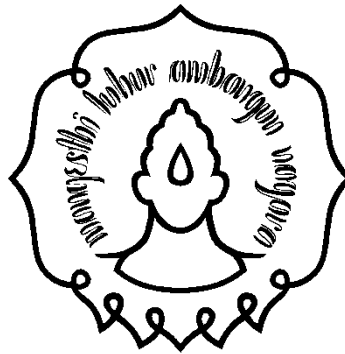


LAPORAN TUGAS AKHIR

**KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) PADA
PROSES PEMBUATAN AMPYANG KACANG DI UKM “BU SHINTA”
MOJOLABAN, SUKOHARJO**

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



**Disusun oleh:
SELLY FIDIA AGUSTIN
H3114093**

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

2017

HALAMAN PENGESAHAN

**KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) PADA
PROSES PEMBUATAN AMPYANG KACANG DI UKM “BU SHINTA”
MOJOLABAN, SUKOHARJO**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh:

**SELLY FIDIA AGUSTIN
H3114093**

Telah dipertahankan di depan Dosen Penguji
pada Tanggal: 24 Mei 2017
dan dinyatakan telah memenuhi syarat.

Susunan Dewan Penguji

Ketua Penguji

Anggota Penguji

Dr. Ir. Sigit Prabawa, M.Si.
NIP 196405041991031001

Ardhea Mustika Sari, S.T.P., M.Sc.
NIP 198405092014042001

Mengesahkan,
Dekan Fakultas Pertanian
Universitas Sebelas Maret Surakarta

Prof. Dr. Ir. H. Bambang Pujiasmanto, M.S.
NIP 195602251986011001

MOTTO

Dan Tuhanmu berfirman: "Berdo'alah kepada-Ku, niscaya akan Kuperkenankan bagimu. Sesungguhnya orang-orang yang menyombongkan diri dari menyembah-Ku akan masuk neraka Jahannam dalam keadaan hina dina" (Al-Mu'min: 60)

Dan taatlah kepada Allah dan Rasul-Nya dan janganlah kamu berbantah-bantahan, yang menyebabkan kamu menjadi gentar dan hilang kekuatanmu dan bersabarlah. Sesungguhnya Allah beserta orang-orang yang sabar (Al-Anfal: 46)

Saya tidak gagal. Saya hanya menemukan 1000 cara yang tidak bekerja dengan baik (Thomas Edison)

Selama kamu tidak menyerah, kamu masih memiliki kesempatan. Menyerah adalah kesalahan yang terbesar (Jack Ma)

Selagi kamu bisa melakukan kebaikan dan bermanfaat bagi orang lain, jangan pernah berkata "tidak bisa"

Kalau kamu ingin merubah hal yang besar, mulailah merubah hal kecil terlebih dahulu, yakni dimulai dari dirimu sendiri

Menyerah hanya untuk orang yang kalah

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala puji syukur kepada Allah SWT, Tugas Akhir ini kupersembahkan kepada:

Orang tuaku yang tak henti-hentinya memberikan doa, dukungan, motivasi dan kasih sayangnya. Terimakasih atas ketulusan dan kasih sayang dalam membimbingku hingga saat ini dan atas segala pengorbanan yang tak pernah terhitung nilainya.

Bapak Dr. Ir. Sigit Prabawa, M.Si. dan Ibu Ardhea Mustika Sari, S.TP., M. Sc. selaku dosen pembimbing dan penguji atas semua arahan, dukungan, dan bimbingannya yang telah diberikan dengan tulus, sabar, dan ikhlas dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

Sahabatku, Melina, Safira, Nurmalia dan Nindyana dan teman-teman seperjuangan Diploma III Teknologi Hasil Pertanian 2014. Terimakasih atas doa, semangat, dukungan serta kenangan yang takkan terlupakan

Kementerian Sosial Masyarakat BEM UNS 2016 (mas Abduh, Anggita Vicky, Dian, isna, Karina, Rizky Di Agustius, dll). Terimakasih atas pengalaman berharga yang mungkin tidak akan kudapatkan di tempat lain. Tetaplah menjadi kaum “baper” yang akan selalu “bawa perubahan” positif bagi sekitar.

Teman-teman kos “pondok biru” (mbak Dika, Siti, Linggar, Hana, Minul, Yesi, Cahaya, dll). Terimakasih telah menjadi keluarga baru di Surakarta.

Team Agustus. Terimakasih telah menjadi teman diskusi, untuk segala kebaikan, bantuan, solusi, nasihat, semangat untuk terus berusaha menjadi pribadi yang lebih baik dan telah mengajak untuk melihat dunia tidak hanya dari satu sisi saja.

Almamater Universitas Sebelas Maret Surakarta tercinta

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan puji dan syukur Alhamdulillah penulis panjatkan kepada Allah SWT, yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir dengan judul “Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Pada Proses Pembuatan Ampyang Kacang di UKM *Bu Shinta*, Mojolaban, Sukoharjo”. Penulisan Tugas Akhir ini diajukan untuk memenuhi salah syarat memperoleh Derajat Ahli Madya di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Terselesaikannya laporan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bimbingan, saran, petunjuk, dan dukungan yang telah diberikan oleh beberapa pihak dalam pembuatan laporan Tugas Akhir. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Allah SWT atas berkat, rahmat serta hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir ini.
2. Bapak Prof. Dr. Ir. H. Bambang Pujiasmanto, M.S. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
3. Bapak R. Baskara Katri Anandito, S.T.P., M.Sc. selaku Kepala Program Studi D3 Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sebelas Maret.
4. Bapak Dr. Ir. Sigit Prabawa, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Tugas Akhir dan ibu Ardhea Mustika Sari, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Penguji Tugas Akhir yang telah memberikan pengarahan dalam penyusunan laporan Tugas Akhir.
5. Ibu Siswanti, S.T.P., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing Akademik.
6. Seluruh staf pengajar di program studi D III Teknologi Hasil Pertanian yang telah memberikan ilmunya.
7. Pemilik dan seluruh pekerja di UKM “Bu Shinta” yang telah mengizinkan saya melakukan observasi dan atas semua informasi yang diberikan.
8. Kedua orang tua dan saudara penulis yang selalu memberingan doa dan dukungan.

9. Sahabat-sahabatku Nurmala Azizia, Melina Giyan Putri, Safira Rahmawati, dan Yuliasih Nindyana Listyarini yang telah kebersamai sejak semester dua dan atas semua bantuan serta dukungannya selama ini.
10. Teman-teman program studi D III Teknologi Hasil Pertanian yang telah membantu dalam penyusunan laporan Tugas Akhir.
11. Teman-teman kos “Pondok Biru” yang telah memberikan dukungan, motivasi, dan bantuannya.
12. HIMADIPTA (Himpunan Mahasiswa Diploma Tiga Pertanian) khususnya bidang kaderisasi periode 2015 atas ilmu non akademik yang telah diberikan.
13. Keluarga BEM (Badan Eksekutif Mahasiswa) Universitas Sebelas Maret khususnya Kementerian Sosial Masyarakat periode 2016 yang telah kebersamai, mengajarkan pentingnya bermanfaat bagi orang lain dan atas motivasi secara tidak langsung.
14. Adik-adik SDN Sanggrahan dan *volunteer* SSC (Sanggrahan *Study Club*).

Semoga Allah SWT memberikan balasan yang berlipat ganda kepada semuanya. Demi perbaikan selanjutnya, saran dan kritik yang membangun akan penulis terima dengan senang hati. Semoga laporan Tugas Akhir ini dapat bermanfaat khususnya bagi penulis dan umumnya bagi kita semua

Surakarta,

2017

Penulis

DAFTAR ISI

Halaman judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Motto	iii
Halaman Persembahan	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vii
Daftar Tabel	ix
Daftar Gambar	xi
Daftar Lampiran	xiii
Abstrak	xiv
Abstract	xv
BAB I Pendahuluan	
A. Latar Belakang	1
B. Perumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
BAB II Tinjauan Pustaka	
A. Ampyang Kacang.....	4
B. Bahan Pembuat Ampyang Kacang	5
C. Cara Produksi Ampyang Kacang.....	13
D. Pengemasan.....	15
E. Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB)	16
BAB III Metode Pelaksanaan	
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	35
B. Tahapan Pelaksanaan	35
C. Analisis Produk Akhir.....	36
D. Penerapan Konsep CPPB	36
BAB IV Hasil dan Pembahasan	
A. Lokasi dan Lingkungan Produksi	38
B. Bangunan dan Fasilitas	41
C. Peralatan Produksi	48

D. Suplai Air	50
E. Fasilitas dan Kegiatan Higiene Sanitasi.....	51
F. Kesehatan dan Higiene Pekerja.....	55
G. Pemeliharaan dan Program Higiene Sanitasi Pekerja.....	57
H. Penyimpanan.....	58
I. Pengendalian Proses.....	60
1. Pengendalian Bahan Baku	61
a. Kacang tanah.....	61
b. Gula merah.....	65
c. Jahe	68
d. Air	70
e. Garam.....	72
2. Pengendalian Mutu Proses	74
a. Persiapan bahan baku.....	75
b. Pemasakan gula merah dan jahe	77
c. Pencampuran kacang tanah.....	79
d. Pemanasan ampyang kacang.....	80
e. Pencetakan	82
f. Pendinginan.....	84
3. Pengendalian Produk Akhir	86
4. Kemasan.....	95
J. Pelabelan Pangan	98
K. Pengawasan oleh Penanggung Jawab	100
L. Penarikan Produk	101
M. Pencatatan dan Dokumentasi	102
N. Pelatihan Karyawan	103
BAB V Kesimpulan dan Saran	
A. Kesimpulan	104
B. Saran	104
Daftar Pustaka.....	106
Lampiran	110

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Standar Mutu Enting-Enting Gepuk Berdasarkan SNI 01-4034-1996	5
Tabel 2.2 Standar Mutu Kacang Tanah Dalam Bentuk Wose Berdasarkan SNI 01-3921-1995	6
Tabel 2.3 Kandungan Gizi Kacang Tanah per 100 Gram Bahan	7
Tabel 2.4 Syarat Mutu Gula Merah Kelapa Berdasarkan SNI 01-3743-1995	10
Tabel 2.5 Kandungan Gizi dalam Setiap 100 Gram Rimpang Jahe Segar	11
Tabel 2.6 Standar Mutu Air Minum Sesuai permenkes No. 492/menkes/per/IV/2010	12
Tabel 3.1 Metode Analisis Persyaratan Mutu Ampyang Kacang Bu Shinta ..	36
Tabel 4.1 Hasil Pengamatan Kacang Tanah	62
Tabel 4.2 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Kacang Tanah	63
Tabel 4.3 Hasil Pengamatan Gula Merah	66
Tabel 4.4 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Gula Merah	67
Tabel 4.5 Hasil Pengamatan Mutu Jahe	69
Tabel .6 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Jahe	69
Tabel 4.7 Hasil Pengamatan Mutu Air	70
Tabel 4.8 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Air	71
Tabel 4.9 Hasil Pengamatan Garam	72
Tabel 4.10 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Garam	73
Tabel 4.11 Evaluasi Mutu Proses Persiapan Bahan Baku	76
Tabel 4.12 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Persiapan Bahan Baku	76
Tabel 4.13 Evaluasi Mutu Proses Pemasakan Gula dan Jahe	77
Tabel 4.14 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pemasakan Gula Merah dan Jahe	78
Tabel 4.15 Evaluasi Mutu Pencampuran Kacang Tanah	79
Tabel 4.16 Spesifikasi dan pengendalian Mutu Proses Pencampuran Kacang Tanah	80
Tabel 4.17 Evaluasi Mutu Proses Pemanasan Ampyang Kacang	81

Tabel 4.18 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pemanasan Ampyang Kacang	82
Tabel 4.19 Evaluasi Mutu Proses Pencetakan	83
Tabel 4.20 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pencetakan	84
Tabel 4.21 Evaluasi Mutu Proses Pendinginan	85
Tabel 4.22 Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Proses Pendinginan	86
Tabel 4.23 Hasil Pengujian Keadaan Ampyang Kacang	87
Tabel 4.24 Hasil Pengujian Produk Ampyang Kacang	88
Tabel 4.25 Konsep Pengendalian Mutu Produk Akhir Ampyang Kacang	94

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Ampyang Kacang	4
Gambar 2.2 Ampyang Kacang di UKM “Bu Shinta”	4
Gambar 2.3 Kacang Tanah	6
Gambar 2.4 Kacang Tanah di UKM “Bu Shinta”	6
Gambar 2.5 Gula Merah	8
Gambar 2.6 Gula Merah di UKM “Bu Shinta”	8
Gambar 2.7 Jahe	11
Gambar 4.1 Peta Lokasi UKM “Bu Shinta”	39
Gambar 4.2 UKM “Bu Shinta”	40
Gambar 4.3 Jalan di depan UKM “Bu Shinta”	40
Gambar 4.4 Tata Letak UKM “Bu Shinta”	41
Gambar 4.5 Lantai di UKM “Bu Shinta”	42
Gambar 4.6 Dinding di UKM “Bu Shinta”	42
Gambar 4.7 Langit-langit di UKM “Bu Shinta”	42
Gambar 4.8 Pintu di UKM “Bu Shinta”	43
Gambar 4.9 Lubang angin di UKM “Bu Shinta”	43
Gambar 4.10 Konsep CPPB Desain Tata Letak di UKM “Bu Shinta”	44
Gambar 4.11 Contoh Langit-langit sesuai dengan konsep CPPB	46
Gambar 4.12 Contoh Pintu dengan tirai fiber.....	46
Gambar 4.13 Filter kasa untuk ventilasi.....	47
Gambar 4.14 Air yang digunakan di UKM “Bu Shinta”	51
Gambar 4.15 Tempat sampah di UKM “Bu Shinta”	54
Gambar 4.16 Contoh Tempat Sampah Dengan Penutup.....	55
Gambar 4.17 Pekerja di UKM “Bu Shinta”	55
Gambar 4.18 Plastik Mika	59
Gambar 4.19 Kardus Untuk Alas dan Pengemas Sekunder	59
Gambar 4.20 Kacang Tanah di UKM “Bu Shinta”	63
Gambar 4.21 Gula Merah di UKM “Bu Shinta”	66
Gambar 4.22 Proses Pembuatan Ampyang Kacang di UKM “Bu Shinta” ...	74

Gambar 4.23 Proses Pemasakan Gula Merah dan Jahe.....	77
Gambar 4.24 Pencampuran Kacang Tanah	79
Gambar 4.25 Pemanasan Ampyang Kacang	81
Gambar 4.26 Proses Pencetakan Ampyang Kacang.....	83
Gambar 4.27 Proses Pendinginan Ampyang Kacang.....	85
Gambar 4.28 Uji Keadaan Ampyang Kacang	87
Gambar 4.29 Sampel Pengujian Kadar Air	89
Gambar 4.30 Pengujian Sukrosa Sampel Non Hidrolisis.....	91
Gambar 4.31 Pengujian Sukrosa Sampel Hidrolisis.....	91
Gambar 4.32 Uji Angka Lempeng Total (ALT)	92
Gambar 4.33 Pengujian Kapang.....	94
Gambar 4.34 Kemasan Ampyang Kacang UKM “Bu Shinta”	97
Gambar 4.35 Contoh Kemasan Ampyang Kacang.....	98
Gambar 4.36 Label Ampyang Kacang UKM “Bu Shinta”	99
Gambar 4.37 Contoh Label Ampyang Kacang Yang Baik	99

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Prosedur Kerja Pengujian Produk.....	111
Lampiran 2 Hasil Pengujian	116
Lampiran 3 SNI 01-4034-1996	122

**KONSEP CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) PADA
PROSES PEMBUATAN AMPYANG KACANG DI UKM “BU SHINTA”
MOJOLABAN, SUKOHARJO**

Selly Fidia Agustin¹

H3114093

Dr. Ir. Sigit Prabawa, M. Si.² dan Ardhea Mustika Sari, S.TP., M.Sc.²

ABSTRAK

Ampyang adalah salah satu jenis makanan tradisional Indonesia yang terbuat dari gula. Ampyang kacang atau gula kacang merupakan makanan ringan yang terbuat dari kacang tanah yang telah disangrai. Evaluasi pengendalian proses pembuatan ampyang kacang dilakukan dengan pengecekan terhadap setiap proses mulai bahan baku, pengolahan dan proses pengemasan. Untuk mengetahui karakteristik mutu ampyang kacang di UKM “Bu Shinta”, dilakukan pengujian (uji keadaan organoleptik, kadar air, kadar gula, angka lempeng total, dan angka kapang) serta membuat konsep CPPB. Proses pembuatan ampyang kacang di UKM “Bu Shinta” melalui tahapan persiapan bahan baku, pemasakan gula merah dan jahe, pencampuran kacang tanah, pemanasan ampyang kacang, pencetakan, pendinginan dan pengemasan ampyang kacang. Sampel yang diuji merupakan sampel dengan penyimpanan 3 hari dan sampel *fresh made*. Hasil uji keadaan untuk kedua sampel sesuai standar, kadar air 3,82% dan 3,72%, kadar sukrosa 42,52% dan 42,91%, angka lempeng total 8×10^1 kol/g dan $6,5 \times 10^1$ kol/g dan angka kapang sebesar $6,5 \times 10^1$ kol/g dan $5,5 \times 10^1$ kol/g. Berdasarkan hasil pengujian, nilai kadar air tidak sesuai dengan SNI sedangkan untuk parameter yang lain sesuai dengan SNI. Pembuatan konsep CPPB digunakan untuk menjamin mutu dan keamanan produk ampyang kacang di UKM “Bu Shinta” sehingga dapat diterima di kalangan masyarakat dan memenuhi syarat SNI 01-4034-1996.

Kata kunci: Evaluasi Mutu, Ampyang Kacang, Konsep CPPB

1) Mahasiswa Program Diploma III Teknologi Hasil Pertanian UNS

2) Staf Pengajar Program Diploma III Teknologi Hasil Pertanian UNS

**THE CONCEPT OF GOOD MANUFACTURING PRACTISE (GMP) IN
THE PRODUCTION OF AMPYANG KACANG AT HOME INDUSTRY
“BU SHINTA”
MOJOLABAN, SUKOHARJO**

**Selly Fidia Agustin¹
H3114093**

Dr. Ir. Sigit Prabawa, M.Si² and Ardhea Mustika Sari, S.TP., M.Sc.²

ABSTRACT

Ampyang is one of Indonesian traditional food made from brown sugar. Ampyang kacang or gula kacang is kind of snacks made from roasted peanut. Management evaluation process of ampyang kacang's production is conducted by checking every process starting from raw material, processing and packing process. Determination of ampyang kacang's quality from home industry "Bu Shinta" was conducted by some analysis (organoleptic test, sugar as sucrose content, water content, total plate count, and mold) and making the concept of GMP. The process of making ampyang kacang in home industry "Bu Shinta" through the stages of preparation of raw materials, cooking brown sugar and ginger, mixing peanuts, heating peanuts, molding, cooling and packing. The samples for analysis are samples with 3 days storage and fresh made samples. The results of conditions for both samples are according to standard, water content 3,82% and 3,72%, sucrose content 42,52% and 42,91%, total plate count 8×10^1 col/g and $6,5 \times 10^1$ col/g and mold $6,5 \times 10^1$ col/g and $5,5 \times 10^1$ col/g. Based on the result, water content values are not meet with the standard but the other parameters are meet the requirement of SNI. Making the concept of GMP used to ensure the quality and safety of ampyang kacang's production at home industry "Bu Shinta" so that it can be accepted among the people and qualify for the standard (SNI 01-4034-1996).

Key words: Evaluation of Quality, Ampyang Kacang, The Concept of GMP

1) Student of Diploma Program Faculty of Agricultural Product Technology UNS
2) Lecturer of Diploma Program Faculty of Agricultural Product Technology UNS

