

ABSTRAK

Maria Kadita, NIM: I 0313064. PERBAIKAN PROSES PRODUKSI DENGAN STANDAR CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) DAN WORK IMPROVEMENT IN SMALL ENTERPRISE (WISE) PADA INDUSTRI KERUPUK (STUDI KASUS: INDUSTRI KERUPUK SALA BOYOLALI). Skripsi. Surakarta: Program Studi Sarjana Teknik Industri Fakultas Teknik, Universitas Sebelas Maret, Desember 2017.

Kerupuk merupakan makanan kering khas Indonesia yang terbuat dari bahan dasar tepung tapioka dan sudah sangat dikenal oleh masyarakat. Industri kerupuk yang banyak tersebar di wilayah Indonesia sebagian besar masih merupakan Industri Rumah Tangga (IRT) yang proses produksinya dikerjakan secara tradisional. Setiap industri rumah tangga yang menghasilkan olahan pangan wajib memiliki SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga). SPP-IRT diperlukan oleh pelaku IRT agar dapat memperluas pasar penjualan dan memasuki pasar ritel modern. Untuk mendapatkan SPP-IRT terdapat beberapa aspek yang dinilai sesuai dengan peraturan CPPB (Cara Produksi Pangan yang Baik) yang diatur oleh BPOM. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan CPPB pada IRT kerupuk SALA Boyolali dengan menggunakan daftar periksa CPPB-WISE sebagai upaya perbaikan proses produksi dan pemenuhan standar untuk mendapatkan SPP-IRT. Penelitian ini terdiri dari tujuh tahap yaitu identifikasi kondisi di kerupuk SALA Boyolali, pemeriksaan daftar periksa CPPB di industri kerupuk SALA Boyolali, pemeriksaan daftar periksa WISE di industri kerupuk SALA Boyolali, penyusunan daftar periksa CPPB-WISE, pembobotan kriteria dan subkriteria daftar periksa CPPB-WISE dengan metode AHP, rekapitulasi pembobotan daftar periksa CPPB –WISE, dan usulan alternatif perbaikan proses produksi. Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa terdapat lima kriteria yang menjadi prioritas perbaikan berdasarkan evaluasi penilaian daftar periksa GMP-WISE dan juga diberikan usulan berupa penerapan budaya kerja 5S (*Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu, dan Shitsuke*) di IRT kerupuk SALA Boyolali.

Kata kunci: Industri Kerupuk, Cara Produksi Pangan yang Baik, *Work Improvement in Small Enterprise*, SPP-IRT.

vii + 82 halaman; 10 tabel; 19 gambar; 31 lampiran

Daftar Pustaka: 25 (1979-2016)

ABSTRACT

Maria Kadita, NIM: I 0313064. IMPROVEMENT OF PRODUCTION PROCESS WITH STANDAR CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK (CPPB) AND WORK IMPROVEMENT IN SMALL ENTERPRISE (WISE) IN KERUPUK INDUSTRY (CASE STUDY: SALA KERUPUK INDUSTRY BOYOLALI). Undergraduate Thesis. Surakarta: Industrial Engineering Departement, Faculty of Engineering, Sebelas Maret University, December 2017.

Kerupuk is a typical Indonesian dry food made from tapioca flour and is well known by the people. Kerupuk industries that widely spread in the territory of Indonesia, majority are still a Household Industry or Industri Rumah Tangga (IRT) which the production process is done traditionally. Every home industry that produces processed food is required to have SPP-IRT (Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga or Food Production Certificate of Household Industry). SPP-IRT is required by IRT's actors in order to expand the sales market and enter the modern retail market. In order to obtain SPP-IRT there are several aspects that are assessed in accordance with CPPB (Cara Produksi Pangan yang Baik or Good Manufacturing Practices) rules regulated by BPOM. This study aims to evaluate the application of CPPB on IRT of Kerupuk SALA Boyolali using CPPB-WISE checklist as an effort to improve production process and standard fulfillment to get SPP-IRT. This research consists of seven stages which are identification of conditions in kerupuk SALA Boyolali, checking CPPB checklist in SALA kerupuk industry Boyolali, checking WISE checklist in SALA kerupuk industry Boyolali, preparation of CPPB-WISE checklist, weighting criteria and sub-criteria of CPPB-WISE checklist with AHP method, recapitulation of the weighting of CPPB-WISE checklist, and alternative proposal for improvement of production process. Based on the research results, it can be concluded that there are five criteria that become priority improvement based on evaluation of GMP-WISE checklist and also proposed in the form of 5S working culture in IRT of SALA Kerupuk Boyolali.

Keywords: Crackers industry, Good Manufacturing Practices, Work Improvement in Small Enterprise, SPP-IRT.

vii + 82 pages; 10 tables; 19 figures; 31 attachments

References: 25 (1979-2016)