

SKRIPSI

**PERBANDINGAN PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN
YANG BAIK DAN PENDAPATAN YANG DIPEROLEH
INDUSTRI KERIPIK SINGKONG YANG SUDAH DAN
BELUM MEMILIKI P-IRT DI KOTA PALEMBANG**

***THE IMPLEMENTATION COMPARISON OF GOOD
MANUFACTURING PRACTICE AND THE REVENUE
OBTAINED BY THE CASSAVA CHIPS INDUSTRY WITH AND
WITHOUT P-IRT IN THE PALEMBANG CITY***



**Meishanda Etsa Dinanti
05011282025043**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

SUMMARY

MEISHANDA ETSA DINANTI. The Implementation Comparison of Good Manufacturing Practice and The Revenue Obtained by The Cassava Chips Industry With and Without P-IRT in The Palembang City (Supervised by **RISWANI**).

Food was a basic human need that provides various nutrients that humans needed. Regarding food safety, efforts must be made to produce safe products, namely by implementing the Guidelines for Good Manufacturing Practice (GMP) based on Regulation of the Head of BPOM RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 of 2012 for the Home Industry. The objectives of this research were (1) Analyzing the level of suitability of cassava chips home industries that have obtained P-IRT and have not obtained P-IRT in implementing Good Manufacturing Practice (GMP) based on Regulation of the Head of BPOM RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 of 2012, (2) Calculate the production income received by cassava chips home industries that have obtained P-IRT and have not yet obtained P-IRT. This research was conducted at Keripik Cek Ella home industry and Keripik Pitoyo home industry located in Palembang City in September 2023. The research method used was the survey method and purposive sampling method. The data used was primary data and secondary data. The results of this research were (1) The cassava chips home industry that already has a P-IRT made fewer discrepancies or deviations compared to the cassava chips home industry that does not yet have a P-IRT based on CPPB guidelines. Cassava chips home industry that already have P-IRT have deviations from field conditions of 34% with 9 nonconformities consisting of 3 major nonconformities, 5 serious nonconformities and 1 critical nonconformity. Meanwhile, cassava chips home industry which do not yet have P-IRT made deviations based on the results of the scoring gap analysis of 61% with 21 nonconformities consisting of 5 major nonconformities, 9 serious nonconformities and 7 critical nonconformities. (2) The income received by cassava chips home industry that obtain P-IRT is much greater than that of cassava chips home industry.

Keywords: cassava chips, GMP, income.

RINGKASAN

MEISHANDA ETSA DINANTI. Perbandingan Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik dan Pendapatan yang Diperoleh Industri Keripik Singkong yang Sudah dan Belum Memiliki P-IRT di Kota Palembang (Dibimbing oleh **RISWANI**).

Pangan adalah kebutuhan pokok manusia yang menyediakan berbagai zat gizi yang dibutuhkan oleh manusia. Terkait keamanan pangan diperlukan upaya yang harus dilakukan untuk menghasilkan produk yang aman yakni dengan cara menerapkan Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 untuk Industri Rumah Tangga. Perbedaan pemerolehan izin P-IRT tentu mempengaruhi pendapatan maupun produksi sebuah UKM. Tujuan penelitian ini adalah (1) Menganalisis tingkat kesesuaian industri rumah tangga keripik singkong yang memiliki P-IRT dan belum memiliki P-IRT dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012, (2) Menghitung pendapatan keripik singkong yang diterima oleh industri rumah tangga keripik singkong yang sudah memiliki P-IRT dan belum memiliki P-IRT. Penelitian ini dilaksanakan di UMKM Keripik Cek Ella dan UMKM Keripik Pitoyo yang berlokasi di Kota Palembang pada bulan September 2023. Metode penelitian yang digunakan adalah metode survei dan metode *purposive sampling*. Data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) Industri rumah tangga keripik singkong yang sudah memiliki P-IRT lebih sedikit melakukan ketidaksesuaian ataupun penyimpangan dibandingkan industri rumah tangga keripik singkong yang belum memiliki P-IRT berdasarkan pedoman CPPB. IRTP keripik singkong yang sudah memiliki P-IRT melakukan penyimpangan pada kondisi lapangan sebesar 34 % dengan 9 ketidaksesuaian yang terdiri dari 3 ketidaksesuaian mayor, 5 ketidaksesuaian serius, dan 1 ketidaksesuaian kritis. Sedangkan, IRTP keripik singkong yang belum memiliki P-IRT melakukan penyimpangan berdasarkan hasil analisis kesenjangan skor sebesar 61% dengan 21 ketidaksesuaian yang terdiri dari 5 ketidaksesuaian mayor, 9 ketidaksesuaian serius, dan 7 ketidaksesuaian kritis. (2) Pendapatan yang diterima oleh IRTP keripik singkong yang sudah memiliki P-IRT jauh lebih besar dibandingkan IRTP keripik singkong yang belum memiliki P-IRT.

Kata kunci: CPPB, keripik singkong, pendapatan.

SKRIPSI

**PERBANDINGAN PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN
YANG BAIK DAN PENDAPATAN YANG DIPEROLEH
INDUSTRI KERIPIK SINGKONG YANG SUDAH DAN
BELUM MEMILIKI P-IRT DI KOTA PALEMBANG**

**Diajukan Sebagai Syarat untuk Mendapatkan Gelar
Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian
Universitas Sriwijaya**



**Meishanda Etsa Dinanti
05011282025043**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
JURUSAN SOSIAL EKONOMI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SRIWIJAYA
2023**

LEMBAR PENGESAHAN

**PERBANDINGAN PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG
BAIK DAN PENDAPATAN YANG DIPEROLEH INDUSTRI KERIPIK
SINGKONG YANG SUDAH DAN BELUM MEMILIKI P-IRT DI KOTA
PALEMBANG**

SKRIPSI

Sebagai Syarat untuk Mendapatkan Gelar Sarjana
pada Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya

Oleh:

Meishanda Etsa Dinanti
05011282025043

Indralaya, November 2023

Pembimbing



Dr. Riswani, S.P., M.Si
NIP.197006171995122001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Pertanian Unsri



Prof. Dr. Ir. A. Muslim, M. Agr.
NIP. 196412291990011001

Skripsi dengan judul “Perbandingan Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik dan Pendapatan yang Diperoleh Industri Keripik Singkong yang Sudah dan Belum Memiliki P-IRT di Kota Palembang” oleh Meishanda Etsa Dinanti telah dipertahankan di hadapan Komisi Penguji Skripsi Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya pada tanggal 13 November 2023 dan telah diperbaiki sesuai saran dan masukan tim penguji.

Komisi Penguji

1. Nurilla Elysa Putri, S.P., M.Si.
NIP.197807042008122001

Ketua

(.....)

2. Reshi Wahyuni, S.P., M.Si.
NIP.198005032023212017

Sekretaris

(.....)

3. Prof. Dr. Ir. Elisa Wildayana, M.Si.
NIP.196104261987032007

Penguji

(.....)

4. Dr. Riswani, S.P., M.Si.
NIP.197006171995122001

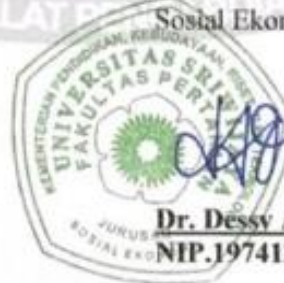
Pembimbing

(.....)

Indralaya, November 2023

Ketua Jurusan

Sosial Ekonomi Pertanian



Dr. Dessy Adriani, S.P., M.Si.
NIP.197412262001122001

PERNYATAAN INTEGRITAS

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Meishanda Etsa Dinanti

NIM : 05011282025043

Judul : Perbandingan Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik dan Pendapatan yang Diperoleh Industri Keripik Singkong yang Sudah dan Belum Memiliki P-IRT di Kota Palembang

Menyatakan bahwa data dan informasi yang dimuat di dalam skripsi ini merupakan hasil penelitian saya sendiri di bawah supervisi pembimbing, kecuali yang disebutkan dengan jelas sumbernya. Apabila dikemudian hari ditemukan adanya unsur plagiasi dalam skripsi ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik dari Universitas Sriwijaya.

Demikian pernyataan integritas ini saya buat dalam keadaan sadar dan tidak mendapat paksaan dari pihak manapun.



Indralaya, November 2023



RIWAYAT HIDUP

Penulis bernama Meishanda dan sering dipanggil Mei. Penulis lahir di Sidoarjo pada tanggal 18 Mei 2002. Penulis ini merupakan anak dari keluarga Bapak Elpis Juang dan Ibu Dima Oktera Shinta. Penulis merupakan anak ketiga dari tiga bersaudara.

Riwayat pendidikan penulis diawali dengan menyelesaikan pendidikan sekolah dasar pada tahun 2014 di SD Negeri 183 Palembang. Penulis melanjutkan pendidikan di SMP Negeri 10 Palembang yang kemudian lulus pada tahun 2017. Kemudian, penulis melanjutkan pendidikan ke jenjang tingkat SMA dengan mengeyam pendidikan di SMA Negeri 18 Palembang dan dinyatakan lulus dari SMA pada tahun 2020.

Setelah menyelesaikan pendidikan SMA, pada tahun 2020 penulis dinyatakan lulus dan melanjutkan pendidikan sebagai mahasiswa di Universitas Sriwijaya Fakultas Pertanian Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Program Studi Agribisnis di kampus Indralaya dan telah menjalani masa perkuliahan selama 6 semester.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT. Shalawat beserta salam senantiasa tercurah kepada Rasulullah SAW sebagai utusannya. Berkat rahmat dan karunia -Nya lah penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul. "Perbandingan Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik Dan Pendapatan yang Diperoleh Industri Keripik Singkong yang Sudah Dan Belum Memiliki P-IRT di Kota Palembang". Skripsi ini ditujukan sebagai syarat untuk mendapatkan gelar sarjana di Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya. Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tak lepas dari dukungan dan keterlibatan berbagai pihak. Dengan ini, maka penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada semua pihak yang telah banyak membantu penulis. Ucapan terima kasih secara khusus penulis sampaikan kepada:

1. Ibu Dr. Dessy Adriani, S. P.,M. Si selaku ketua jurusan S1 Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya.
2. Ibu Dr. Riswani, S.P., M.Si selaku dosen pembimbing akademik sekaligus sebagai orang tua kedua selama melakukan pendidikan di Universitas Sriwijaya, yang selalu memberikan nasehat, arahan serta masukan dalam penyusunan skripsi dari awal hingga akhir penulisan.
3. Para dosen pengajar di Program Studi Strata 1 Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Sriwijaya yang telah banyak memberikan ilmu yang sangat bermanfaat kepada penulis.
4. Ayah sekaligus panutan dan pahlawan hidup saya Bapak Elpis Juang, S.E yang selalu mendukung penuh penulis baik dari internal ataupun eksternal serta do'a yang selalu terucap untuk penulis sehingga penulis selalu merasa menjadi anak yang paling beruntung di dunia ini dan bisa bertahan sampai ke tahap penelitian ini.
5. Ibu yang menjadi cahaya di hidup saya Ibu Dima Oktera Shinta, S.E yang tak hentinya mendoakan dan mendukung penulis, sehingga penulis memiliki motivasi serta ambisi yang tinggi untuk menyelesaikan masa perkuliahan dan menyadari bahwa kerja keras penulis tidak ada apa-apanya dibanding do'a dan

ridho dari kedua orang tua sehingga penulis bisa sampai tahap ini atas dorongan dan do'a dari kedua pahlawan hidup penulis yaitu ayah dan ibu penulis.

6. Kedua saudara penulis yaitu Lantang Etsa Mulyawan dan Muhammad Etsa Panggayuh yang selalu memberikan do'a, dukungan serta motivasi kepada peneliti hingga dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini.
7. Sahabat-sahabat saya Annetta Benning, Dwi Shinta Anggraini, Christine Tamana, Chinesia Febriana Wilim, Nadiya Hanan, dan Mariyam Ahmed Alhosani yang telah mendengarkan seluruh keluhan serta selalu bersedia menjadi tempat cerita bagi penulis. Penulis menyadari bahwa dukungan dari sahabat-sahabat yang telah disebutkan sangat berarti bagi penulis dan selalu menjadi "tempat nyaman" bagi penulis untuk mencurahkan semua keluh kesah selama perkuliahan.
8. Pria yang masih dirahasiakan oleh Allah dalam Lauhul Mahfudz-Nya yang penulis nantikan selama ini. Penulis menyampaikan bahwa dalam proses perkuliahan ini penulis menjaga diri dan tak membiarkan seorang pria pun menemani masa kuliah penulis kecuali hanya untuk pria yang Allah titipkan untuk penulis.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini masih terdapat banyak kekurangan, maka penulis sangat membuka tangan untuk saran serta masukan. Diharapkan skripsi ini dapat bermanfaat untuk semua pihak dan sebagai referensi dalam memajukan pemikiran serta pengetahuan pembaca.

Indralaya, November 2023

Meishanda Etsa Dinanti

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan dan Kegunaan.....	4
BAB 2. KERANGKA PEMIKIRAN	6
2.1. Tinjauan Pustaka	6
2.1.1. Singkong	6
2.1.2. Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM).....	8
2.1.3. Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB)	10
2.1.4. Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT).....	22
2.1.5. Higiene dan Sanitasi.....	28
2.1.6. Pengawasan Mutu.....	30
2.1.7. Pendapatan	31
2.2. Model Pendekatan	32
2.3. Hipotesis	33
2.4. Batasan Operasional	34
BAB 3. METODE PENELITIAN	36
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian	36
3.2. Metode Penelitian.....	36
3.3. Metode Penarikan Contoh	37
3.4. Metode Pengumpulan Data	37
3.5. Metode Pengolahan Data	37
BAB 4. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
4.1. Keadaan Umum Daerah	42
4.1.2. Letak dan Batas Wilayah Administrasi	42

	Halaman
4.1.2. Keadaan Geografi.....	42
4.1.3. Kependudukan.....	43
4.2. Gambaran Umum IRTP Keripik Singkong	43
4.2.1. Gambaran Umum IRTP Keripik Singkong yang Sudah Memiliki P-IRT	43
4.2.2. Gambaran Umum IRTP Keripik Singkong yang Belum Memiliki P-IRT	44
4.3. Analisis Tingkat Kesesuaian IRTP Keripik Singkong yang Memiliki P-IRT	45
4.3.1. Hasil Analisis Kesenjangan	45
4.3.2. Kelompok Penyimpangan.....	64
4.4. Analisis Tingkat Kesesuaian IRTP Keripik Singkong yang Belum Memiliki P-IRT	66
4.4.1. Hasil Analisis Kesenjangan	66
4.4.2. Kelompok Penyimpangan.....	85
4.5. Rekapitulasi Analisis Kesenjangan Industri Keripik Singkong yang Memiliki dan Belum Memiliki P-IRT.....	89
4.6. Pendapatan IRTP Keripik Singkong yang Memiliki P-IRT	91
4.6.1. Biaya Produksi	91
4.6.2. Penerimaan.....	94
4.6.3. Pendapatan	95
4.7. Pendapatan IRTP Keripik Singkong yang Belum Memiliki P-IRT ...	95
4.7.1. Biaya Produksi	95
4.7.2. Penerimaan.....	98
4.7.3. Pendapatan	98
4.8. Rekapitulasi Pendapatan IRTP Keripik Singkong yang Memiliki P-IRT dan belum Memiliki P-IRT.....	99
BAB 5. KESIMPULAN DAN SARAN.....	101
5.1. Kesimpulan	101
5.2. Saran	101
DAFTAR PUSTAKA	103
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Kandungan Gizi Singkong	6
Tabel 2.2. Standar Mutu Keripik Singkong	7
Tabel 3.1. Level IRTP	38
Tabel 4.1. Hasil <i>Gap Analysis Checklist</i> UMKM Keripik Cek Ella	46
Tabel 4.2. Analisis Kelompok Penyimpangan Aspek CPPB UMKM Keripik Cek Ella.....	64
Tabel 4.3. Hasil <i>Gap Analysis Checklist</i> UMKM Keripik Pitoyo.....	66
Tabel 4.4. Analisis Kelompok Penyimpangan Aspek CPPB UMKM Keripik Pitoyo	85
Tabel 4.5. Rekapitulasi Hasil Analisis Kesenjangan IRTP Keripik Singkong	89
Tabel 4.6. Biaya Tetap Produksi Keripik Singkong UMKM Keripik Cek Ella	92
Tabel 4.7. Biaya Variabel Produksi Keripik Singkong UMKM Keripik Cek Ella per Bulan	93
Tabel 4.8. Biaya Produksi UMKM Keripik Cek Ella per Bulan.....	93
Tabel 4.9. Penerimaan Keripik Singkong UMKM Keripik Cek Ella per Bulan	94
Tabel 4.10. Pendapatan Keripik Singkong UMKM Keripik Cek Ella per Bulan	95
Tabel 4.11. Biaya Tetap Produksi Keripik Singkong di UMKM Keripik Pitoyo	96
Tabel 4.12. Biaya Variabel Produksi Keripik Singkong di UMKM Keripik Pitoyo per Bulan.....	96
Tabel 4.13. Biaya Produksi UMKM Keripik Pitoyo per Bulan	97
Tabel 4.14. Penerimaan Keripik Singkong UMKM Keripik Pitoyo per Bulan	98
Tabel 4.15. Pendapatan Keripik Singkong UMKM Keripik Pitoyo per Bulan	99
Tabel 4.16. Rekapitulasi Pendapatan IRTP Keripik Singkong per Bulan...	99

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Model Pendekatan	30
Gambar 4.1. Lokasi Produksi Keripik Cek Ella	47
Gambar 4.2. Konstruksi Bangunan Ruang Produksi	48
Gambar 4.3. Langit-Langit Ruang Penjualan	49
Gambar 4.4. Langit-Langit Ruang Produksi.....	49
Gambar 4.5. Kondisi Sekitar Penggorengan yang Kotor.....	50
Gambar 4.6. Peletakkan Peralatan Produksi	51
Gambar 4.7. Kondisi Ember untuk Mencuci Singkong.....	53
Gambar 4.8. Karyawan yang Tidak Mengenakan Sarung Tangan.....	54
Gambar 4.9. Kondisi Lingkungan Produksi yang Terawat	56
Gambar 4.10. Kondisi Penyimpanan Keripik Singkong.....	56
Gambar 4.11. Penyimpanan Wadah dan Pengemas Keripik Singkong.....	57
Gambar 4.12. Kondisi Kemasan Keripik Singkong.....	58
Gambar 4.13. Nomor PIRT UMKM Keripik Cek Ella	60
Gambar 4.14. Tampilan Keripik Singkong UMKM Keripik Cek Ella	60
Gambar 4.15. Proses Pengemasan Keripik Singkong.....	61
Gambar 4.16. Lokasi Produksi UMKM Keripik Pitoyo	68
Gambar 4.17. Lingkungan Sekitar UMKM Keripik Pitoyo.....	69
Gambar 4.18. Kondisi Plafon di Ruang Produksi	70
Gambar 4.19. Kondisi Tempat Penyimpanan Bahan Pangan.....	71
Gambar 4.20. Kondisi Penyimpanan Bahan Non-Pangan	71
Gambar 4.21. Kondisi Alat Pengupas Singkong.....	72
Gambar 4.22. Kondisi Peralatan Produksi yang Kotor	73
Gambar 4.23. Kondisi Sarana Pembersihan	74
Gambar 4.24. Sarana Cuci Tangan	75
Gambar 4.25. Kondisi Toilet.....	75
Gambar 4.26. Sampah Kulit Singkong yang Berserakan.....	78
Gambar 4.27. Kondisi Penyimpanan Barang.....	79

	Halaman
Gambar 4.28. Kondisi Penyimpanan Pengemas	79
Gambar 4.29. Varian Keripik Singkong di UMKM Keripik Pitoyo	80
Gambar 4.30. Sertifikat Penyuluhan Keamanan Pangan	82

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Peta Kecamatan Sako	108
Lampiran 2. Luas Daerah, Persentase Terhadap Luas Kecamatan dan Jumlah Pulau Menurut Kelurahan di Kecamatan Sako, 2020	109
Lampiran 3. Gap Analysis Checklist UMKM Keripik Cek Ella.....	110
Lampiran 4. Gap Analysis Checklist UMKM Keripik Pitoyo	113
Lampiran 5. Kelompok Penyimpangan UMKM Keripik Cek Ella.....	116
Lampiran 6. Kelompok Penyimpangan UMKM Keripik Pitoyo.....	119

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan adalah kebutuhan pokok manusia yang menyediakan berbagai zat gizi yang dibutuhkan oleh manusia, seperti karbohidrat, lemak, protein, vitamin, dan mineral. Agar makanan dapat berfungsi dengan baik maka harus memenuhi kebutuhan beberapa gizi dan aman untuk dikonsumsi manusia. Oleh karena itu, sangat penting untuk memastikan bahwa makanan aman untuk dikonsumsi oleh keluarga (Airlangga *et al.*, 2022). Keamanan pangan menjadi salah satu hal pokok yang perlu diperhatikan. Melihat fenomena sekarang dimana berbagai produk makanan yang diedarkan mengandung zat berbahaya yang dapat mengancam kesehatan manusia, maka dibutuhkan peran dari keamanan pangan tersebut. Suatu produk makanan olahan yang diedarkan membutuhkan jaminan keamanan yang mana hal ini dapat memberikan rasa kepercayaan terhadap konsumen dengan makanan yang akan dikonsumsi.

Menurut Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 86 Tahun 2019 Pasal 1 Ayat 2, keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi. Terdapat berbagai macam produk olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga di Indonesia. Terkait keamanan pangan yang dikelola oleh rumah tangga kerap kali menimbulkan pertanyaan apakah bahan pangan yang digunakan adalah bahan yang aman dan tidak mengancam kesehatan, maka diperlukan upaya yang harus dilakukan untuk menghasilkan produk yang aman yakni dengan menerapkan Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 untuk Industri Rumah Tangga. Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) merupakan sebuah pedoman yang menguraikan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu aman dan layak untuk dikonsumsi (BPOM RI, 2012:3).

Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) memiliki beberapa pertimbangan yang akan ditinjau, antara lain lingkungan produksi, bangunan dan fasilitas IRT, peralatan produksi, suplai air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, pengendalian hama, kesehatan dan higiene karyawan, pengendalian proses, label pangan, penyimpanan, penanggung jawab, penarikan produk, pencatatan dan dokumentasi, dan pelatihan karyawan. Dengan adanya pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB), para pelaku industri rumah tangga dapat mengetahui bagaimana cara mengelola suatu produk makanan yang benar demi menciptakan sebuah produk makanan yang terjamin keamanannya. Sebagaimana yang tertuang dalam Pasal 43 Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan mengamanatkan bahwa pangan olahan yang diproduksi oleh industri rumah tangga wajib memiliki Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (SPP-IRT) yang diterbitkan oleh Bupati/Walikota dan Kepala Badan POM menetapkan pedoman pemberian SPP-IRT.

Terdapat keuntungan bagi IRTP yang memiliki izin P-IRT, produknya dapat didistribusikan atau dijual secara legal, saluran distribusi produk akan lebih luas, terutama jika diedarkan ke toko (supermarket) yang lebih besar, dan tingkat kepercayaan konsumen juga akan meningkat. Para pelaku usaha kecil dan menengah dapat memanfaatkan keunggulan ini agar produk olahannya dapat dipasarkan ke skala yang lebih luas (Epriliyana, 2019). Salah satu produk industri rumah tangga yang banyak diminati oleh masyarakat luas adalah keripik singkong. Keripik singkong merupakan makanan ringan berbahan dasar singkong yang sudah banyak tersebar luas dan mudah untuk ditemui. Pada tahun 2014 produksi ubi kayu di Indonesia tercatat sebanyak 23,44 juta ton (BPS 2016a) dengan luas panen sekitar 1 juta ha (BPS 2016b), atau produktivitas rata-rata sekitar 23,35 ton/ha (Ariningsih, 2016). Empat provinsi produsen ubi kayu terbesar di Indonesia adalah Lampung, Jawa Tengah, Jawa Timur, dan Jawa Barat yang menyumbang sekitar 76,37% dari total produksi ubi kayu di Indonesia. Produktivitas singkong masih jauh dari jangkauan potensi hasil beberapa varietas singkong unggulan yang berkisar 40-50 ton/ha (Saleh, 2012). Keripik singkong merupakan salah satu produk olahan yang termasuk ke dalam kategori Pangan Industri Rumah Tangga (P-IRT).

Tersebarnya produk IRTP keripik singkong di Kota Palembang, maka perlu dikaji lebih jauh mengenai keamanan dari produk keripik singkong tersebut. IRTP keripik singkong berupaya untuk mendapatkan izin edar demi meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap keamanan produk yang dipasarkannya. IRTP keripik singkong yang sudah mendapatkan izin edar berupa P-IRT menunjukkan bahwa selama proses produksi berlangsung, IRTP tersebut menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) sesuai dengan peraturan yang telah ditetapkan dalam Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012. Meskipun demikian, masih terdapat IRTP keripik singkong yang masih belum mengetahui mengenai Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dan izin edar P-IRT. P-IRT adalah sebuah peraturan yang menjamin keamanan makanan dari bahan mentah hingga proses pengolahan dan produk akhir. Kurangnya pengetahuan mengenai Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) serta kesadaran akan jaminan keamanan produknya menjadi salah satu penyebab sebuah IRTP belum memiliki izin P-IRT. Perbedaan cara pengelolaan ataupun proses produksi keripik singkong antara IRTP keripik singkong yang sudah memiliki P-IRT dan belum memiliki P-IRT perlu dianalisis lebih jauh mengenai kesesuaian penerapan pedoman CPPB, sehingga terlihat seberapa jauh kesenjangan penerapan CPPB antara kedua IRTP keripik singkong tersebut.

Perbedaan pemerolehan izin P-IRT tentu mempengaruhi pendapatan maupun produksi sebuah usaha. Pendapatan adalah arus masuk bruto dari manfaat ekonomi yang dihasilkan oleh aktivitas biasa perusahaan selama periode waktu tertentu (Kuswandi, 2015). Arus masuk ini menghasilkan peningkatan ekuitas, bukan kontribusi penanaman modal. Sebuah usaha yang telah memiliki izin P-IRT dapat memasarkan produknya dengan skala yang lebih luas yang tentu saja dapat meningkatkan pendapatannya dan memproduksi jauh lebih banyak untuk agar dapat didistribusikan ke saluran pemasaran lainnya ataupun agen. Sebuah IRTP keripik singkong yang belum menerapkan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) berpotensi menimbulkan kurangnya kepercayaan konsumen terhadap produk yang diperjualkan. Hal ini tak terlepas dari keamanan pangan tersebut yang masih diragukan. Keadaan pangan sanitasi dan higienitas merupakan salah satu aspek penting yang harus diperhatikan oleh setiap orang, baik konsumen maupun

pelaku yang mengelola makanan. Pangan yang kurang memperhatikan higiene dan sanitasi akan sangat mudah terkontaminasi oleh berbagai faktor, yang akan menyebabkan perubahan dan kerusakan unsur atau nilai gizi pada pangan tersebut (Hidayati, 2021). Makanan yang terkontaminasi dapat berbahaya bagi kesehatan dan menyebabkan keracunan makanan. Banyaknya makanan yang terkontaminasi menunjukkan bahwa tingginya risiko masyarakat dari timbulnya penyakit disebabkan oleh makanan yang kurang bersih.

Penelitian ini dilakukan di dua lokasi IRTP keripik singkong yang berbeda di Kota Palembang dan memiliki dua lapisan yakni IRTP yang sudah memiliki P-IRT dan belum memiliki P-IRT. Berdasarkan fenomena sosial diatas, maka terdapat perbedaan mengenai pengelolaan produk keripik singkong selama proses produksi berlangsung serta pendapatan produksi antara IRTP keripik singkong yang sudah memiliki izin P-IRT dan belum memiliki izin P-IRT dengan kesesuaian penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) yang telah ditetapkan dalam Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012.

1.2. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini, yaitu:

1. Bagaimana tingkat kesesuaian Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) keripik singkong yang memiliki P-IRT dan belum memiliki P-IRT dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dengan Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012?
2. Berapa pendapatan produksi keripik singkong yang diterima oleh Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) keripik singkong yang memiliki P-IRT dan belum memiliki P-IRT?

1.3. Tujuan dan Kegunaan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini, yaitu:

1. Menganalisis tingkat kesesuaian Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) keripik singkong yang memiliki P-IRT dan belum memiliki P-IRT dalam penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012.

2. Menghitung pendapatan produksi keripik singkong yang diterima oleh Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) keripik singkong yang memiliki P-IRT dan belum memiliki P-IRT.

Adapun kegunaan yang dapat diambil dari penelitian ini, antara lain:

1. Bagi peneliti, dapat mengaplikasikan ilmu selama perkuliahan, meningkatkan wawasan lebih jauh dengan terjun lapangan serta meninjau secara langsung dan sebagai salah satu syarat kelulusan studi program sarjana Program Studi Agribisnis Universitas Sriwijaya.
2. Bagi pembaca, dapat memberikan informasi serta sebagai referensi bagi penelitian selanjutnya mengenai penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB).

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, T. 2014. Kontaminasi Logam Berat pada Makanan dan Dampaknya Pada Kesehatan. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 1(1).
- Airlangga, P., Puspaningrum, Y., Yuliana, A. I., Zahro, A. M., Nudin, N. I., Chaerruriziq, A., & Rhomadhoni, C. S. 2022. Upaya Peningkatan Kesadaran Keamanan Pangan Melalui Sosialisasi Test Kit Boraks di Desa Jatiwates Kabupaten Jombang. *UN PENMAS (Jurnal Pengabdian Masyarakat untuk Negeri)*, 2(1), 12-18.
- Amilia, W., & Choiron, M. 2017. Studi Kelayakan Usaha Dan Daya Saing Pada Industri Tepung Tapioka Di Kecamatan Pogalan Kabupaten Trenggalek. *JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics)*, 10(2), 51.
- Amaliyah, N. 2017. *Buku Penyehatan Makanan.pdf* (A. T. Gunawan (ed.); 2nd ed.). Grup Penerbitan CV Budi Utama.[Diakses 6 September 2023]
- Ariningsih, E. 2016. Peningkatan Produksi Ubi Kayu Berbasis Kawasan di Provinsi Jawa Barat dan Sulawesi Selatan. *Analisis Kebijakan Pertanian*, 14(2), 125-148.
- Assegaf, A. R. 2019. Pengaruh Biaya Tetap dan Biaya Variabel Terhadap Profitabilitas pada PT. Pecel Lele Lela Internasional, Cabang 17, Tanjung Barat, Jakarta Selatan. *Jurnal Ekonomi dan Industri*, 20(1).
- Asmara, S., & Sanjaya, P. 2022. Pertumbuhan Akar Stek Singkong (*Manihot esculenta Crantz*) Hasil Pengeratan dengan Menggunakan Alat Pengerat Bibit Singkong (Rabikong). *Jurnal Agrotek Tropika*, 10(2).
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. Keripik Singkong (SNI 01-4305-1996).
- Badan Pusat Statistik. 2019. *Kecamatan Sako dalam Angka*. Palembang: BPS Kota Palembang
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Kecamatan Sako dalam Angka*. Palembang: BPS Kota Palembang
- Betlehn, A., & Samosir, P. O. 2018. Upaya Perlindungan Hukum Terhadap Merek Industri UMKM di Indonesia. *Law and Justice*, 3(1), 1-11.
- BPOM. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018.
- Crismanto, Yoan dan Sunday Noya. 2018. Analisis Kesenjangan Terhadap Penerapan Sistem Manajemen Mutu ISO 9001:2015 pada CV. Tirta Mangkok Merah. *Jurnal Teknologi, Informasi, dan Industri Vol.I No.2*.
- Desti, I., & Ula, A. 2021. Analisis Sumber Daya Alam Air. *Jurnal Sains Edukatika Indonesia (JSEI)*, 3(2):17-24.

- Epriliyana, N. N. 2019. Urgensi Ijin Keamanan Pangan (P-IRT) Dalam Upaya Membangun Kepercayaan Konsumen Dan Meningkatkan Jaringan Pemasaran. *Jurnal Manajemen Dan Bisnis Indonesia*,5(1), 21-31.
- Hakim, A. 2018. Pengaruh Biaya Produksi Terhadap Pendapatan Petani Mandiri Kelapa Sawit di Kecamatan Segah. *Jurnal ekonomi STIEP*, 3(2), 31-38.
- Hermanu, B. 2016. Studi Implementasi Izin Edar Produk Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) Dalam Mewujudkan Keamanan Pangan yang Optimal di Kota Semarang. *Jurnal Ilmiah Hukum Dan Dinamika Masyarakat*, 11(2).
- Hidayat, L., & Halim, S. 2013. Analisis Biaya Produksi Dalam Meningkatkan Profitabilitas Perusahaan. *Jurnal Ilmiah Manajemen Kesatuan*, 1(2), 159-168
- Hidayati, F. 2021. Faktor yang Berhubungan dengan Cara Produksi Pangan yang Baik Pada Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). *Jurnal Endurance*, 6(3), 526-535.
- Imran, S., Murtisari, A., & Murni, N. K. 2014. Analisis Nilai Tambah Keripik Ubi Kayu di UKM Barokah Kabupaten Bone Bolango. *Jurnal Perspektif Pembiayaan dan Pembangunan Daerah*, 1(4), 207-207.
- Iswoyo, I., & Kunarto, B. 2022. Peningkatan Pemahaman Keamanan Pangan dan Bahan Tambahan Pangan yang Aman Bagi Siswa SMK Negeri 6 Kendal. *Tematik*, 4(1).
- Juhaina, E. 2020. Keamanan Makanan Ditinjau dari Aspek Higiene dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan di Sekolah, Warung Makan dan Rumah Sakit. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease*, 1(1).
- Kustanto, A. 2022. Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Sebagai: Pilar Ekonomi Kerakyatan Dalam Dimensi Politik Hukum Integratif. *QISTIE*, 15(1), 17-31.
- Liawan, C., & Van Harling, V. N. 2019. Analisis Perlakuan Akuntansi Pendapatan Jasa Konstruksi Pada PT. Agrindo Makmur Abadi. *Sosced*, 2(1), 44-51.
- Mamuaja, C. F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: UNSRAT PRESS.
- Mugiono, M., Marwanti, S., & Awami, S. N. 2014. Analisis Pendapatan Usaha Gula Merah Kelapa (Studi Kasus di Desa Medono Kecamatan Kaliwiro Kabupaten Wonosobo). *Mediagro*, 10(2).
- Mulkiyah, A. W. 2021. *Analisis Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Keripik Singkong UM. Maharani di Tajurhalang, Kab. Bogor* (Bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta).

- Muntoha, M. 2015. Pelatihan Pemanfaatan dan Pengolahan Singkong Menjadi Makanan Ringan Tela Rasa. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship (AJIE)*, 4(03), 188-193.
- Murwadji, T., & Saraswati, A. 2019. Peningkatan Kapasitas Bisnis Usaha Mikro Kecil Melalui Sertifikasi Produk Pangan Industri Rumah Tangga. *Jurnal Poros Hukum Padjadjaran*, 1(1), 13-31.
- Mustafa, A. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 9(2), 118-124.
- Muttaqin, Hakim. 2014. Analisis Pengaruh Pendapatan Kepala Keluarga Terhadap Konsumsi Rumah Tangga di Kecamatan Bandar Sakti. *Jurnal*, Universitas Almuslim, Lhokseumawe.
- Pangkey, M. C. 2016. Perbandingan Tingkat Pendapatan Petani Kelapa di Kabupaten Minahasa Selatan (Studi Kasus di Desa Ongkaw I dan Desa Tiniawangko Kecamatan Sinonsayang). *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 16(2).
- Purwanti, M., Jamaluddin, J., & Kadirman, K. 2017. Penguapan Air dan Penyusutan Irisan Ubi Kayu Selama Proses Pengeringan Menggunakan Mesin Cabinet Dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(1), 127-136.
- Purwanto, E. N. 2023. Pengaruh Kompetensi Manajer melalui Kapabilitas Inovasi terhadap Tipe Inovasi UKM Berorientasi Ekspor di Indonesia. *INOBISS: Jurnal Inovasi Bisnis dan Manajemen Indonesia*, 6(4), 488-505.
- Putri, G. G. 2017. Praktik Higiene Perorangan dan Sanitasi Warung Pecel Tumpang di Kota Kediri. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 13(2).
- Rahayu, Wiwit., Erlyna Wida R, Choiroel Anam, dan Intan Husna N. 2017. *Prospek Usaha Keripik singkong Rasa Gadung*. Surakarta: CV. Indotama Solo
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. 2017. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT. Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten *The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia*, Tangerang, Banten. *Open Access under CC BY-SA License*, 291-299.
- Rahmawati, L., & Kosasih, K. 2020. Pengaruh Pendapatan Usaha dan Biaya Operasional Terhadap Laba Bersih pada Perusahaan Manufaktur Sub Sektor Logam dan Sejenisnya yang Terdaftar di Bursa Efek Indonesia Periode 2014-2018. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Ekonomi Manajemen*, 5(4), 834-844.
- Rahmayanti, R., & Howara, D. 2019. Analisis Pendapatan dan Kelayakan Usaha Keripik Singkong pada Industri “Keripiker Pasundan” di Kota Palu. *Agrotekbis: E-Jurnal Ilmu Pertanian*, 7(5), 529-536.

- Rezki, R. 2020. Evaluasi Penerapan CPPB-IRT Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) Minuman Tradisional di Desa Mekarharja. *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat (PIM)*, 2(1), 28-33.
- Richana, Nur. 2018. *Menggali Potensi Ubi Kayu dan Ubi Jalar*. Bandung: Penerbit Nuansa Cendekia.
- Saleh N. 2012. *Pengendalian Hama Penyakit Terpadu Pada Ubi Kayu*. Iptek Pertanian Seri 1. Jakarta (ID): Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian.
- Salsabila, Lulu H. 2019. *Analisis Penerapan Sistem HACCP Pada Produk Kecap Manis PT.X*. (skripsi). Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Sari, D. A., & Hadiyanto, H. 2013. Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan Sebagai Upaya Memperpanjang *Shelf Life*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2).
- Sasmita, H., Sapriana, S., & Sitorus, S. B. M. 2022. Hubungan Pemanfaatan Sarana Sanitasi Terhadap Kejadian Stunting Tahun 2021. *Poltekita: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 16(1), 8-15.
- Suhardi, B., Kadita, M., & Laksono, P. W. 2018. Perbaikan Proses Produksi dengan Standar Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dan *Work Improvement In Small Enterprise (WISE)* pada Industri Kerupuk Sala. *Simetris: Jurnal Teknik Mesin, Elektro dan Ilmu Komputer*, 9(1), 579-586.
- Supriyono, R.A. 2013. *Akuntansi Biaya*, Buku 2, Edisi 2, Yogyakarta: BPFE.
- Surono, S. I., Sudiby, A., Waspodo P. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Suryana, R. 2013. Analisis Kualitas Air Sumur Dangkal di Kecamatan Biringkanayya Kota Makassar. *Skripsi*. Makassar: Jurusan Sipil Fakultas Teknik Universitas Hasanuddin.
- Wicaksono, R., Septiana, A. T., & Wibowo, C. 2017. Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Di UKM Mustika Langgeng Jaya, Kabupaten Banyumas. *In Prosiding Seminar Nasional LPPM Unsoed*, 7(1).
- Venny, S., & Asriati, N. 2022. Permintaan dan Penawaran Dalam Ekonomi Mikro. *Jurnal Pendidikan Ekonomi (JURKAMI)*, 7(1), 184-194.
- Yulianti, N. M. R., Suryanti, P. E., & Armini, N. W. Y. 2022. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman dalam Perspektif Kesehatan dan Agama Hindu. *Jurnal Yoga dan Kesehatan*, 5(1), 37-52.