

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Batasan Masalah.....	3
1.4. Tujuan Penelitian.....	3
1.5. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Tempe	5
2.2. Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)	10
2.3. Seven Tools	16
2.3.1. Diagram Pareto.....	16
2.3.2. Diagram Ishikawa	17
2.4. Five Why's Analysis	18
2.5. Statistik Deskriptif.....	18
2.6. Stratified Sampling.....	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	20
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	20
3.2. Objek Penelitian	20
3.3. Diagram Alir Penelitian.....	22
3.4. Pengambilan data	23
3.5. Analisis dan Pengolahan Data	26
3.5.1. Perhitungan Hasil Penilaian Formulir CPPOB	26
3.5.2. Analisis Penerapan CPPOB	27
3.5.3. Analisis Statistik Deskriptif	27
3.5.4. Root Cause Analysis	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	29
4.1. Kampung Tempe Kuripan Kertoharjo.....	29
4.2. Penilaian Penerapan CPPOB.....	30
4.2.1. Lokasi.....	30
4.2.2. Bangunan	31

4.2.3.	Fasilitas Sanitasi.....	33
4.2.4.	Mesin dan Peralatan	34
4.2.5.	Bahan.....	36
4.2.6.	Pengawasan Proses.....	37
4.2.7.	Produk Akhir	38
4.2.8.	Karyawan	38
4.2.9.	Pengemas dan Pengangkutan	40
4.2.10.	Label dan Keterangan Produk.....	41
4.2.11.	Penyimpanan	42
4.2.12.	Pemeliharaan dan Program Sanitasi.....	44
4.2.13.	Dokumentasi dan Pencatatan	46
4.2.14.	Pelatihan.....	47
4.3.	Analisis Akar Permasalahan.....	48
4.3.1.	Bangunan	51
4.3.2.	Pengawasan Proses.....	54
4.3.3.	Label dan Keterangan Produk.....	56
4.3.4.	Dokumentasi dan Pencatatan	58
4.3.5.	Pelatihan.....	59
4.4.	Rekomendasi Perbaikan	61
4.4.1.	Bangunan	61
4.4.2.	Pengawasan Proses.....	63
4.4.3.	Label dan Keterangan Produk.....	66
4.4.4.	Dokumentasi dan Pencatatan	67
4.4.5.	Pelatihan.....	71
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	72
5.1.	Kesimpulan.....	72
5.2.	Saran	73
DAFTAR	PUSTAKA	74
LAMPIRAN		77

DAFTAR TABEL

Tabel 3. 1 Jumlah Sampel Perajin Tempe.....	21
Tabel 3. 2 Daftar Sampel Perajin Tempe	21
Tabel 3. 3 Daftar Pertanyaan Wawancara Perajin Kampung Tempe.....	24
Tabel 3. 4 Skala Penilaian Form CPPOB	25
 Tabel 4. 1 Tingkat Kesesuaian Penerapan CPPOB Aspek Lokasi	30
Tabel 4. 2 Tingkat Kesesuaian Penerapan CPPOB Aspek Bangunan	31
Tabel 4. 3 Tingkat Kesesuaian Penerapan CPPOB Fasilitas Sanitasi.....	33
Tabel 4. 4 Tingkat Kesesuaian Penerapan CPPOB Aspek Mesin dan Peralatan..	35
Tabel 4. 5 Tingkat Kesesuaian Penerapan CPPOB Aspek Bahan	36
Tabel 4. 6 Tingkat Kesesuaian Penerapan CPPOB Aspek Pengawasan Proses ...	37
Tabel 4. 7 Tingkat Kesesuaian Penerapan CPPOB Aspek Produk Akhir	38
Tabel 4. 8 Tingkat Kesesuaian Penerapan CPPOB Aspek Karyawan	38
Tabel 4. 9 Tingkat Kesesuaian Penerapan CPPOB Aspek Pengemas dan Pengangkutan	40
Tabel 4. 10 Tingkat Kesesuaian Penerapan CPPOB Aspek Label dan Keterangan Produk	41
Tabel 4. 11 Tingkat Kesesuaian Penerapan CPPOB Aspek Penyimpanan.....	42
Tabel 4. 12 Tingkat Kesesuaian Penerapan CPPOB Aspek Pemeliharaan dan Program Sanitasi	44
Tabel 4. 13 Tingkat Kesesuaian Penerapan CPPOB Aspek Dokumentasi dan Pencatatan	46
Tabel 4. 14 Tingkat Kesesuaian Penerapan CPPOB Aspek Pelatihan.....	47
Tabel 4. 15 Kategori Tingkat Penerapan Aspek-Aspek CPPOB pada 30 Perajin Tempe.....	48
Tabel 4. 16 Temuan Masalah Penerapan Aspek CPPOB	50
Tabel 4. 17 Tabel Analisis 5 Why's Aspek Bangunan	51
Tabel 4. 18 Tabel Analisis 5 Why's Aspek Pengawasan Proses	54
Tabel 4. 19 Tabel Analisis 5 Why's Aspek Label dan Keterangan Produk.....	56
Tabel 4. 20 Tabel Analisis 5 Why's Aspek Dokumentasi dan Pencatatan	58
Tabel 4. 21 Tabel Analisis 5 Why's Aspek Pelatihan.....	59
Tabel 4. 22 Form Pencatatan Proses Produksi	68
Tabel 4. 23 Form Pemeriksaan Produk Jadi	68
Tabel 4. 24 Form Kegiatan Pembersihan dan Sanitasi	69
Tabel 4. 25 Form Penerimaan Bahan.....	70

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 PPO Tempe	9
Gambar 2. 2 Tempe.....	10
Gambar 2. 3 Diagram Prareto	16
Gambar 2. 4 Diagram Ishikawa	17
Gambar 2. 5 Alur 5-Why's Analysis.....	18
 Gambar 3. 1 Diagram Alir Penelitian	 23
 Gambar 4. 1 Peta Wilayah Kelurahan Kuripan Kertoharjo	 29
Gambar 4. 2 Sarana Penyediaan Air dan Toilet	34
Gambar 4. 3 Peralatan Produksi.....	35
Gambar 4. 4 Kedelai	36
Gambar 4. 5 Karyawan Pada Salah Satu Perajin Tempe di Wilayah Kuripan	39
Gambar 4. 6 Tempe Dengan dan Tanpa Label	41
Gambar 4. 7 Tungku Tidak Disimpan di Dalam Ruangan.....	43
Gambar 4. 8 Limbah Cair Langsung Dialirkan Tanpa Pengolahan	46
Gambar 4. 9 Diagram Pareto Aspek CPPOB yang Tergolong “Kurang”	49
Gambar 4. 10 Diagram Ishikawa “Rangka Yang Kotor dan Langit-Langit Yang Tidak Terpasang”	52
Gambar 4. 11 Diagram Ishikawa “Jendela Tidak Sesuai Persyaratan dan Sulit Dibersihkan”	52
Gambar 4. 12 Ruang Produksi Tempe	53
Gambar 4. 13 Diagram Ishikawa “Tidak Adanya Instruksi Tertulis untuk Produksi”	55
Gambar 4. 14 Diagram Ishikawa “Tidak Adanya Label dan Keterangan Produk”	56
Gambar 4. 15 Sampel Tempe Tanpa Label Dari Wilayah Kuripan.....	57
Gambar 4. 16 Diagram Ishikawa “Tidak Adanya Dokumentasi dan Pencatatan”	58
Gambar 4. 17 Diagram Ishikawa “Kurangnya Pengetahuan Perajin Mengenai Dasar-Dasar Higiene”	60

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Peraturan Menteri Perindustrian No.75/M-IND/PER/7/2010	77
Lampiran 2 Hasil Penilaian Form CPPOB	111
Lampiran 3 Kuesioner Penilaian CPPOB	114