



## ABSTRAK

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) merupakan implementasi sistem manajemen mutu *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang disesuaikan dengan regulasi yang berlaku di Indonesia untuk industri pengolahan pangan. CPPOB diatur oleh Kementerian Perindustrian Republik Indonesia dan diawasi pelaksanaannya oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia. CPPOB diterapkan untuk memastikan mutu dan keamanan produk pangan yang beredar di pasaran. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat penerapan CPPOB dan mengidentifikasi strategi yang dapat diimplementasikan untuk meningkatkan penerapan CPPOB pada salah satu produsen mi mentah dengan skala usaha kecil. Analisis data dilakukan dengan menggunakan metode analisis gap untuk mengukur selisih antara nilai penerapan CPPOB di perusahaan dengan standar yang ditetapkan oleh BPOM. Selain itu, digunakan juga analisis TOWS untuk mengidentifikasi strategi peningkatan penerapan CPPOB melalui hubungan antara elemen ancaman (T), peluang (O), kelemahan (W), dan kekuatan (S) yang dimiliki oleh perusahaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat penerapan CPPOB di perusahaan tersebut adalah 75%, yang termasuk dalam kategori 'kurang', serta teridentifikasi delapan strategi untuk meningkatkan penerapan CPPOB, yang terdiri dari dua strategi *maxi-maxi* (SO), dua strategi *maxi-mini* (ST), dua strategi *mini-maxi* (WO), dan dua strategi *mini-mini* (WT).

**Kata Kunci:** Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), *Good Manufacturing Practices* (GMP), sistem manajemen mutu, analisis gap, analisis TOWS



## **ABSTRACT**

Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) is the implementation of a quality management system based on Good Manufacturing Practices (GMP), adapted to regulations in Indonesia for the food processing industry. CPPOB is regulated by the Ministry of Industry of the Republic of Indonesia and its implementation is supervised by the National Agency of Drug and Food Control (BPOM) of the Republic of Indonesia. CPPOB is applied to ensure the quality and safety of food products circulating in the market. This study aims to analyze the level of CPPOB implementation and to identify strategies that can be implemented to improve its application in a small-scale raw noodle manufacturing company. Data analysis was conducted using a gap analysis method to measure the difference between the company's CPPOB score and the standards set by BPOM. In addition, TOWS analysis was used to identify strategies for improving CPPOB implementation by examining the relationships between threats (T), opportunities (O), weaknesses (W), and strengths (S) of the company. The results showed that the level of CPPOB implementation in the company was 75%, which fell into "poor" category. Eight strategies were identified to improve CPPOB implementation, consisting of two maxi-maxi (SO) strategies, two maxi-mini (ST) strategies, two mini-maxi (WO) strategies, and two mini-mini (WT) strategies.

**Keywords:** Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), Good Manufacturing Practices (GMP), quality management system, gap analysis, TOWS analysis