

PENERAPAN METODE CPPB-IRT PADA KELOMPOK USAHA MAJU BERSAMA DALAM UPAYA MENINGKATKAN MUTU KERUPUK IKAN SIDAYU

Nama Mahasiswa : Desy Rahmawati
NIM : 2041610006
Pembimbing : Azmi Alvian Gabriel, S.TP., M.P.

ABSTRAK

Dalam upaya untuk meningkatkan mutu produk Kerupuk Ikan Sidayu, Kelompok Usaha Maju Bersama melakukan evaluasi terhadap sistem jaminan mutu. Pengelolaan bisnis proses belum dilakukan secara baik, seperti pada tahap pencampuran adonan dan pencetakan yang tidak menggunakan ukuran pasti, tahap pengukusan yang menggunakan dandang dan kompor yang kotor, kemudian pendinginan diatas rak kayu dan penyimpanan bonggolan matang yang diletakkan diatas lantai beralaskan karung plastik. selain itu karyawan yang bekerja tidak dilengkapi dengan alat pelindung diri yang lengkap dan kurang menerapkan higiene dan sanitasi yang benar. Melalui metode CPPB-IRT (Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga), pengelolaan bisnis proses Kelompok Usaha Maju Bersama dapat menghasilkan produk pangan yang bermutu. Selain itu, produk yang dihasilkan layak dikonsumsi dan aman bagi kesehatan.

Hasil penilaian CPPB-IRT pada salah satu UKM dibawah Kelompok Usaha Maju Bersama, diperoleh 17 elemen yang belum memenuhi persyaratan CPPB IRT, antara lain 5 elemen ketidaksesuaian kritis, 6 elemen ketidaksesuaian serius, 1 elemen ketidaksesuaian mayor, dan 5 elemen ketidaksesuaian minor. Berbagai ketidaksesuaian yang ditemukan pada UKM umumnya disebabkan oleh kurangnya perhatian karyawan dalam menjaga keamanan produksi. Bentuk perhatian yang dimaksud yaitu menjaga, merawat, dan memelihara seluruh aspek yang berkaitan dengan proses produksi. Akibat yang ditimbulkan oleh ketidaksesuaian tersebut adalah rentannya produk terkontaminasi oleh mikroba, hama, dan debu yang bersumber dari lingkungan produksi, sarana prasarana produksi, teknis operasional produksi yang kurang tepat, dan karyawan yang tidak menjaga kebersihannya. Beberapa usulan perbaikan kondisi yang dapat diterapkan meliputi pengelolaan higiene dan sanitasi pada lingkungan kerja, peralatan produksi, dan karyawan.

Kata Kunci: CPPB-IRT, Pengendalian kualitas, Usulan perbaikan

THE APPLICATION OF CPPB-IRT METHOD ON MAJU BERSAMA BUSINESS GROUP TO IMPROVE THE QUALITY OF SIDAYU FISH CRACKERS

By : Desy Rahmawati
Student Identify Number : 2041610006
Supervisor : Azmi Alvian Gabriel, S.TP., M.P.

ABSTRACT

In an effort to improve the quality of Sidayu Fish Crackers, Maju Bersama Business Group evaluates the quality assurance system. The management of business processes have not been carried out properly, such as at the mixings and molding stages that do not use definite sizes, the steaming stage which uses a dirty cooking pot and stove, then cooling on wooden racks and storing ripe lumps that are placed on the floor with plastic sacks. In addition, employees who work are not equipped with complete personal protective equipment and do not apply proper hygiene and sanitation. Through the CPPB-IRT (Good Food Production Method for Home Industry), the management of the Maju Bersama Business Group's business processes can produce quality food products. In addition, the products produced are fit for consumption and safe for health.

The results of the CPPB-IRT assessment on one of the SMEs under Maju Bersama Business Group, obtained 17 elements that have not met the CPPB IRT requirements, including 5 critical non-conformity elements, 6 serious non-conformity elements, 1 major non-conformity element, and 5 minor non-conformity elements. The various discrepancies found in SMEs are generally caused by a lack of employee attention in maintaining production safety. The form of attention in question is to maintain, care for and maintain all aspects related to the production process. The result of this mismatch is the susceptibility of the product to be contaminated by microbes, pests and dust originating from the production environment, production infrastructure, inaccurate production operational techniques, and employees who do not keep it clean. Some suggestions for improving conditions that can be implemented include the management of hygiene and sanitation in the work environment, production equipment and employees.

Keywords: CPPB-IRT, quality control, improvement proposal