



## **EVALUASI PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)* PADA UNIT PENGOLAHAN YOGHURT D'LIFA**

*@Hak cipta milik IPB University*

**WIRA SATRIA**



**DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN  
FAKULTAS PETERNAKAN  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2021**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
    - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan
    - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
  2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB



## *@Hak cipta milik IPB University*

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB



## PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul Evaluasi Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Unit Pengolahan Yoghurt D'lifa adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir skripsi ini.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, September 2021

*Wira Satria*  
D34170041

@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB



## ABSTRAK

WIRA SATRIA. *Evaluasi Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Unit Pengolahan Yoghurt D'lifa*. Dibimbing oleh Ahmad Yani dan Lucia Cyrilla E. N. S. D.

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan kelayakan dasar dan mengembangkan desain *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* dalam proses pengolahan yoghurt mulai dari penerimaan bahan baku hingga penyimpanan produk di industri pengolahan yoghurt. Penelitian ini dilaksanakan di Unit Pengolahan Yoghurt D'lifa, Kecamatan Dramaga, Kabupaten Bogor. Analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif untuk menggambarkan secara langsung keadaan di Unit Pengolahan Yoghurt D'lifa Kecamatan Dramaga Kabupaten Bogor. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah pengumpulan data dengan menggunakan teknik observasi dan wawancara untuk mengetahui proses pengolahan yoghurt. Pengumpulan data dilakukan dengan melihat kondisi di Unit Pengolahan Yoghurt D'lifa. Rancangan penelitian ini adalah non-probability sampling dengan teknik *scoring* yang menentukan sampel berdasarkan informasi terkait di Unit Pengolahan Ternak Unit Pengolahan Yoghurt D'lifa, Kecamatan Dramaga, Kabupaten Bogor. Hasil yang diperoleh pada penilaian GMP tentang analisis kelayakan dasar mendapatkan nilai rata-rata yang baik. Pada proses pengolahan masih terdapat penyimpangan yang terjadi akibat mikroba namun masih dapat dikendalikan, sehingga tidak menyebabkan kerugian terhadap keamanan pangan pada produk yoghurt.

Kata kunci: CCP, GMP, Kelayakan dasar, SSOP.

## ABSTRACT

WIRA SATRIA. *Evaluation of the Application of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) at the D'lifa Yoghurt Processing Unit*. Supervised by Ahmad Yani and Lucia Cyrilla E.N.S.D.

This study aims to evaluate the application of basic feasibility and develop a Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) design in the yoghurt processing process from receiving raw materials to product storage in the yoghurt processing industry. This research will be carried out at the D'lifa Yoghurt Processing Unit, Dramaga District, Bogor Regency. The analysis used in this research is descriptive to describe directly the situation in the D'lifa Yoghurt Processing Unit, Dramaga District, Bogor Regency. The data collection method in this study was data collection using observation and interview techniques to determine the yoghurt processing process. Data collection was carried out by looking at the conditions in the D'lifa Yoghurt Processing Unit. The design of this research is non-probability sampling with a scoring technique that determines the sample based on related information at the Livestock Processing Unit, Yoghurt Processing Unit D'lifa, Dramaga District, Bogor Regency. The results obtained in the GMP assessment of the basic feasibility analysis get a good average score. In the processing process there are still deviations that occur due to microbes but can

still be controlled, so that it does not cause harm to food safety in yoghurt products.

*Keywords: basic feasibility, CCP, GMP, SSOP.*

**@Hak cipta milik IPB University**

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB





**EVALUASI PENERAPAN *HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PADA UNIT PENGOLAHAN YOGHURT D'LIFA**

**WIRA SATRIA**

Skripsi  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana pada  
Program Studi Teknologi Hasil Ternak

*@Hak cipta milik IPB University*

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB

**DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN  
FAKULTAS PETERNAKAN  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2021**



## *@Hak cipta milik IPB University*

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

- 1 Dr. Zakiah Wulandari, S.TP.,M.Si.
- 2 Dr. Moch. Sriduresta Soenarno, S.Pt., M.Sc.



Judul Skripsi : Evaluasi Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Unit Pengolahan Yoghurt D'lifa

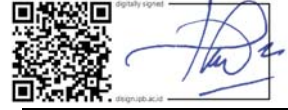
Nama : Wira Satria  
NIM : D34170041



@lark ciptamilik IPB University

Disetujui oleh

Pembimbing 1:  
Dr. Ahmad Yani, S.TP., M.Si.



Pembimbing 2:  
Dr. Ir. Lucia Cyrilla E. N. S. D., MSi.



Diketahui oleh

Ketua Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi  
Peternakan:  
Dr. Ir. Tuti Suryati, S.Pt., M.Si.  
NIP: 197205161997202001



Tanggal Ujian: 15 November 2021

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang  
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :  
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.  
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB





## PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Juni hingga Juli 2021 ini dengan judul “Evaluasi Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Unit Pengolahan Yoghurt D’lifa”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada pihak yang telah membantu dalam proses penelitian ini antara lain kepada Bapak Dr. Ahmad Yani, STP., M.Si dan Ibu Dr. Ir. Lucia Cyrilla E. N. S. D., MSi. yang telah membimbing dan banyak memberi saran dan motivasi kepada penulis. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada dosen penguji sidang kepada Bapak Dr. Moch. Sriduresta Soenarno., S.Pt., M.Sc. dan Ibu Dr. Zakiah Wulandari., S.TP, M.Si yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Bapak Ali selaku pemilik usaha D’lifa yoghurt dan seluruh pegawai yang telah memberikan izin dan mendampingi untuk melakukan penelitian. Yoga lusmana, Fajar Agus Pradana, Sutan Alfarizi, Pebry Angga Putra Sandy serta Teman-teman Teknologi Hasil Ternak 54 yang telah membantu selama penulis melakukan penelitian dan pengumpulan data. Terakhir penulis ucapkan terima kasih sebesar besarnya kepada Agus Amperanoto dan Asniati selaku orang tua penulis serta seluruh keluarga tercinta yang tidak henti-hentinya memberikan kasih sayang dan doa.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, September 2021

*Wira Satria*

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB



## *@Hak cipta milik IPB University*

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL  
xii

DAFTAR GAMBAR  
xii

DAFTAR LAMPIRAN  
xii

I	PENDAHULUAN	1
	1.1 Latar Belakang	2
	1.2 Rumusan Masalah	2
	1.3 Tujuan	2
	1.4 Manfaat	2
	1.5 Ruang Lingkup	2
II	METODE	3
	2.1 Waktu dan Tempat	3
	2.2 Alat dan Bahan	3
	2.3 Prosedur Kerja	3
	2.4 Analisis Data	4
III	HASIL DAN PEMBAHASAN	5
	3.1 Bahan Baku Pembuatan Yoghurt	5
	3.2 Proses Pengolahan Yoghurt	5
	3.3 <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	9
	3.4 <i>Standard Sanitation Operational Procedures (SSOP)</i>	17
IV	SIMPULAN DAN SARAN	24
	4.1 Simpulan	24
	4.2 Saran	24
	DAFTAR PUSTAKA	25
	LAMPIRAN	28
	RIWAYAT HIDUP	54

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB



## DAFTAR TABEL

1	Penilaian Aspek GMP	16
2	Deskripsi Produk Yoghurt	20

## DAFTAR GAMBAR

1	Pasteurisasi susu dan penurunan suhu	7
2	Inokulasi dan inkubasi starter yoghurt	8
3	Penyimpanan dingin	9
4	Pengemasan produk yoghurt	10
5	Pintu dan bangunan pengolahan	12
6	Kemasan produk yoghurt	15
7	Styrofoam box	16

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Ceklist kesesuaian GMP	28
2	Penilaian Aspek GMP dan SSOP	28
3	Pohon Keputusan Penentuan CCP	34
4	Ceklist kesesuaian GMP	34
5	Analisis Terhadap GMP	36
6	Analisis Terhadap SSOP	43
7	Analisis <i>Critical Control Point</i>	45