

C/PTIP
2001
0165

**ANALISIS BIAYA MUTU PADA PENERAPAN
HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)
DI INDUSTRI HASIL PERIKANAN**

Oleh :

SUMILIH INDARWATI

C03495037

SKRIPSI

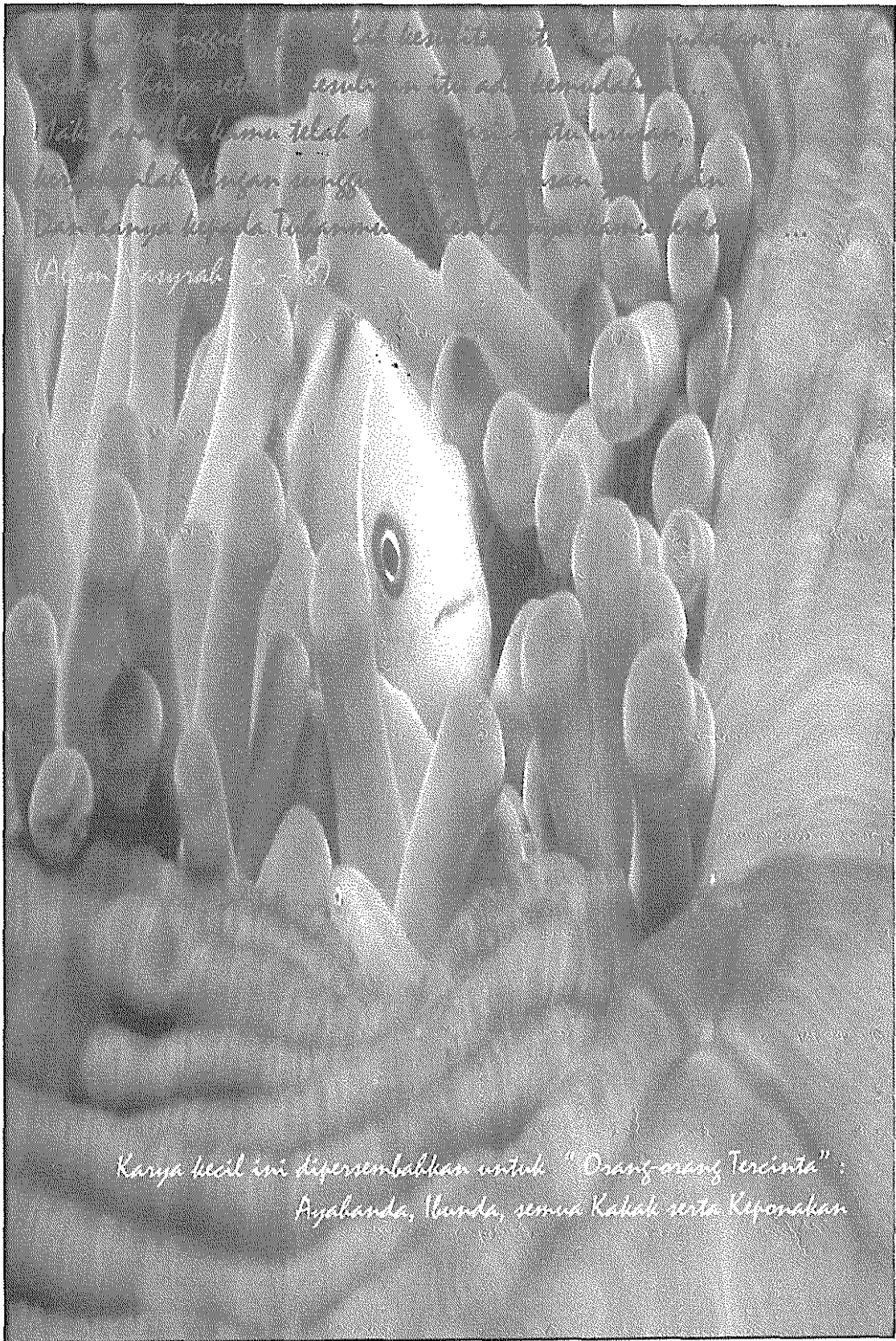
Sebagai Salah Satu Syarat untuk
Memperoleh Gelar Sarjana
pada Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan



Program Studi Teknologi Hasil Perikanan
Jurusan Pengolahan Hasil Perikanan
Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan
Institut Pertanian Bogor

2001

... dan segala sesuatu yang telah berputar-putar di dalam pikiranmu.
... dan segala sesuatu yang telah berputar-putar di dalam pikiranmu.
... dan segala sesuatu yang telah berputar-putar di dalam pikiranmu.
... dan segala sesuatu yang telah berputar-putar di dalam pikiranmu.
... dan segala sesuatu yang telah berputar-putar di dalam pikiranmu.
(Alvin Ayrub, 1988)



Karya kecil ini dipersembahkan untuk "Orang-orang Tercinta":
Ayahanda, Bunda, semua Kakak serta Keronakan.

RINGKASAN

SUMILIH INDARWATI. C03495037. Analisis Biaya Mutu pada Penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) di Industri Hasil Perikanan. (Dibawah Bimbingan SRI PURWANINGSIH sebagai Ketua, HERU SUMARYANTO dan SURONO sebagai Anggota).

Semakin ketatnya persaingan produk-produk perikanan di pasar internasional dan peraturan mengenai sistem manajemen mutu oleh negara pengimpor serta semakin gencarnya isu global yaitu isu *food safety* dan isu lingkungan berdampak pada tuntutan agar industri hasil perikanan menyesuaikan dengan keadaan tersebut. Penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) pada industri hasil perikanan di Indonesia merupakan salah satu upaya untuk mengimbangi kondisi perdagangan di dunia internasional dengan menyesuaikan sistem pembinaan dan pengawasan mutu hasil perikanan yang diterima secara internasional.

Analisis biaya mutu pada penerapan HACCP di industri hasil perikanan merupakan dasar untuk mengevaluasi biaya yang diinvestasikan pada penerapan HACCP di salah satu industri hasil perikanan yang sudah menerapkan HACCP, yang dinyatakan dalam pengertian perbaikan biaya, peningkatan laba dan manfaat-manfaat lain. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kondisi biaya mutu yang diinvestasikan pada penerapan HACCP di salah satu industri perikanan yang sudah menerapkan HACCP.

Metode penelitian yang digunakan adalah studi kasus dengan satuan kasusnya salah satu industri pembekuan udang di Jakarta, selanjutnya dalam skripsi ini disebut "Perusahaan Perikanan X". Penelitian dilaksanakan dengan mengamati kegiatan operasional penerapan HACCP di perusahaan serta mengidentifikasi biaya mutu pada penerapan HACCP. Jenis data yang dikumpulkan dalam penelitian ini adalah data sekunder.

Perusahaan Perikanan X melakukan perubahan struktur organisasi setelah menerapkan HACCP, yaitu dipisahkannya Unit Pengawasan Mutu dari Bagian Produksi. Hal ini penting agar penerapan HACCP berjalan efektif.

Dengan menggunakan metode *Decision Tree*, didapatkan bahwa tahapan yang merupakan *Critical Control Point* (CCP) pada proses pembekuan udang di Perusahaan Perikanan X adalah tahap penerimaan, pencucian, penimbangan per pan dan pemberian label serta tahap deteksi metal. Sehingga pada tahap ini harus dilaksanakan pengawasan dan pengendalian untuk menghindari resiko penolakan atau kerugian bagi konsumen.

Analisis biaya mutu pada penerapan HACCP di Perusahaan Perikanan X menunjukkan adanya penurunan jumlah produk cacat terhadap total produksi selama penerapan HACCP di Perusahaan Perikanan X, yaitu dari 0,91 % pada tahun 1999 menjadi 0,6 % pada tahun 2000. Persen biaya kegagalan internal terhadap total bisnis menurun dari 0,88 % (tahun 1999) menjadi 0,58 % (tahun 2000). Hal ini menunjukkan penerapan HACCP di Perusahaan Perikanan X mampu menurunkan jumlah produk cacat selama proses produksi.

Analisis biaya mutu pada penerapan HACCP di Perusahaan Perikanan X menunjukkan adanya penurunan biaya mutu dari 2,47 % terhadap total bisnis (tahun 1999) menjadi 1,94 % (tahun 2000). Hal ini disebabkan oleh penurunan biaya kegagalan internal dari 0,88% (tahun 1999) menjadi 0,58 % (tahun 2000). sehingga biaya mutu menjadi lebih kecil. Penurunan biaya mutu merupakan suatu indikasi bahwa mutu produk yang dihasilkan Perusahaan Perikanan X semakin baik. Hal ini menunjukkan penerapan HACCP di Perusahaan Perikanan X mampu meningkatkan mutu produk yang dihasilkan.

Data biaya mutu menunjukkan tidak terdapatnya biaya karena keluhan dalam jaminan, biaya keluhan diluar jaminan, biaya karena kewajiban yang harus dibayar karena kerugian yang diderita konsumen dan biaya penarikan produk. Hal ini menunjukkan bahwa Perusahaan Perikanan X memiliki kemampuan yang cukup baik dalam memberikan jaminan mutu bagi konsumennya.

SKRIPSI

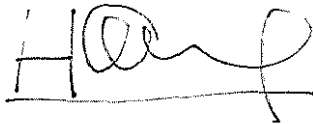
Judul : Analisis Biaya Mutu pada Penerapan
Hazard Analysis and Critical Control Point
(HACCP) di Industri Hasil Perikanan.
Nama Mahasiswa : Sumilih Indarwati
Nomor Pokok : C03495037
Program Studi : Teknologi Hasil Perikanan

DISETUJUI

I. KOMISI PEMBIMBING



Ir. Sri Purwaningsih, M.Si.
Ketua

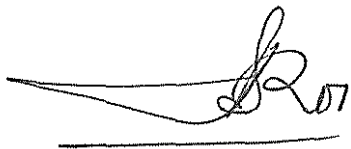


Ir. Heru Sumaryanto, M.Si.
Anggota

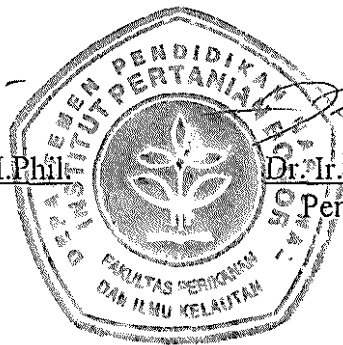


Ir. Surono, M.Phil.
Anggota

II. FAKULTAS PERIKANAN DAN ILMU KELAUTAN



Ir. Ruddy Suwandi, M.S., M.Phil.
Ketua Program studi



Dr. Ir. Indra Jaya, M.Sc.
Pembantu Dekan I

Tanggal Lulus : 5 Juni 2001

RIWAYAT HIDUP



Penulis lahir di Wonosobo pada tanggal 26 April 1976 sebagai anak ke tujuh dari tujuh bersaudara. Penulis mengawali pendidikan di SDN II Wonosobo kemudian diteruskan di SMP Negeri I Wonosobo dan SMA Negeri I Wonosobo.

Melalui jalur UMPTN penulis diterima di Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor. Selama di IPB penulis pernah aktif pada organisasi Ikatan Mahasiswa Wonosobo, Himpunan Mahasiswa Pengolahan Hasil Perikanan (HIMASILKAN) dan Sanggar Aktivitas dan Silaturahmi (SASIMI) THP. Dalam rangka penyelesaian tugas akhir penulis membuat skripsi mengenai Analisis Biaya Mutu pada Penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) di Industri Hasil Perikanan.

KATA PENGANTAR

Tiada ucapan lain selain ucapan “Subhanallah...” dan tiada rasa lain selain rasa “Syukur., Segala Puji Bagi - Mu Ya Robbi ...” yang penulis panjatkan kepada Allah SWT, Yang Maha Tinggi, Yang Maha Mendengar dan Maha Melindungi, dengan sifat Rahmaan dan Rahiim-Nya penulis diberi kesempatan untuk mempelajari banyak hal selama menyelesaikan tugas akhir khususnya dan selama menempuh studi di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan (FPIK), Institut Pertanian Bogor (IPB).

Skripsi ini disusun berdasarkan hasil penelitian dengan judul : Analisis Biaya Mutu pada Penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) di Industri Hasil Perikanan, sebagai syarat dalam melaksanakan tugas akhir mahasiswa di Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, IPB.

Penulis merasakan selama menempuh studi di IPB, khususnya di FPIK sampai tahap penyelesaian tugas akhir tidak hanya sekedar belajar akademik, tetapi lebih luas dari itu, sehingga pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terimakasih kepada :

1. Ibu Ir. Sri Purwaningsih M.Si., Bapak Ir. Heru Sumaryanto M.Si. dan Bapak Ir. Surono M.Phil. selaku Komisi Pembimbing. Penulis merasakan menemukan dosen pembimbing yang memiliki “jiwa pendidik” yang telah memberikan curahan pikiran, waktu, dan tenaga untuk sebuah pendidikan, tuntunan, bimbingan, pengarahan, kemudahan dan semangat selama penulis menyelesaikan tugas akhir.
2. Bapak Ir. Ruddy Suwandi M.S., M.Phil. sebagai dosen penguji atas segala kemudahan dan bantuan yang diberikan selama penulis menyelesaikan tugas akhir.
3. Pihak Institut Pertanian Bogor, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan, Jurusan Pengolahan Hasil Perikanan dan Program Studi Teknologi Hasil Perikanan atas segala pelayanan, bantuan dan kemudahan yang diberikan selama penulis menempuh studi di Program Studi THP, FPIK - IPB.

4. Dr. Ir. Ahmad M.S. yang secara tidak langsung telah mengajarkan nilai-nilai kehidupan yang sangat bermanfaat selama penulis menempuh studi di IPB.
5. Pihak LPMHP atas bantuannya dalam mencarikan lokasi penelitian dan informasi yang diberikan untuk kelengkapan skripsi penulis.
6. Direktur, staf, dan segenap karyawan Perusahaan Perikanan X, atas kesempatan, bantuan, kemudahan, dan keramahan yang diberikan selama pelaksanaan penelitian.
7. Orang-orang Tercinta : Ayahanda, Ibunda, semua kakak beserta keponakan. “Pengorbanan dan rasa sayang yang telah diberikan Ayahanda, Ibunda dan semua kakak begitu besar, semoga Allah menggantinya dengan pahala yang terbaik, aamiin....”.
8. Budhe Danoko, Mbak Sri, Mas Epo, Mbak Yanti, Mbak Rini, Dhe’ Husna, Mbak Yaya dan sekeluarga yang tidak disebutkan satu persatu. “Pendidikan dan semua bantuan yang diberikan selama ini sangatlah berarti, semoga diberi berkah oleh Yang Maha Rahiim...
9. Teman-teman seperjuangan, *special for* : Tety, Santi, Nopus, Rita, “Disketer 32”, Yuyun (plus dhe’ Dinda), Icut, Runi, Lia, Izzah, Ais, “Es Teh ”, dan teman-teman seperjuangan di Perikanan. “Penulis menemukan sahabat-sahabat dengan jiwa-jiwa penuh keikhlasan, pengorbanan dan kemauan yang kuat untuk berada di jalan terbaik. *Thank’s* sobat, semoga dimudahkan ke depannya dan semoga menjadi hamba-hamba yang terbaik di hadapan Allah, aamiin....
10. Teman-teman 32 : Nike, Ucie, Fitri, Iir, Ria, Nena’, Echa, Chocho, and for Nani’s. “*Thank’s* atas bantuan yang begitu berarti saat pembuatan skripsi”.
11. Fitri, Inoenk, Dewi, Yiyin, Erna, Eva, Popon, Muthie, Etie, Ulie, Yayoe’, Puthy, Diyas, Chiah, Ani, N-tin, Icha, Ida. “Terimakasih atas segala ketulusan, bantuan yang diberikan dan rasa kekeluargaan yang sangat berarti”. Semoga tulisan ini bermafaat bagi pihak yang memerlukan.

Bogor, 17 Agustus 2001

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2. TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Biaya Mutu	3
2.1.1 Biaya pencegahan	3
2.1.2 Biaya penilaian	4
2.1.3 Biaya kegagalan internal	4
2.1.4 Biaya kegagalan eksternal	5
2.2 <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> (HACCP)	6
2.2.1 Prinsip-prinsip HACCP	9
2.2.2 Penerapan HACCP	11
3. METODOLOGI	18
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	18
3.2 Metode Penelitian	18
3.3 Pengumpulan Data	18
3.4 Analisa Data	18
4. KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	21
4.1 Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	21
4.2 Sarana dan Prasarana	21
4.3 Permodalan	22

5. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
5.1 Struktur Organisasi Perusahaan Perikanan X.....	23
5.2 Bagan Alir Proses Pembekuan Udang.....	23
5.3 Bahan Baku	25
5.4 Proses Produksi	25
5.5 Penerapan HACCP	33
5.5.1 Pembentukan tim HACCP	33
5.5.2 Deskripsi produk	33
5.5.3 Identifikasi penggunaan produk	34
5.5.4 Penyusunan bagan alir	34
5.5.5 Konfirmasi bagan alir di lapangan	34
5.5.6 Analisa bahaya	35
5.5.7 Penentuan <i>Critical Control Point</i> (CCP)	36
5.5.8 Penentuan batas kritis pada tiap CCP	38
5.5.9 Penentuan sistem pemantauan CCP	39
5.5.10 Penetapan tindakan koreksi	41
5.5.11 Penetapan prosedur verifikasi	41
5.5.12 Penetapan dokumentasi dan pencatatan	42
5.6 Analisis biaya mutu pada penerapan HACCP.....	42
5.6.1 Identifikasi unsur-unsur biaya mutu	42
5.6.2 Analisa biaya mutu	46
6. KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
6.1 Kesimpulan.....	49
6.2 Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	53