



# **IDENTIFIKASI FAKTOR KRITIS DALAM *GOOD DISTRIBUTION AND HANDLING PRACTICES* PADA RANTAI DISTRIBUSI KARKAS AYAM**

**SITI HALIMAH SAY'DIYAH**



**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2024**

- 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 kritik atau tinjauan suatu masalah
    - 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 University.



## @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 kritik atau tinjauan suatu masalah
  - 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 University.

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

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi dengan judul “Identifikasi Faktor Kritis dalam *Good Distribution and Handling Practices* pada Rantai Distribusi Karkas Ayam” 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, Juli 2024

Siti Halimah Say'diiyah  
NIM F2401201057

- 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 kritik atau tinjauan suatu masalah
    - 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 University.



## ABSTRAK

SITI HALIMAH SAY'DIYAH. Identifikasi Faktor Kritis dalam *Good Distribution and Handling Practices* pada Rantai Distribusi Karkas Ayam. Dibimbing oleh Dr. Siti Nurjanah, S.TP., M.Si dan Dr. Zakiah Wulandari S.TP., M.Si.

Rantai distribusi karkas ayam harus memperhatikan aspek sanitasi dan higiene untuk mencegah terjadinya kerusakan mikrobiologi, yaitu dengan menerapkan *Good Distribution Practices* dan *Good Handling Practices*. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi implementasi GDP di RPA dan GHP di ritel, serta faktor kritis, dan rekomendasi penanganannya. Penelitian ini dilakukan dengan cara survei responden di RPA Kabupaten Sukabumi dan ritel tujuan penjualan karkas dari RPA tersebut. Analisis data dilakukan berdasarkan pemenuhan persyaratan yang diatur dalam regulasi, tingkat *severity* dan *likelihood*. Penerapan GDP yang dilakukan oleh 3 distributor di RPHU dan TPHU sudah memenuhi beberapa persyaratan GDP dengan %kesesuaian untuk setiap aspek berturut-turut antara RPHU dan TPHU yaitu 90% dan 70% pada aspek penyimpanan dan bongkar muat, 95% dan 55% pada aspek transportasi pengangkut, 100% dan 83,3% untuk aspek dokumentasi, serta 83,3% dan 58,3% untuk aspek kebiasaan penerapan protokol Covid-19. Faktor kritis di RPHU dengan skor risiko 4, yaitu area gudang dan bongkar muat terdapat serangga dan kerikil, alat pemantau suhu tidak selalu dikalibrasi, serta penggunaan masker dan cuci tangan tidak selalu dilakukan. Faktor kritis di TPHU dengan skor risiko 9, yaitu kendaraan terbuka, tidak tersedia pemantau suhu dan pendingin. Penerapan GHP yang dilakukan oleh 6 ritel modern dan 11 responden dari 2 pasar tradisional sudah memenuhi beberapa persyaratan GHP dengan %kesesuaian untuk setiap aspek berturut-turut antara ritel modern dan pasar tradisional yaitu 97,2% dan 86,9% pada aspek higiene pekerja, 98,6% dan 54,5% pada aspek penanganan bahan, 100% dan 43,2% untuk aspek fasilitas kebersihan, 100% dan 75% pada aspek penanganan limbah, serta 80,6% dan 53% untuk aspek kebiasaan penerapan protokol Covid-19. Faktor kritis di ritel modern dengan skor risiko 6 dan 3, yaitu penggunaan masker dan cuci tangan tidak selalu dilakukan, tidak ada batasan jumlah pengunjung dan pekerja, dan pekerja tidak menggunakan celemek dan penutup kepala. Faktor kritis di pasar tradisional dengan skor risiko 9, yaitu tidak ada fasilitas pendingin, produk tidak dikemas, tidak tersedia sarana cuci tangan, penggunaan masker dan cuci tangan tidak selalu dilakukan, dan tidak ada batasan jumlah pengunjung dan pekerja.

Kata kunci: Distribusi, GDP, GHP, karkas ayam, matriks risiko

## ABSTRACT

SITI HALIMAH SAY'DIYAH. Identification of Critical Factors in Good Distribution and Handling Practices in the Chicken Carcass Distribution Chain. Supervised by Dr. Siti Nurjanah, S.TP., M.Si dan Dr. Zakiah Wulandari S.TP., M.Si.

The chicken carcass distribution chain must pay attention to sanitation and hygiene aspects to prevent microbiological damage, namely by implementing Good Distribution Practices and Good Handling Practices. This research aims to evaluate the implementation of GDP in RPA and GHP in retail, as well as critical factors and recommendations for handling. This research was conducted by surveying respondents at the Sukabumi Regency RPA and retail destinations selling carcasses from the RPA. Data analysis is carried out based on fulfilling the requirements set out in regulations, severity level and likelihood level. The implementation of GDP carried out by 3 distributors at RPHU and TPHU has fulfilled several GDP requirements with %conformity for each aspect respectively between RPHU and TPHU, namely 90% and 70% in the storage and loading and unloading aspects, 95% and 55% in the transportation aspect transporters, 100% and 83,3% for the documentation aspect, and 83,3% and 58,3% for the habitual aspect of implementing protocol Covid-19. Critical factors in RPHU with a risk score of 4 are that the warehouse and loading and unloading areas contain insects and gravel, temperature monitoring equipment is not always calibrated, and the use of masks and hand washing are not always carried out. Critical factors in TPHU with a risk score of 9, namely open vehicles, no temperature monitoring and cooling. The implementation of GHP carried out by 6 modern retailers and 11 respondents from 2 traditional markets has fulfilled several GHP requirements with % conformity for each aspect respectively between modern retail and traditional markets, namely 97,2% and 86,9% in the aspect of worker hygiene, 98,6% and 54,5% for the material handling aspect, 100% and 43.2% for the cleaning facilities aspect, 100% and 75% for the waste handling aspect, and 80,6% and 53% for the habitual aspect of implementing protocol Covid-19. Critical factors in modern retail with risk scores of 6 and 3, namely the use of masks and washing hands are not always carried out, there are no limits on the number of visitors and workers, and workers do not wear aprons and head coverings. Critical factors in traditional markets with a risk score of 9 are that there are no cooling facilities, products are not packaged, no hand washing facilities are available, masks and hand washing are not always carried out, and there are no limits on the number of visitors and workers.

*Keywords: Distribution, GDP, GHP, chicken carcass, risk matrix*



@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 kritik atau tinjauan suatu masalah
    - 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 University.

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2024<sup>1</sup>  
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah, dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan IPB.*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB.*





# **IDENTIFIKASI FAKTOR KRITIS DALAM *GOOD DISTRIBUTION AND HANDLING PRACTICES* PADA RANTAI DISTRIBUSI KARKAS AYAM**

**SITI HALIMAH SAY'DIIYAH**

Skripsi  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Sarjana pada  
Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan

**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2024**

- 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 kritik atau tinjauan suatu masalah
    - 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 University.



*@Hak cipta milik IPB University*

**IPB University**

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:  
Ir. Sutrisno Koswara, M.Si.

- 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 kritik atau tinjauan suatu masalah
    - 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 University.





## *@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 kritik atau tinjauan suatu masalah
  - 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 University.



Judul Skripsi : Identifikasi Faktor Kritis dalam *Good Distribution and Handling Practices* pada Rantai Distribusi Karkas Ayam

Nama : Siti Halimah Say'diiyah

NIM : F2401201057

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

Pembimbing 1:

Dr. Siti Nurjanah, S.T.P., M.Si.

NIP. 19760131 200501 2 001

---

Pembimbing 2:

Dr. Zakiah Wulandari S.T.P., M.Si.

NIP. 19750207 199802 2 001

---

Diketahui oleh

Ketua Ketua Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan:

Dr. Eko Hari Purnomo, S.T.P., M.Sc.

NIP. 19760412 199903 1 004

---

Tanggal Ujian:

Tanggal Lulus:

## 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 Oktober 2023 sampai bulan Desember 2023 dengan judul “Identifikasi Faktor Kritis dalam *Good Distribution and Handling Practices* pada Rantai Distribusi Karkas Ayam”.

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Kementerian Riset Teknologi dan Pendidikan Tinggi atas biaya penelitian melalui skema Penelitian Dasar Unggulan Perguruan Tinggi (PDUPT) 2023 berdasarkan SK nomor 001/E5/PG.02.00.PL/2023 dengan judul “Prevalensi dan Profiling Cemaran Salmonella pada Karkas Ayam serta Identifikasi Titik Kendali Kritis di Rantai Proses sebagai Upaya Pengendaliannya” atas nama Dr. Siti Nurjanah sebagai ketua peneliti. Terima kasih juga penulis ucapkan kepada berbagai pihak di antaranya:

1. Ibu Dr. Siti Nurjanah, S.T.P., M.Si. dan Ibu Dr. Zakiah Wulandari, S.T.P., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing, memberi banyak saran, dan memberi dukungan kepada penulis selama selama proses penelitian dan penyusunan skripsi, serta memberikan kepercayaan untuk terlibat dalam penelitian ini.
2. Para staf Dinas Peternakan Kabupaten Sukabumi dan pihak responden yang telah membantu penulis dalam pengumpulan data.
3. Bapak Ir. Sutrisno Koswara, M.Si. selaku dosen penguji yang bersedia menjadi penguji dalam sidang penulis.
4. Para dosen dan staf laboratorium Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan yang telah membimbing, memberi saran dan arahan selama penulis menuntut ilmu di IPB University.
5. Kedua orang tua, kakak, dan adik penulis, yaitu Bapak H. Asep Burhan, Ibu Eti Hotimah, Dede Faisal, M. Farhan Wahid, dan Siti Raisya Apriliani, serta Egi Abdurrahman Sudais, S.Kom. dan keluarga yang selalu memberikan dukungan, doa, dan kasih sayang kepada penulis.
6. Teman-teman satu bimbingan yang selalu memberi saran, dukungan, doa, dan menemani selama penyusunan tugas akhir ini.
7. Yola, Navia, Tasya, Marsha, Salwa, dan Yohana selaku teman dekat penulis selama masa perkuliahan.
8. Teman-teman “Amfoodter” ITP 57 dan Bigo Live yang berjuang bersama penulis.

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

Bogor, Juli 2024

*Siti Halimah Say'diiyah*



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
<b>I PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
<b>II TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>3</b>
2.1 Rantai Pasok Karkas Ayam	3
2.2 <i>Good Practices</i>	4
2.3 Status Covid-19 di Indonesia	6
2.4 Faktor Kritis di Rantai Pasok Karkas	6
2.5 Manajemen Risiko berbasis ISO 31000	7
<b>III METODE</b>	<b>8</b>
3.1 Waktu dan Tempat	8
3.2 Alat dan Bahan	8
3.3 Tahap Penelitian	8
<b>IV HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>13</b>
4.1 Penerapan <i>Good Distribution Practices</i> (GDP) di RPHU dan TPHU	13
4.2 Penerapan <i>Good Handling Practices</i> (GHP) di Ritel Modern dan Pasar Tradisional	19
4.3 Rekomendasi untuk Penanganan Berdasarkan Faktor Kritis	25
<b>V SIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>27</b>
5.1 Simpulan	27
5.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	31
RIWAYAT HIDUP	44



## DAFTAR TABEL

1	Syarat mutu mikrobiologis karkas ayam	4
2	Aspek-aspek <i>good practices</i>	5
3	Tahap penelitian	8
4	Data responden RPA	9
5	Data responden ritel modern (RM) dan pasar tradisional (PT)	9
6	Aspek dan rujukan pertanyaan pada kuesioner implementasi GDP dan GHP*	10
7	Kriteria tingkatan <i>severity</i>	11
8	Kriteria tingkatan <i>likelihood</i>	12
9	Kategori risiko berdasarkan skor risiko	12
10	Rekapitulasi data survei GDP pada RPHU dan TPHU berdasarkan skor pemenuhan persyaratan	14
11	Kondisi RPHU dan TPHU berdasarkan aspek GDP	15
12	Pemenuhan kondisi GDP berdasarkan rujukan FSIS 2005	16
13	Identifikasi faktor kritis di RPHU berdasarkan rank risk tertinggi	17
14	Identifikasi faktor kritis di TPHU berdasarkan rank risk tertinggi	18
15	Rekapitulasi data survei GHP pada ritel modern (RM) dan pasat tradisional (PT) berdasarkan skor pemenuhan persyaratan	20
16	Kondisi ritem modern dan pasar tradisional berdasarkan aspek GHP	21
17	Pemenuhan kondisi GHP berdasarkan standar BPOM 2021	22
18	Identifikasi faktor kritis di ritel modern berdasarkan rank risk tertinggi	23
19	Identifikasi faktor kritis di pasar tradisional berdasarkan rank risk tertinggi	24
20	Rekomendasi untuk penanganan berdasarkan faktor kritis	25

## DAFTAR GAMBAR

1	Rantai pasok karkas ayam dari peternak hingga distribusi ke pasar	3
2	Matriks risiko 3x3	12
3	Persentase kesesuaian komponen GDP pada rumah potong hewan unggas (RPHU) (n=3) dan tempat potong hewan unggas (TPHU) (n=3)	13
4	Matriks risiko berdasarkan survei GDP di RPHU	16
5	Matriks risiko berdasarkan survei GDP di TPHU	17
6	Persentase kesesuaian komponen GHP pada pasar tradisional (PT) (n=11) dan ritel modern (RM) (n=3)	19
7	Matriks risiko berdasarkan survei GHP di ritel modern	23
8	Matriks risiko berdasarkan survei GHP di pasar tradisional	24



## DAFTAR LAMPIRAN

1	Pengisian kuesioner survei	32
2	Kuesioner survei ke RPHU dan TPHU	33
3	Kuesioner survei ke ritel/pasar tujuan penjualan karkas dari RPHU/TPHU yang di survei	36
4	Tabel <i>risk ranking – highest risk</i> pada setiap aspek GDP di RPHU	40
5	Tabel <i>risk ranking – highest risk</i> pada setiap aspek GDP di TPHU	41
6	Tabel <i>risk ranking – highest risk</i> pada setiap aspek GHP di ritel modern	42
7	Tabel <i>risk ranking – highest risk</i> pada setiap aspek GHP di pasar tradisional	43