

- 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.

EVALUASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* DAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE* PADA PRODUKSI YOGURT DI ERIF FARM

MUHAMMAD TUNJUNG NAZHIR



**DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@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 “Evaluasi *Good Manufacturing Practices* dan *Sanitation Standard Operating Procedure* pada Produksi Yogurt di Erif Farm” 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 2026

Muhammad Tunjung Nazhir
D3401221038



@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.

ABSTRAK

MUHAMMAD TUNJUNG NAZHIR. Evaluasi *Good Manufacturing Practices* dan *Sanitation Standard Operating Procedure* pada Produksi Yogurt di Erif Farm. Dibimbing oleh MUHAMAD ARIFIN dan IYEP KOMALA.

Yogurt merupakan produk olahan susu fermentasi yang memerlukan pengendalian keamanan pangan selama proses pengolahan. Penelitian ini bertujuan mengevaluasi penerapan *good manufacturing practices* (GMP) dan *sanitation standard operating procedure* (SSOP) pada unit pengolahan yogurt di Erif Farm. Penelitian dilaksanakan pada Januari-Februari 2026 di Kecamatan Cisarua, Kabupaten Bogor. Penelitian menggunakan metode deskriptif melalui observasi, wawancara, checklist, dan dokumentasi lapang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan GMP memperoleh skor 111 dari 132 atau sebesar 84,09% sehingga termasuk kategori baik. Evaluasi SSOP menunjukkan tingkat kesesuaian sebesar 86,61% sehingga termasuk kategori memenuhi. Sebagian besar aspek keamanan pangan dan sanitasi dasar telah diterapkan dengan baik, terutama pada pengendalian proses produksi, pengemasan, penyimpanan, keamanan air, kebersihan permukaan kontak pangan, dan pengendalian bahan toksin. Perbaikan masih diperlukan pada fasilitas sanitasi, higiene pekerja, dokumentasi keamanan pangan, dan pencatatan kesehatan karyawan untuk mengurangi risiko kontaminasi silang selama proses produksi yogurt berlangsung.

Kata kunci: GMP, keamanan pangan, SSOP, unit pengolahan, yogurt

ABSTRACT

MUHAMMAD TUNJUNG NAZHIR. Evaluation of Good Manufacturing Practices and Sanitation Standard Operating Procedure in Yogurt Production at Erif Farm. Supervised by MUHAMAD ARIFIN and IYEP KOMALA.

Yogurt is a fermented dairy product that requires proper food safety control during processing. This study aimed to evaluate the implementation of good manufacturing practices (GMP) and sanitation standard operating procedure (SSOP) in the yogurt processing unit at Erif Farm. The study was conducted from January to February 2026 in Cisarua District, Bogor Regency. A descriptive method was applied through observation, interviews, checklist assessment, and field documentation. The results showed that the implementation of GMP achieved a score of 111 out of 132, or 84.09%, indicating a good category. The SSOP evaluation showed a conformity level of 86.61%, indicating that the sanitation requirements were fulfilled. Most food safety and basic sanitation aspects had been properly implemented, particularly in process control, packaging, storage, water safety, cleanliness of food-contact surfaces, and toxic material control. Improvements are still needed in sanitation facilities, worker hygiene, food safety documentation, and employee health records to reduce the risk of cross-contamination during yogurt production.

Keywords: Food safety, GMP, SSOP, yogurt, yogurt processing



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 2026
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.

EVALUASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* DAN *SANITATION STANDARD OPERATING PROCEDURE* PADA PRODUKSI YOGURT DI ERIF FARM

MUHAMMAD TUNJUNG NAZHIR

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

**DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@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.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:

1. Dr. Moch. Sriduresta Soenarno, S.Pt, M.Sc
2. Dr. Ir. Rini Herlina Mulyono, M.Si.
3. Amelia Kamila Islami, S.Pt, M.Si.

Judul Skripsi : Evaluasi *Good Manufacturing Practices* dan *Sanitation Standard Operating Procedure* pada Produksi Yogurt di Erif Farm

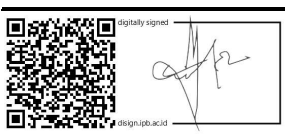
Nama : Muhammad Tunjung Nazhir

NIM : D3401221038

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Muhamad Arifin, S.Pt., M.Si.

Pembimbing 2:
Dr. Iyep Komala, S.Pt., M.Si.



Diketahui oleh

Ketua Departemen Ilmu Produksi dan Teknologi
Peternakan:

Dr. Muhamad Baihaqi, S.Pt., M.Sc.
NIP 19800129 200501 1 005



Tanggal Ujian:
10 Juni 2026

Tanggal Lulus:

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada *Allah subhanaahu wa ta'ala* atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Bapak Muhamad Arifin, S.Pt., M.Si. selaku Pembimbing I dan Bapak Dr. Iyep Komala, S.Pt., M.Si. selaku Pembimbing II atas arahan, saran, serta kesabaran yang diberikan selama proses penelitian dan penulisan skripsi ini. Penghargaan dan rasa terima kasih penulis kepada berbagai pihak yang telah mendukung dalam penyelesaian skripsi ini:

- 1 Ibu Erna Dwi Susilowati dan Mas Muhammad Akrom Tunjung Pamengkas, atas kasih sayang, pengorbanan, dukungan, dan doa yang tidak pernah terputus. Penulis menyadari bahwa tanpa restu dan kekuatan dari kalian, penulis tidak akan sanggup berada di titik ini.
- 2 Almarhum Bapak Mas Soesetyo, yang semasa hidupnya menjadi sosok teladan dan sumber motivasi bagi penulis.
- 3 Keluarga Buya Fatchu Syahroni, Uma Nurul Annisa, Khoirul Miftakhul Huda, Chesqi Arnetta Fadhilla, dan Beylucha Tsany Azalea atas dukungan moral dan kebersamaan yang selalu diberikan.
- 4 Dr. Iyep Komala, S.Pt., M.Si., himpunan alumni fakultas peternakan (HANTER) IPB, dan ABI Project, atas dukungan materil berupa bantuan dana serta dukungan non-materil berupa relasi dan fasilitas penelitian yang sangat berperan dalam kelancaran studi penulis. Semoga kontribusi HANTER terus menjadi inspirasi bagi mahasiswa Fakultas Peternakan IPB untuk terus berkarya di dunia peternakan.
- 5 Erif Farm, yang telah memberikan izin dan memfasilitasi penulis sebagai lokasi penelitian.
- 6 Seluruh dosen Fakultas Peternakan IPB, ustaz, dan ustazah Insan Cendekia Mandiri Boarding School, atas ilmu, nilai, dan keteladanan yang telah diberikan kepada penulis.
- 7 Keluarga Besar PMII IPB, Futsal Fakultas Peternakan IPB, JMK 48 THT, dan Fakultas Peternakan IPB angkatan 59 yang sudah kebersamaan penulis selama menjalani masa perkuliahan di Institut Pertanian Bogor.
- 8 Ahsin Khuluqi, Ataulah Fadhil, dan Stevanus Yugo Julianto Jawalaga, yang telah menjadi saksi perjalanan penulis sejak awal di Fakultas, berbagi cerita, diskusi, dan keliling ke para peternak.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan. Penulis juga berharap karya ilmiah ini dapat berkontribusi terhadap pengembangan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2026

Muhammad Tunjung Nazhir

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.

DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	Error! Bookmark not defined.
I PENDAHULUAN	11
1.1 Latar Belakang	11
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
II METODE	4
2.1 Waktu dan Tempat	4
2.2 Alat dan Bahan	4
2.3 Prosedur Kerja	4
2.4 Analisis Data	5
III HASIL DAN PEMBAHASAN	8
3.1 Gambaran Umum	8
3.2 <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	11
3.3 <i>Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP)</i>	28
IV SIMPULAN DAN SARAN	35
4.1 Simpulan	35
4.2 Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36



DAFTAR TABEL

1	Bobot skor GMP	6
2	Formulir checklist GMP pada usaha yogurt Erif Farm	11
3	Formulir checklist SSOP pada usaha yogurt Erif Farm	28

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram alir tahapan penelitian	5
2	Poster sejarah Erif Farm	8
3	Denah Rumah produksi yogurt Erif Farm	9
4	Alat Lactoscan	10
5	Produk yogurt Erif Farm	21
6	Exhaust fan	22
7	Tempat cuci tangan	23
8	Tempat pencucian alat	24
9	Lemari penyimpanan bahan baku	25
10	Poster panduan mencuci tangan	26
11	<i>Cooling unit</i>	27