

**EVALUASI PENERAPAN HIGIENE SANITASI
DAN RANCANGAN *HAZARD ANALYSIS
CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP)
PADA INDUSTRI JASA BOGA**

SITI HASNA RAIHANA



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**

PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Evaluasi Penerapan Higiene Sanitasi dan Rancangan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Industri Jasa Boga” 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 laporan proyek akhir ini.

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

Bogor, April 2026

Siti Hasna Raihana
J0405220194

ABSTRAK

SITI HASNA RAIHANA. Evaluasi Penerapan Higiene Sanitasi dan Rancangan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Industri Jasa Boga. Dibimbing oleh ENDANG WARSIKI.

Keamanan pangan di industri jasa boga memerlukan pengendalian sistematis melampaui Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS). Penelitian bertujuan mengevaluasi higiene sanitasi, merumuskan tindakan perbaikan, dan menyusun rancangan HACCP di Catering X yang melayani konsumen rentan. Evaluasi awal menggunakan *checklist* IKL menunjukkan skor 94,39%, dengan temuan ketiadaan pencatatan suhu penyimpanan dan fasilitas higiene personel. Analisis akar masalah menggunakan *fishbone* dan *5 Why analysis* ditindaklanjuti dengan revisi SOP, pembuatan form monitoring, dan pemasangan poster edukasi, yang meningkatkan skor menjadi 96,83% serta menutup seluruh ketidaksesuaian pada dua kriteria sebelumnya di bawah 90%, meski belum signifikan secara statistik. Sebagai langkah preventif, disusun rancangan HACCP dengan satu *Critical Control Point* (CCP) pada kategori *no cook* (pencucian sayur) dan tiga CCP pada *same day service* (pemasakan, holding time dan pemorsian, dan distribusi). Katering disarankan melengkapi fasilitas sanitasi, meningkatkan pelatihan SDM, dan membentuk Tim HACCP formal untuk membangun budaya keamanan pangan berkelanjutan

Kata kunci: higiene sanitasi, HACCP, industri jasa boga, catering

ABSTRACT

SITI HASNA RAIHANA. Evaluation of Hygiene and Sanitation Implementation and Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Design in the Catering Industry. Supervised by ENDANG WARSIKI.

Food safety in the food service industry requires systematic control beyond the Hygiene Sanitation Compliance Certificate (SLHS). This study aims to evaluate hygiene sanitation, formulate corrective actions, and develop an HACCP plan at Catering X, which serves vulnerable consumers. The initial evaluation using the Environmental Health Inspection (IKL) checklist showed a score of 94.39%, with findings including the absence of storage temperature recording and inadequate personnel hygiene facilities. Root cause analysis using fishbone diagrams and 5 Why was followed by SOP revisions, the creation of monitoring forms, and the installation of educational posters, which raised the score to 96.83% and closed all nonconformities in the two criteria previously below 90%, though not statistically significant. As a preventive measure, an HACCP plan was developed with one Critical Control Point (CCP) in the no-cook category (vegetable washing) and three CCPs in the same-day service category (cooking, holding time and portioning, and distribution). The catering operation is advised to complete its sanitation facilities, improve staff training, and establish a formal HACCP Team to build a sustainable food safety culture.

Keywords: *hygiene and sanitation, HACCP, food service industry, catering*



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 PENERAPAN HIGIENE SANITASI DAN RANCANGAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PADA INDUSTRI JASA BOGA

SITI HASNA RAIHANA

Laporan Proyek Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2026**



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

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.

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Aulia Irhamni Fajri SPt., M.Sc



Judul Laporan : Evaluasi Penerapan Higiene Sanitasi dan Rancangan
Proyek Akhir *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* Pada
Industri Jasa Boga
Nama : Siti Hasna Raihana
NIM : J0405221094

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.

Disetujui oleh

Pembimbing 1:

Prof. Dr. Endang Warsiki, S.T.P., M.Si

Pembimbing 2:

Rinrin Jamrianti, S.TP., M.E.Sy

Diketahui oleh

Ketua Program Studi:

Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.

NIP. 197102262002122001

Dekan Sekolah Vokasi:

Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.

NIP. 196607171992031003

Tanggal Ujian: 18 Juli 2026

Tanggal Lulus:



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga laporan tugas akhir ini berhasil diselesaikan. Penyusunan tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan, dukungan, serta doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Eyang uti, kedua orang tua, bunda, om, tante, kakak-kakak serta adik yang selalu mendukung dan mendoakan sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir dengan baik.
2. Ibu Prof. Dr. Endang Warsiki, S.T.P., M.Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing, memberikan arahan, serta masukan dalam penyusunan tugas akhir dari awal hingga selesainya proyek akhir ini.
3. Ibu Dr. Andy Early Febrinda S.T.P., M.P selaku Ketua Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan beserta seluruh jajaran dosen dan seluruh tenaga kependidikan di Sekolah Vokasi IPB.
4. Ibu Rinrin Jamrianti S.TP. M.E.Sy sebagai pembimbing lapang, kepala dan staff Catering X yang telah bersedia dalam membantu dan mendampingi dalam penelitian proyek akhir ini.
5. Teman-teman ngerenyed, Belvana, Mutiara, Lola, Arifa, Holy, Annisa, dan Rinriani yang selalu membantu serta memberikan semangat dalam penyusunan proyek akhir
6. Teman-teman seperjuangan program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Angkatan 59.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan tugas akhir ini terdapat berbagai keterbatasan sehingga belum dapat dikatakan sempurna. Untuk itu, penulis dengan tangan terbuka menerima setiap kritik dan saran yang bersifat konstruktif guna menjadi bahan perbaikan pada penelitian atau penulisan berikutnya. Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, April 2026

Siti Hasna Raihana

DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Industri Jasa Boga	3
2.2 Konsep Keamanan Pangan	4
2.3 Higiene Sanitasi	5
2.4 Program Prasyarat (<i>Prerequisite Program</i> /PRP)	6
2.5 Hazard Analysis Critical Control Point	7
2.6 Metode Analisis Akar Masalah	8
III METODOLOGI	10
3.1 Desain Penelitian	10
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	10
3.3 Teknik Pengumpulan Data	10
3.4 Prosedur Penelitian	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Evaluasi Penerapan Higiene dan Sanitasi	16
4.2 Analisis Penyebab Ketidaksesuaian	22
4.3 Rancangan HACCP	32
4.4 Penerapan Tindakan Perbaikan	45
4.5 Efektivitas Tindakan Perbaikan	47
V SIMPULAN DAN SARAN	51
5.1 Simpulan	51
5.2 Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	57



DAFTAR GAMBAR

1	Struktur <i>Fishbone</i> Diagram	9
2	Pohon Keputusan untuk Penentuan CCP	13
3	Prosedur Kerja	15
4	Diagram <i>fishbone</i> tidak ada pencatatan suhu gudang kering	23
5	Diagram <i>fishbone</i> tidak ada rekaman monitoring suhu penyimpanan dingin	26
6	Diagram <i>fishbone</i> tidak tersedianya tisu/pengering di toilet/wastafel	28
7	Diagram <i>fishbone</i> tidak semua toilet dilengkapi petunjuk cuci tangan	31
8	Skema proses pangan berdasarkan paparan terhadap zona bahaya	33
9	Diagram alir proses pengolahan produk	37
10	Penyusunan verifikasi diagram alir	38
11	Diagram perbandingan skor sebelum dan sesudah tindakan perbaikan	48
12	Hasil uji normalitas menggunakan shapiro-wilk	49
13	Hasil uji wilcoxon signed rank test	50

DAFTAR TABEL

1	Kategori peluang dan keparahan	12
2	Penentuan Signifikansi Bahaya	13
3	Timeline Penelitian	15
4	Total skor hasil evaluasi	16
5	Rincian temuan ketidaksesuaian	22
6	Verifikasi kemungkinan penyebab tidak ada pencatatan suhu gudang kering	24
7	5 Why analisis penyebab tidak ada pencatatan suhu gudang kering	24
8	Verifikasi kemungkinan penyebab tidak ada rekaman monitoring suhu penyimpanan dingin	26
9	5 Why analisis tidak ada rekaman monitoring suhu penyimpanan dingin	27
10	Verifikasi kemungkinan penyebab tidak tersedianya tisu/pengering di toilet	29
11	5 Why analisis penyebab tidak tersedianya tisu/pengering di toilet/wastafel	29
12	Verifikasi kemungkinan penyebab tidak semua toilet dilengkapi petunjuk cuci tangan	31
13	5 Why analisis penyebab tidak semua toilet dilengkapi petunjuk cuci tangan	31
14	Rancangan Tim HACCP	33
15	Pengelompokkan Menu	34
16	Deskripsi produk kategori proses <i>no cook, same day service</i>	35
17	Penetapan Batas Kritis	42
18	Tindakan perbaikan SLHS	46
19	Hasil evaluasi penerapan SLHS setelah tindakan perbaikan	48

DAFTAR LAMPIRAN

1	Rekapitulasi penilaian pemenuhan persyaratan checklist IKL	58
2	SOP Penyimpanan Bahan Baku Setelah Perbaikan	60
3	Form Monitoring Suhu Penyimpanan	60
4	Lembar monitoring checklist harian kebersihan kamar mandi	61
5	Penempelan poster cuci tangan	61
6	Tabel analisis bahaya dan penentuan CCP kategori <i>no cook</i>	62

7	Tabel analisis bahaya dan penentuan CCP kategori <i>same day service</i>	65
8	Sistem Monitoring CCP	76
9	Sistem tindakan korektif, verifikasi, dan rekaman CCP	77

