



EVALUASI KESIAPAN PENERAPAN SISTEM HACCP PADA PRODUK BAKSO DI PT GFI

ARIFA FAUZIA RAHMA



SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
IPB UNIVERSITY
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 LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul “Evaluasi Kesiapan Penerapan Sistem HACCP pada Produk Bakso di PT GFI” 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, Agustus 2026

Arifa Fauzia Rahma
J0405221093



@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

ARIFA FAUZIA RAHMA. Evaluasi Kesiapan Penerapan Sistem HACCP pada Produk Bakso di PT GFI. Dibimbing oleh DWI YUNI HASTATI.

Keamanan pangan merupakan aspek penting dalam industri pangan, khususnya pada produk asal hewani seperti bakso yang rentan terhadap cemaran biologis, kimia, dan fisik selama proses produksi. Salah satu sistem yang diterapkan untuk mengendalikan bahaya tersebut adalah *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). PT GFI telah menerapkan konsep HACCP namun belum memperoleh sertifikasi resmi, sehingga diperlukan evaluasi kesiapan penerapannya. Penelitian ini bertujuan mengevaluasi tingkat kesiapan penerapan sistem HACCP pada produk bakso di PT GFI, mengidentifikasi faktor penyebab kesenjangan (*gap*), serta menyusun rekomendasi perbaikan menuju sertifikasi. Evaluasi dilakukan menggunakan metode *gap analysis* terhadap dua belas indikator HACCP berdasarkan SNI CXC 1:1969 Rev. 2020, dilanjutkan analisis akar penyebab kesenjangan dan penyusunan rencana perbaikan menggunakan pendekatan 5W+1H. Hasil penelitian menunjukkan kesesuaian keseluruhan sebesar 96,94%, tergolong kategori siap sertifikasi, dengan dua *gap* yang tersisa, yaitu deskripsi produk (93,75%) dan verifikasi diagram alir di tempat (68,75%), yang keduanya bersumber dari faktor metode. Setelah tindakan perbaikan diterapkan, kedua indikator meningkat menjadi 100%, sehingga seluruh dua belas indikator HACCP di PT GFI mencapai kesesuaian penuh dan siap untuk sertifikasi.

Kata kunci: bakso, *gap analysis*, HACCP, keamanan pangan, evaluasi kesiapan

ABSTRACT

ARIFA FAUZIA RAHMA. Readiness Evaluation of HACCP System Implementation for Meatball Products at PT GFI. Supervised by DWI YUNI HASTATI.

Food safety is important in the food industry, particularly for animal-based products such as meatballs, which are prone to biological, chemical, and physical contamination during production. One system used to control these hazards is Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). PT GFI has implemented the HACCP concept but has not yet obtained official certification, so an evaluation of its implementation readiness was needed. This study aimed to evaluate the readiness of HACCP implementation for meatball products at PT GFI, identify the factors causing gaps, and formulate improvement recommendations toward certification. Evaluation was conducted using gap analysis on twelve HACCP indicators based on SNI CXC 1:1969 Rev. 2020, followed by root cause analysis and corrective action planning using the 5W+1H approach. Results showed an overall conformity of 96.94%, categorized as ready for certification, with two remaining gaps in product description (93.75%) and on-site flow diagram verification (68.75%), both caused by the method factor. After corrective actions, both indicators reached 100%, so all twelve HACCP indicators at PT GFI achieved full conformity and readiness for certification.

Keywords: food safety, gap analysis, HACCP, meatballs, readiness evaluation



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 KESIAPAN PENERAPAN SISTEM HACCP PADA PRODUK BAKSO DI PT GFI

ARIFA FAUZIA RAHMA

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
IPB UNIVERSITY
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.

Judul Proyek akhir : Evaluasi Kesiapan Penerapan Sistem HACCP pada Produk
Bakso di PT GFI

Nama : Arifa Fauzia Rahma
NIM : J0405221093

Disetujui oleh

Pembimbing :
Dr. Dwi Yuni Hastati S.TP. D.E.A



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: 28 Agustus 2026

Tanggal Lulus:



@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.



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanahu WaTa'ala atas segala karunia-Nya sehingga laporan proyek akhir yang berjudul "Evaluasi Kesiapan Penerapan Sistem HACCP pada Produk Bakso di PT GFI" dapat berhasil diselesaikan sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan pada Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.

Penulis menyadari bahwa keberhasilan penyusunan tugas akhir ini tidak lepas dari bantuan, bimbingan, dan dukungan berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Puji dan syukur dipanjatkan ke hadirat Allah SWT atas segala rahmat, kemudahan, kekuatan, dan pertolongan-Nya sehingga proyek akhir ini dapat diselesaikan dengan baik.
2. Terima kasih yang sebesar-besarnya kepada orang tua tercinta dan kakak-kakak yang senantiasa memberikan doa, kasih sayang, dukungan, serta semangat hingga penulis dapat sampai pada tahap ini bertahan dan menyelesaikan proyek akhir ini dengan sebaik-baiknya.
3. Ucapan terima kasih disampaikan kepada Ibu Dwi Yuni Hastati selaku dosen pembimbing yang dengan sabar telah meluangkan waktu serta memberikan bimbingan, arahan, saran, dan masukan selama proses penyusunan proyek akhir ini
4. Apresiasi dan terima kasih juga diberikan kepada PT GFI yang telah memberikan kesempatan, bimbingan, pengalaman, serta pengetahuan selama pelaksanaan kegiatan magang.
5. Terima kasih kepada Raisa NP, Siti HR, Azhar NS, Ngerenyed, Aina SK, Aliyyah KA, Esya SA, dan Layla NF. yang telah kebersamai, memberikan doa, dukungan, semangat, serta kebersamaan selama proses penyusunan proyek akhir ini.
6. Terima kasih kepada diri sendiri yang telah bertahan, tetap kuat, dan tidak menyerah dalam menghadapi berbagai ketakutan, keraguan, dan tantangan sejak awal perkuliahan hingga sampai pada tahap ini.

Bogor, Agustus 2026

Arifa Fauzia Rahma



@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.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Bakso	3
2.2 HACCP	4
2.3 <i>Gap Analysis</i>	4
2.4 <i>Diagram Fishbone</i>	5
2.5 Metode 5 <i>Whys</i>	5
2.6 Metode 5W+1H	6
III METODE	7
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	7
3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	7
3.3 Prosedur Kerja	7
3.4 Analisis Data	8
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1 Gambaran Umum Penerapan HACCP	13
4.2 Hasil <i>Gap Analysis</i> Implementasi HACCP	33
4.3 Analisis Akar Penyebab	37
4.4 Rencana Tindakan Perbaikan (5W1H)	46
4.5 Evaluasi Efektivitas Tindakan Perbaikan	50
V SIMPULAN DAN SARAN	53
5.1 Simpulan	53
5.2 Saran	53
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	59
RIWAYAT HIDUP	83



DAFTAR TABEL

1	Syarat mutu bakso daging berdasarkan SNI 3818-2014	3
2	Kriteria penilaian	9
3	<i>Range</i> perhitungan persentase kesesuaian	10
4	Struktur tim HACCP PT GFI	13
5	Deskripsi produk akhir bakso PT GFI	15
6	Penentuan signifikansi bahaya	20
7	Hasil penerapan pohon keputusan CCP pada tahapan proses produksi bakso	23
8	Batas kritis CCP	26
9	Sistem monitoring untuk setiap CCP	28
10	Tindakan Koreksi CCP	30
11	Hasil penilaian kesesuaian penerapan HACCP di PT GFI	34
12	Verifikasi kemungkinan penyebab pada deskripsi produk	39
13	Analisis 5 Whys pada deskripsi produk	41
14	Verifikasi kemungkinan penyebab pada verifikasi diagram alir	43
15	Analisis 5 Whys pada verifikasi diagram alir	45
16	Rencana tindakan perbaikan pada deskripsi produk (5W1H)	46
17	<i>Output</i> tindakan perbaikan pada deskripsi produk	48
18	Rencana tindakan perbaikan pada verifikasi diagram alir (5W1H)	48
19	Hasil penilaian efektivitas perbaikan implementasi HACCP	50

DAFTAR GAMBAR

1	Tahapan Penelitian	8
2	Diagram <i>fishbone</i>	11
3	Diagram <i>fishbone</i> analisis akar penyebab ketidaklengkapan deskripsi produk	38
4	Diagram <i>fishbone</i> analisis akar penyebab ketidaksesuaian verifikasi diagram alir	42

DAFTAR LAMPIRAN

1	Hasil Penilaian Penerapan HACCP	60
2	Dokumen sebelum revisi	65
3	Dokumen sesudah revisi	66
4	Formulir verifikasi diagram alir	67
5	Analisa bahaya	68
6	Diagram alir proses produksi bakso	80
7	Pohon keputusan	81
8	Penetapan prosedur verifikasi	82