

EVALUASI PENERAPAN *GOOD HYGIENE PRACTICES* (GHP) DAN HACCP PADA MENU DAGING RENDANG DI PT XYZ

SHEMA HANIDA PUTRI



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



@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 akhir dengan judul “**Evaluasi Penerapan *Good Hygiene Practices (GHP)* dan HACCP pada Menu Daging Rendang di PT XYZ**” 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 akhir ini.

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

Bogor, Juli 2025

Shema Hanida Putri

J0305211112



@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

SHEMA HANIDA PUTRI. Evaluasi Penerapan *Good Hygiene Practices* (GHP) dan HACCP pada Menu Daging Rendang di PT XYZ. Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

Penelitian ini bertujuan mengevaluasi penerapan *Good Hygiene Practices* (GHP), sanitasi laik higiene, dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada menu daging rendang di PT XYZ, sebuah perusahaan inflight catering. Evaluasi dilakukan melalui observasi, wawancara, dan studi dokumen, mengacu pada Permenkes No. 1096 Tahun 2011 dan SNI CXC 1-1969 Revisi 2022. Hasil menunjukkan GHP telah diterapkan sebesar 87,1%, namun aspek higiene pribadi dan pelabelan produk masih perlu ditingkatkan. Sanitasi laik higiene memperoleh nilai 88,0%, belum memenuhi standar kategori C ($\geq 92\%$). Penerapan HACCP mencapai 78,8%, yang mana masih ditemukan kelemahan dalam dokumentasi, pemantauan CCP, dan pelatihan teknis. Perlu dilakukan perbaikan pelatihan, penyempurnaan dokumen, dan penguatan sistem pemantauan untuk memastikan keamanan pangan secara berkelanjutan.

Kata kunci: evaluasi, GHP, HACCP, rendang, sanitasi higiene

ABSTRACT

SHEMA HANIDA PUTRI. Evaluasi Penerapan *Good Hygiene Practices* (GHP) dan HACCP pada Menu Daging Rendang di PT XYZ. *Evaluation of Good Hygiene Practices (GHP) and HACCP Implementation of Rendang Beef Menu at PT XYZ*. Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

This study evaluated the implementation of *Good Hygiene Practices* (GHP), sanitary hygiene, and *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) in the beef rendang menu at PT XYZ, an inflight catering company. The evaluation involved observation, interviews, and document review, referring to Permenkes No. 1096/2011 and SNI CXC 1-1969 (Rev. 2022). Results showed GHP was applied at 87,1%, though personal hygiene and product labeling need improvement. Sanitary hygiene scored 88,0%, below the minimum 92% for Category C. HACCP implementation scored 78,8%, with gaps in documentation, CCP monitoring, and technical training. Improvements in training, documentation, and monitoring are needed to ensure consistent food safety.

Keywords: evaluation, GHP, HACCP, rendang, sanitary hygiene



@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 2022
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 *GOOD HYGIENE PRACTICES* (GHP) DAN HACCP PADA MENU DAGING RENDANG DI PT XYZ

SHEMA HANIDA PUTRI

Laporan 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
2025**



@Hak cipta milik IPB University

IPB University

Penguji pada ujian Laporan Akhir: Made Gayatri Anggarkasih, S.T.P., M.Si.

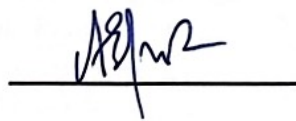


- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber :
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
 - b. Pengutipan 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.

Judul Proyek Akhir : Evaluasi Penerapan *Good Hygiene Practices* (GHP) dan HACCP pada Menu Daging Rendang di PT XYZ
Nama : Shema Hanida Putri
NIM : J0305211112

Disetujui oleh

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



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. 196607171990231003



Tanggal Ujian: 31 Juli 2025

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

Segala syukur dan penghargaan penulis sampaikan kepada Allah SWT atas semua anugerah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan akhir dengan judul "Evaluasi Penerapan *Good Hygiene Practices* (GHP) dan HACCP pada Menu Daging Rendang di PT XYZ". Selama penyusunan laporan akhir, banyak pihak yang turut serta membantu dan mendukung. Oleh karena itu, ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada:

1. Kedua orang tua, yaitu mama dan papa, adik, mbah, serta seluruh keluarga yang tak henti-hentinya mendoakan, memberikan dukungan, serta semangat baik secara moral maupun material.
2. Ibu Andi Early Febrinda selaku ketua program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Institut Pertanian Bogor sekaligus dosen pembimbing yang senantiasa memberi arahan dan bimbingan dalam penulisan laporan akhir.
3. Seluruh jajaran dosen Supervisor Jaminan Mutu Pangan yang telah memberikan ilmu dan wawasan selama perkuliahan.
4. Ibu Nada Irani selaku *Quality Assurance Manager* PT XYZ.
5. Seluruh jajaran staff *Quality Assurance Department* (Bang Giheisel, Kak Aga, Mba Afa, Kak Arimbi, Kak Glorya, Kak Tegar) yang senantiasa membimbing penulis selama penelitian.
6. Seluruh jajaran karyawan dan manajemen PT XYZ, serta semua pihak yang telah membantu terlaksananya kegiatan penelitian.
7. Selica, Fatiyya, Salma, Rifqi, Shofi'i, Nabil, Kay, dan Daffa Palsan, selaku teman terdekat penulis selama masa perkuliahan yang selalu menjadi tempat bercerita, bersenang-senang, dan berduka cita pertama di perantauan.
8. Kanthi, Giska, Deva, Nisa, Indira, Trinis, dan Dea selaku sahabat-sahabat semasa SMA yang hingga kini masih setia hadir dan memberikan semangat di setiap fase kehidupan dan selalu menguatkan penulis untuk terus melangkah.
9. Fatiyya Ariza dan Ade Maya Anjani, *partner* luar biasa selama menjalani masa magang dan penelitian yang kehadirannya membuat proses magang dan penelitian menjadi lebih ringan dan menyenangkan.
10. Teman-teman SJMP angkatan 58 yang telah kebersamai selama hampir 4 tahun ini.

Semoga karya ini dapat memberikan manfaat dan wawasan bagi banyak pihak, khususnya penulis. Penulis menyadari laporan yang dibuat jauh dari kata sempurna. Dengan kerendahan hati, penulis mohon maaf atas segala kesalahan dan kekeliruan dalam penulisan laporan.

Bogor, Juli 2025

Shema Hanida Putri



@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 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 ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	1
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Industri Jasa Boga	3
2.2 Sanitasi Laik Higiene	3
2.3 <i>Good Hygiene Practices</i> (GHP)	4
2.4 <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP)	5
2.5 Menu Daging Rendang	6
2.6 <i>Gap Analysis</i>	7
III METODE	10
3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian	10
3.2 Teknik Pengumpulan Data	10
3.3 Prosedur Kerja	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1 Penerapan Sanitasi Laik Higiene sebagai PRP di PT XYZ	15
4.2 Penerapan <i>Good Hygiene Practices</i> (GHP) sebagai PRP di PT XYZ	16
4.3 Penerapan HACCP	20
4.4 Rekomendasi Perbaikan	31
V SIMPULAN DAN SARAN	35
5.1 Simpulan	35
5.2 Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN	39
RIWAYAT HIDUP	78



DAFTAR TABEL

1	Penilaian pada setiap parameter GHP dan HACCP	13
2	Klasifikasi penilaian penerapan GHP dan HACCP	14
3	Penilaian persentase penerapan sanitasi higiene PT XYZ	15
4	Penilaian persentase penerapan GHP PT XYZ	17
5	Penilaian persentase penerapan HACCP PT XYZ	20
6	Spesifikasi menu dan metode pemasakan daging rendang	22
7	Spesifikasi keamanan menu daging rendang	22
8	Matriks penilaian bahaya signifikan	25
9	Skala tingkatan risiko	25
10	Batas kritis CCP di PT XYZ	27
11	Dokumen pencatatan dan pembukuan daging rendang PT XYZ	31
12	Rekomendasi perbaikan HACCP	34

DAFTAR GAMBAR

1	Proses produksi daging rendang di PT XYZ	6
2	<i>Decision tree</i> penentuan CCP bahan baku	12
3	<i>Decision tree</i> penentuan CCP proses	12
4	Diagram alir perencanaan verifikasi HACCP di PT XYZ	30

DAFTAR LAMPIRAN

1	<i>Checklist</i> sanitasi higiene sesuai acuan Permenkes 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga	40
2	<i>Checklist</i> GHP sesuai acuan SNI CXC 1-1969 revisi 2022 tentang Prinsip Umum Higiene Pangan	44
3	<i>Checklist</i> HACCP sesuai acuan SNI CXC 1-1969 revisi 2022 tentang Prinsip Umum Higiene Pangan (<i>lanjutan</i>)	63
4	Rekomendasi perbaikan sanitasi laik higiene	67
5	Rekomendasi perbaikan <i>Good Hygiene Practices</i> (GHP) (<i>lanjutan</i>)	69
6	Rekomendasi perbaikan diagram alir HACCP	74
7	SOP Penanganan luapan/genangan air di area <i>vegetable preparation</i>	75
8	Rekomendasi pembuatan formulir laporan insiden sanitasi	77