

PENGEMBANGAN PEDOMAN EVALUASI PENERAPAN MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN DI INDUSTRI JASA BOGA

PUTRI CHOERUNNISA UTAMI



**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**

- 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 “Pengembangan Pedoman Evaluasi Penerapan Manajemen Keamanan Pangan di 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 skripsi ini.

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

Bogor, Juli 2025

Putri Choerunnisa Utami
F2401211042



ABSTRAK

PUTRI CHOERUNNISA UTAMI. Pengembangan Pedoman Evaluasi Penerapan Manajemen Keamanan Pangan di Industri Jasa Boga. Dibimbing oleh NURI ANDARWULAN dan DIDAH NUR FARIDAH.

Industri jasa boga merupakan istilah untuk usaha yang melayani pemesanan berbagai pangan siap saji yang dapat langsung dikonsumsi oleh konsumen. Berdasarkan laporan tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada periode 2019-2023, pangan asal industri jasa boga menjadi penyebab insiden keracunan pangan terbesar kedua. Regulasi nasional dalam menjamin keamanan pangan di industri jasa boga harus memenuhi standar internasional untuk memastikan sistem manajemen keamanan pangan yang diakui secara global. Tujuan penelitian ini adalah mengidentifikasi kesenjangan (*gap analysis*) antara persyaratan yang ditetapkan oleh Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan dengan standar Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO/TS 22002-2:2013, mengembangkan dokumen panduan keamanan pangan yang mengharmonisasikan kedua standar tersebut, merancang skenario implementasi panduan yang telah dikembangkan, merancang skenario evaluasi untuk mengukur potensi kesesuaian dan efektivitas panduan tersebut. Metode penelitian ini meliputi analisis kesenjangan (*gap analysis*) antara Permenkes 2:2023 dan ISO/TS 22002-2:2013, yang hasilnya digunakan untuk mengembangkan dokumen panduan keamanan pangan. Selanjutnya, disusun rancangan konseptual untuk implementasi dan evaluasi panduan yang telah dihasilkan. Hasil analisis kesenjangan menunjukkan adanya 17 klausul yang mengandung kesenjangan dengan mayoritas kesenjangan mayor dan kesenjangan karena tidak memiliki padanan langsung dalam Permenkes 2:2023. Berdasarkan temuan tersebut, penelitian ini menghasilkan dokumen panduan keamanan pangan terpadu yang aplikatif untuk industri jasa boga.

Kata kunci: ISO/TS 22002-2:2013, jasa boga, sistem manajemen keamanan pangan, Permenkes 2:2023

@Hak cipta milik IPB University

ABSTRACT

PUTRI CHOERUNNISA UTAMI. Title of Thesis (skripsi). Supervised by NURI ANDARWULAN and DIDAH NUR FARIDAH.

The catering industry refers to businesses that provide various ready-to-eat foods for direct consumption by consumers. Based on the annual reports from the National Agency of Drug and Food Control (BPOM) for the 2019–2023 period, food originating from the catering industry was the second leading cause of food poisoning incidents. National regulations for ensuring food safety in the catering industry must align with international standards to establish a globally recognized food safety management system. This study aims to: (1) identify the gaps (*gap analysis*) between the requirements set by the Minister of Health Regulation No. 2 of 2023 and the ISO/TS 22002-2:2013 standard; (2) develop a food safety guideline document that harmonizes both standards; (3) design a conceptual implementation scenario for the developed guideline; and (4) design a conceptual evaluation scenario to assess its potential suitability and effectiveness. The research method involved a *gap analysis* between Permenkes 2:2023 and ISO/TS 22002-2:2013, the results of which were used to develop the food safety guideline. Subsequently, a conceptual design for the implementation and evaluation of the guideline was formulated. The results of the gap analysis show that there are 17 clauses that contain gaps, with the majority being major gaps and gaps due to not having a direct equivalent in Permenkes 2:2023. Based on these findings, this study produced a comprehensive and applicable integrated food safety guideline for the catering industry.

Keywords: catering, food safety management system, ISO/TS 22002-2:2013, Permenkes 2:2023.



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 2025
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.

PENGEMBANGAN PEDOMAN EVALUASI PENERAPAN MANAJEMEN KEAMANAN PANGAN DI INDUSTRI JASA BOGA

PUTRI CHOERUNNISA UTAMI

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

**DEPARTEMEN ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
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.

Tim Penguji pada Ujian Skripsi:
1 Dr. Ir. Sukarno, M.Sc

Judul Skripsi : Pengembangan Pedoman Evaluasi Penerapan Manajemen
Keamanan Pangan di Industri Jasa Boga

Nama : Putri Choerunnisa Utami

NIM : F2401211042

Disetujui oleh

Pembimbing 1:

Prof. Dr. Ir. Nuri Andarwulan M.Si.

NIP. 19630701 198811 2 001

Pembimbing 2:

Prof. Dr. Didah Nur Faridah, S.T.P., M.Si

NIP. 19711117 199802 2 001



Diketahui oleh

Ketua Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan:

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

NIP. 19760412 199903 1 004



Tanggal Ujian:
6 Agustus 2025

Tanggal Lulus:



- 

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Penelitian yang dilaksanakan sejak bulan November 2024 hingga Juli 2025 ini mengangkat tema pengembangan manajemen keamanan pangan, dengan judul “Pengembangan Pedoman Evaluasi Penerapan Manajemen Keamanan Pangan di Industri Jasa Boga”. Karya tulis ini disusun sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan masa studi di Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. terselesaikannya karya tulis ini tentu tidak lepas dari dukungan berbagai pihak. Penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Prof. Dr. Ir. Nuri Andarwulan M.Si. selaku dosen pembimbing pertama dan Prof. Dr. Didah Nur Faridah, S.T.P., M.Si., selaku dosen pembimbing kedua, atas bimbingan, arahan dan saran yang sangat berarti selama proses penyusunan skripsi ini.
2. Dr. Ir. Sukarno, M.Sc. selaku dosen penguji yang telah bersedia meluangkan waktu dan memberikan masukan dalam penyelesaian skripsi.
3. Kedua orang tua tercinta, Mamah (Neni Suryani) dan Appa (Ahmad Oceng), Kakak (Irfan Muhamad Firdaus) dan seluruh keluarga yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, atas doa, kasih sayang dan menjadi sumber semangat penulis dalam menyelesaikan karya tulis ini.
4. Dinas Kesehatan Kota Bogor, atas bantuan dan dukungannya dalam pelaksanaan penelitian.
5. Seluruh dosen dan tenaga pendidik Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan yang telah memberikan ilmu dan masukan selama penulis berkuliah dan melakukan penelitian.
6. Sahabat-sahabat penulis, Arel, Sherlin dan Febrina yang selalu hadir di saat penulis berada di titik terendah, memberikan dukungan, semangat dan hiburan yang begitu berarti selama proses penyusunan skripsi ini.
7. Teman-teman seperjuangan, Narifa dan Tria yang selalu memberikan bantuan dan dukungan selama masa kuliah penulis.
8. Teman-teman lainnya: Pondok Dika Family, Konseling, TTM, K2, dan FOODTURISTIC, yang telah mewarnai masa kuliah penulis dengan kenangan yang tak terlupakan.
9. Terakhir, untuk diri saya sendiri Putri Choerunnisa Utami, atas segala kerja keras dan semangatnya dalam menyelesaikan pendidikan sarjana ini. Terima kasih sudah memilih untuk tidak menyerah dan kuat melewati semua rintangan hingga saat ini. Mari tetap semangat di setiap fase yang akan datang.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan karya ini, maka kritik dan saran yang membangun diharapkan dalam rangka memberikan hasil yang terbaik. Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Juli 2025
Putri Choerunnisa Utami



@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	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Industri Jasa Boga	4
2.2 Keamanan Pangan di Industri Jasa Boga	4
2.3 Regulasi dan Standar Keamanan Pangan Untuk Industri Jasa Boga	5
III METODE	18
3.1 Waktu dan Tempat	18
3.2 Alat dan Bahan	18
3.3 Metode Penelitian	18
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	20
4.1 Analisis Kesenjangan (<i>Gap Analysis</i>) antara Permenkes 2:2023 dengan ISO/TS 22002-2:2013	20
4.2 Pengembangan Dokumen Penyempurna Panduan Keamanan Pangan pada Industri Jasa Boga	38
4.3 Rancangan Konseptual Panduan Keamanan Pangan Jasa Boga yang Disempurnakan	44
4.4 Rancangan Uji Coba Panduan Keamanan Pangan yang Telah Dikembangkan	45
4.5 Rancangan Evaluasi Hasil Uji Coba Panduan Keamanan Pangan yang Telah Dikembangkan	46
V SIMPULAN DAN SARAN	48
5.1 Simpulan	48
5.2 Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	51
RIWAYAT HIDUP	185



DAFTAR TABEL

1	Rekapitulasi Hasil Analisis Kesenjangan (<i>Gap Analysis</i>)	20
2	Hasil gap analisis klausul 4.1 Tata Letak Tempat dari ISO/TS 22002-2:2013 yang belum diatur dalam Permenkes 2:2023	23
3	Hasil gap analisis klausul 4.2 Pasok Air dari ISO/TS 22002-2:2013 yang belum diatur dalam Permenkes 2:2023	25
4	Hasil gap analisis klausul 4.3 Peralatan dan Perkakas dari ISO/TS 22002-2:2013 yang belum diatur dalam Permenkes 2:2023	26
5	Hasil gap analisis klausul 4.4 Kebersihan Personel dari ISO/TS 22002-2:2013 yang belum diatur dalam Permenkes 2:2023	27
6	Hasil gap analisis klausul 4.5 Manajemen Pembelian dari ISO/TS 22002-2:2013 yang belum diatur dalam Permenkes 2:2023	28
7	Hasil gap analisis klausul 4.6 Penyimpanan dan Pengangkutan dari ISO/TS 22002-2:2013 yang belum diatur dalam Permenkes 2:2023	29
8	Hasil gap analisis klausul 4.8 Manajemen Pembelian dari ISO/TS 22002-2:2013 yang belum diatur dalam Permenkes 2:2023	29
9	Hasil gap analisis klausul 4.9 Pengendalian Hama dan Hewan dari ISO/TS 22002-2:2013 yang belum diatur dalam Permenkes 2:2023	30
10	Hasil gap analisis klausul 4.11 Dokumentasi dan Pencatatan dari ISO/TS 22002-2:2013 yang belum diatur dalam Permenkes 2:2023	31
11	Hasil gap analisis klausul 4.12 Prosedur Penarikan Produk dari ISO/TS 22002-2:2013 yang belum diatur dalam Permenkes 2:2023	32
12	Hasil gap analisis klausul 5.1 Pencairan Kembali (<i>Thawing</i>) dari ISO/TS 22002-2:2013 yang belum diatur dalam Permenkes 2:2023	33
13	Hasil gap analisis klausul 5.3 Memasak dari ISO/TS 22002-2:2013 yang belum diatur dalam Permenkes 2:2023	34
14	Hasil gap analisis klausul 5.4 Pembagian Porsi dari ISO/TS 22002-2:2013 yang belum diatur dalam Permenkes 2:2023	34
15	Hasil gap analisis klausul 5.5 Pendinginan dan Penyimpanan dari ISO/TS 22002-2:2013 yang belum diatur dalam Permenkes 2:2023	35
16	Hasil gap analisis klausul 5.6 Pembekuan, Penyimpanan dan Pencairan dari ISO/TS 22002-2:2013 yang belum diatur dalam Permenkes 2:2023	36
17	Hasil gap analisis klausul 5.8 Pemanasan Ulang Pangan dari ISO/TS 22002-2:2013 yang belum diatur dalam Permenkes 2:2023	36
18	Hasil gap analisis klausul 5.9 Pelayanan Pangan dari ISO/TS 22002-2:2013 yang belum diatur dalam Permenkes 2:2023	37
19	Persyaratan Teknis Penyempurna untuk Setiap Golongan Jasa Boga	39

DAFTAR LAMPIRAN

1	Hasil analisis kesenjangan (gap analysis) standar ISO/TS 22002-2:2013	51
2	Matriks Harmonisasi Kesenjangan	73
3	Hasil Pengembangan Dokumen Penyempurna Panduan Keamanan Pangan pada Jasa Boga	79
4	Hasil Pengembangan Dokumen Panduan Teknis Keamanan Pangan Jasa Boga: Harmonisasi Regulasi Nasional dengan ISO/TS 22002-2:2013	109
5	Formulir Penilaian Dokumen Panduan Teknis Keamanan Pangan Jasa Boga	180
6	Formulir <i>Checksheets</i> Pemantauan Uji Coba Panduan	181
7	Format Rekapitulasi Tingkat Kepatuhan	182
8	Formulir Pertanyaan Wawancara	183
9	Parameter Air Minum	184

@Hak cipta milik IPB University

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.