

KEAMANAN PANGAN MENU SATE SAYAP AYAM PADA ANGKRINGAN SPOTLED DI KOTA METRO LAMPUNG

ALDI PERNANDO



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2024**

- 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 PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa tugas akhir ini benar hasil karya saya sendiri yang belum diajukan dalam bentuk apapun 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, Agustus 2024

Aldi Pernando

J0305201022

- 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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

ABSTRAK

ALDI PERNANDO. Kemanan Pangan Menu Sate Sayap Ayam pada Angkringan SpotLed di Kota Metro, Lampung. Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

Angkringan SpotLed memiliki peluang yang signifikan, mengingat banyaknya usaha angkringan di kota Metro, yang menjadikannya populer di berbagai sudut kota. Nama "SpotLed" dipilih untuk mencerminkan lokasi yang strategis dan kedekatan dengan konsumen. Angkringan SpotLed telah memperoleh Nomor Induk Berusaha (NIB). Identifikasi kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman, menunjukkan bahwa kekuatan utama Angkringan SpotLed terletak pada fokusnya terhadap keamanan pangan dan kebersihan serta lokasi yang strategis sebagai keunggulan utama dibandingkan pesaingnya. Meskipun begitu, kelemahan yang dihadapi adalah minimnya pengenalan merek, sehingga diperlukan usaha tambahan untuk membangun kesadaran merek. Angkringan SpotLed telah menerapkan beberapa standar sanitasi sesuai dengan Permenkes No. 1096/2011 untuk golongan A1. Sate ayam menjadi favorit pelanggan karena kelezatannya dan kemampuannya untuk mengenyangkan. Analisis bahaya keamanan pangan pada sate sayap ayam mencakup seluruh proses mulai dari penerimaan bahan hingga penyajian kepada konsumen. Untuk mencegah bahaya, tindakan pengendalian dilakukan di setiap tahap proses produksi. Dalam rancangan analisis bahaya keamanan pangan, telah mengidentifikasi dua *critical control point* (CCP) pada proses produksi sate sayap ayam, yaitu pada tahap pemasakan dan pemanggangan.

Kata kunci: Analisis Bahaya, Angkringan, CCP, SpotLed

ABSTRACT

ALDI PERNANDO. Food Safety of Chicken Wing Satay at Angkringan SpotLed in Metro City, Lampung. Supervised by ANDI EARLY FEBRINDA.

Angkringan SpotLed has significant potential, considering the many angkringan businesses in Metro City, making it popular across various parts of the city. The name "SpotLed" was chosen to reflect its strategic location and proximity to customers. Angkringan SpotLed has obtained a Business Identification Number (NIB). The identification of strengths, weaknesses, opportunities, and threats shows that the primary strength of Angkringan SpotLed lies in its focus on food safety and hygiene, as well as its strategic location, which are key advantages over its competitors. However, the main challenge faced is the lack of brand recognition, requiring additional efforts to build brand awareness. Angkringan SpotLed has implemented several sanitation standards in accordance with the Ministry of Health Regulation No. 1096/2011 for A1 category. Chicken satay is a customer favorite due to its delicious taste and ability to satisfy hunger. The analysis of food safety hazards for chicken wing satay covers the entire process from receiving ingredients to serving them to consumers. To prevent hazards, control measures are applied at every stage of the production process. The food safety hazard analysis design has identified two critical control points (CCPs) in the chicken wing satay production process, namely during the cooking and grilling stages.

Keywords: Hazard Analysis, Angkringan, CCP, SpotLed

Judul Proyek Akhir : Keamanan Pangan Menu Sate Sayap Ayam pada Angkringan SpotLed di Kota Metro

Nama : Aldi Fernando

NIM : J0305201022

Disetujui oleh

Pembimbing:

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

NIP 197102262002122001



Diketahui oleh

Ketua Program Studi:

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

NIP 197102262002122001



Dekan Sekolah Vokasi IPB:

Dr. Ir. Aceng Hidayat, M.T.

NIP: 196607171992031003



Tanggal Ujian: 22 Agustus 2024

Tanggal Lulus:



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanahu Wa ta'ala atas berkat rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan magang dengan judul “Keamanan Pangan Menu Sate Sayap Ayam pada Angkringan SpotLed di Kota Metro. Laporan akhir ini dibuat bertujuan untuk memenuhi kewajiban mahasiswa dalam menerapkan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan dan sebagai salah satu syarat kelulusan untuk mendapatkan gelar sarjana terapan di Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor dengan program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan. Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada pihak yang telah membantu menyelesaikan tugas akhir ini, diantaranya kedua orang tua penulis yang telah memberikan kesempatan untuk dapat melanjutkan pendidikan di perguruan tinggi, semangat dan doa.

1. Keluarga besar yang selalu mendoakan dan memberi dukungan agar penulis dapat menyelesaikan tugas akhir.
2. Ibu Dr Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P. selaku dosen pembimbing dan Ketua Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.
3. Seluruh tim dosen Supervisor Jaminan Mutu Pangan Sekolah Vokasi Institut Pertanian Bogor.
4. Nazzala Zizdan Al-hafizh dan Rizki Ramadhan selaku partner bisnis dan kedua orang tua Zidan yang mendukung dan membantu kita untuk membuka usaha.
5. Mas Novi Rismanto dan Mba Windi Rahmadona selaku mentor yang membimbing dan memberikan semangat dan dukungan.
6. Pak Dian Christian dan Bu Tri Astusi selaku mentor yang membimbing dan memberikan perhatian selama pengerjaan tugas akhir.
7. Zaima Sa'diyah yang membantu dan menemani penulis selama pengerjaan tugas akhir
8. Seluruh rekan-rekan Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan angkatan 57, rekan-rekan SJMP Boy's yang selalu memberikan semangat dan dukungan.
9. *Last but not least, I wanna thank me, I wanna thank me for believing in me, I wanna thank me for doing all this hard work, I wanna thank me for never quitting.*

Penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini masih jauh dari sempurna baik dari segi pengetahuan, penulisan, maupun penyampaian bahasa. Kritik dan saran sangat dibutuhkan penulis agar tugas akhir ini dapat tersusun lebih baik lagi.

Bogor, Agustus 2024

Aldi Pernando



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
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 Angkringan	3
2.2 Kewirausahaan	4
2.3 Identifikasi Kekuatan, Kelemahan, Peluang dan Ancaman	4
2.4 Keamanan pangan	4
2.5 Penerapan Sanitasi <i>Laik Hygiene</i>	5
2.6 Rancangan Analisis Bahaya Keamanan Pangan	6
III METODE PENELITIAN	7
3.1 Lokasi dan Waktu Proyek Akhir	7
3.2 Teknik Pengumpul Data dan Analisis Data	7
3.3 Prosedur Kerja	7
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	9
4.1 Ide Usaha	9
4.2 Analisis Usaha	10
4.3 Penerapan Sanitasi Laik Higiene	15
4.4 Ketidaksesuaian Penerapan Sanitasi Laik Higiene	20
4.5 Rancangan Analisis Bahaya Keamanan Pangan	21
4.6 Pengendalian Keamanan Pangan Pada Produk Sayap Ayam	27
V SIMPULAN DAN SARAN	30
5.1 Kesimpulan	30
5.2 Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	33
RIWAYAT HIDUP	46



DAFTAR TABEL

1	Deskripsi Sate Sayap Ayam	22
2	Lembar kerja HACCP	29

DAFTAR GAMBAR

1	Diagram Alir Pelaksanaan usaha angkringan	8
2	Logo dan Poster Angkringan SpotLed	10
3	Observasi Angkringan Kompetitor	11
4	Promosi Angkringan SpotLed	13
5	Lokasi Angkringan SpotLed	16
6	Kondisi Lantai uangan Produksi Angkringan SpotLed	16
7	Kondisi Dinding Ruang Produksi Angkringan SpotLed	16
8	Fasilitas Angkringan SpotLed	18
9	Tempat Pembuangan Sampah	18
10	Pekerja Angkringan SpotLed	19
11	Bahan Baku Angkringan SpotLed	19
12	Penyimpanan Peralatan Angkringan SpotLed	20
13	Varian Menu Angkringan SpotLed	21
14	Pengunjung Angkringan SpotLed	22
15	Diagram Alir Pembuatan Sate Sayap Ayam	23
16	Verifikasi Diagram Alir Pembuatan Produk Sate Sayap Ayam	24
17	Pohon keputusan identifikasi CCP (CXC 1-1969 Revisi 2022	26

DAFTAR LAMPIRAN

1	Dokumen NIB	34
2	Formulir Penetapan Sarana Produksi Angkringan Spodlet	35
3	Dokumentasi Angkringan SpotLed	39
4	Identifikasi potensi bahaya bahan	40
5	Identifikasi Tahapan Proses Produksi	42
6	Penentuan <i>Critical Control Point</i> (CCP) produk sate sayap ayam	45