

ANALISIS PENERAPAN GMP DAN SSOP PADA USAHA GRILL DAN RAMEN DI KECAMATAN KEMAYORAN KOTA JAKARTA PUSAT

RIFKIANSYAH



**DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
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 mengumunkan 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 “Analisis Penerapan GMP dan SSOP pada Usaha *Grill* dan *Ramen* di Kecamatan Kemayoran Kota Jakarta Pusat” 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

Rifkiansyah
D3401211052

- 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

RIFKIANSYAH. Analisis Penerapan GMP dan SSOP pada Usaha *Grill* dan *Ramen* di Kecamatan Kemayoran, Kota Jakarta Pusat. Dibimbing oleh LUCIA CYRILLA dan MUHAMAD ARIFIN.

Penelitian pada Usaha *Grill* dan *Ramen* yang menjual olahan hasil ternak bertujuan mengevaluasi tingkat penerapan *good manufacturing practices* (GMP) dan *sanitation standard operating procedures* (SSOP) pada Usaha *Grill* dan *Ramen* di Kecamatan Kemayoran, Jakarta Pusat. Metode yang digunakan adalah observasi langsung terhadap aktivitas operasional selama November 2024 hingga Januari 2025. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat penerapan GMP dan SSOP berada pada kategori cukup memenuhi, dengan tingkat keparahan penyimpangan masing-masing sebesar 80 dari 432 poin (GMP) dan 46 dari 104 poin (SSOP). Temuan ini mengindikasikan bahwa sebagian besar aspek kebersihan dan sanitasi telah diterapkan, namun masih terdapat kekurangan pada pengawasan peralatan, sistem ventilasi, serta penyediaan fasilitas higiene karyawan. Faktor-faktor yang memengaruhi efektivitas penerapan meliputi ketersediaan fasilitas fisik, kesadaran *higiene personel*, dan belum optimalnya dokumentasi prosedur operasional. Diperlukan perbaikan berupa pelatihan berkala, penyusunan SOP tertulis, dan penguatan sistem pengawasan agar praktik keamanan pangan dapat ditingkatkan secara berkelanjutan.

Kata kunci: GMP, *Grill* dan *Ramen*, keamanan pangan, SSOP, sanitasi, usaha kuliner

ABSTRACT

RIFKIANSYAH. Analysis of the Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) and Standar Sanitation Operating Procedure (SSOP) in Grill and Ramen Businesses in Kemayoran District, Central Jakarta. Supervised by LUCIA CYRILLA and MUHAMAD ARIFIN.

Research on grill and ramen businesses that sell processed livestock products aims evaluate the implementation level of good manufacturing practices (GMP) and sanitation standard operating procedures (SSOP) in Grill and Ramen businesses located in Kemayoran District, Central Jakarta. The method employed was direct observation of operational activities from November 2024 to January 2025. The results show that the implementation level of GMP and SSOP falls into the "moderately compliant" category, with deviation severity scores of 80 out of 432 points for GMP and 46 out of 104 points for SSOP. These findings indicate that most hygiene and sanitation aspects have been implemented, although deficiencies remain in equipment supervision, ventilation systems, and hygiene facilities for employees. Factors influencing the effectiveness of implementation include facility availability, personnel hygiene awareness, and the lack of optimal documentation of operational procedures. Improvements are required through periodic training, preparation of written SOPs, and reinforcement of monitoring systems to ensure continuous enhancement of food safety practices.

Keywords: GMP, SSOP, food safety, sanitation, culinary business, Grill and Ramen

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.

- 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.

ANALISIS PENERAPAN GMP DAN SSOP PADA USAHA GRILL DAN RAMEN DI KECAMATAN KEMAYORAN, KOTA JAKARTA PUSAT.

RIFKIANSYAH

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

**DEPARTEMEN ILMU PRODUKSI DAN TEKNOLOGI PETERNAKAN
FAKULTAS PETERNAKAN
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. Astari Apriantini, S.Gz., M.Sc.
- 2 Dr. Ahmad Yani, S.TP, M.Si.
- 3 Dr. Kasita Listyarini, S.Si., M.Si.

Judul Skripsi : Analisis Penerapan GMP dan SSOP pada Usaha *Grill* dan *Ramen*
di Kecamatan Kemayoran Kota Jakarta Pusat

Nama : Rifkiansyah
NIM : D3401211052

@Hak cipta milik IPB University

Disetujui oleh

Pembimbing 1:
Dr. Ir. Lucia Cyrilla ENSD, M.Si.



Pembimbing 2:
Muhamad Arifin, S.Pt., M.Si.



Diketahui oleh

Ketua Departemen
Ilmu Produksi dan Teknologi Peternakan
Prof. Dr. Asep Gunawan S.Pt., M.Sc.
NIP. 19800704200501105



Tanggal Ujian:
25 Juni 2025

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, karunia, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan skripsi yang berjudul “*Analisis Penerapan GMP dan SSOP pada Usaha Grill dan Ramen di Kecamatan Kemayoran, Kota Jakarta Pusat*” dengan lancar.

Penyusunan skripsi ini merupakan salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana di Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, IPB University.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya kepada:

- Dr. Ir. Lucia Cyrilla ENSD, M.Si. dan Muhamad Arifin, S.Pt., M.Si., selaku dosen pembimbing yang telah membimbing, memberikan masukan, arahan, serta dukungan selama proses penyusunan skripsi ini.
- Bapak/Ibu dosen pembimbing akademik, moderator seminar, dan penguji luar komisi pembimbing atas ilmu, masukan, dan penilaiannya dalam proses akademik penulis.
- Bapak Ryan dari Usaha *Grill dan Ramen* selaku penanggung jawab di Usaha *Grill dan Ramen*, yang telah memberikan izin dan kesempatan kepada penulis untuk melakukan penelitian serta membantu selama proses pengumpulan data di lapangan.
- Seluruh staf dan karyawan Usaha *Grill dan Ramen* yang telah memberikan bantuan dan dukungan selama pelaksanaan penelitian.
- Kedua orang tua serta seluruh keluarga penulis yang selalu memberikan doa, dukungan moral, dan semangat yang tiada henti dalam menyelesaikan studi ini.
- Rekan-rekan satu angkatan yang telah menjadi teman diskusi dan berbagi pengalaman selama proses perkuliahan hingga penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun demi penyempurnaan karya ini di masa yang akan datang. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat dan menjadi referensi yang berguna bagi pihak-pihak yang membutuhkan.

Bogor, Juli 2025

Rifkiansyah



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
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
METODE	3
2.1 Waktu dan Tempat	3
2.2 Alat dan Bahan	3
2.3 Prosedur Kerja	3
III HASIL DAN PEMBAHASAN	7
3.1 Gambaran Umum Lokasi Penelitian	7
3.2 Penerapan <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	7
3.3 Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)</i>	15
3.4 Penyusunan Rekomendasi	34
IV SIMPULAN DAN SARAN	35
4.1 Simpulan	35
4.2 Saran	35
DAFTAR PUSTAKA	36
LAMPIRAN	38
RIWAYAT HIDUP	45



DAFTAR TABEL

1	Formulir audit <i>checklist</i> GMP pada usaha <i>grill</i> dan <i>ramen</i>	18
2	Formulir audit <i>checklist</i> SSOP pada usaha <i>grill</i> dan <i>ramen</i>	31

DAFTAR GAMBAR

1	Gerei <i>grill</i> dan <i>ramen</i>	7
2	Lokasi lingkungan	8
3	Bangunan	10
4	Toilet	11
5	Peralatan Produksi	12
6	Bahan Baku	13
7	Penyimpanan <i>chiller</i>	14
8	Kemasan	15

DAFTAR LAMPIRAN

1	Dokumentasi lokasi penelitian	39
2	Pedoman penerapan GMP pada produsen pangan	41
3	Pedoman penerapan SSOP pada produsen pangan	44