

EVALUASI PENERAPAN HACCP PADA PRODUK BUMBU TABUR DEF DI PT XYZ

NURUL ASMA MUTHMAINNAH



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

@Hak cipta milik IPB University

IPB University



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Evaluasi Penrapan HACCP Pada Produk Bumbu Tabur DEF di PT XYZ” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi manapun. 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 ini.

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

Bogor, Agustus 2024

Nurul Asma Muthmainnah
J0305201165



ABSTRAK

NURUL ASMA MUTHMAINNAH. Evaluasi Penerapan HACCP Pada Produk Bumbu Tabur DEF di PT XYZ. Di Bimbing oleh DWI YUNI HASTATI.

PT XYZ telah menjalankan sistem keamanan pangan, yang mana hal ini harus diterapkan untuk menjaga kualitas dan keamanan produk bumbu tabur DEF. Kualitas produk merupakan hal yang perlu diperhatikan perusahaan dalam melakukan proses produksi untuk menjaga keamanan dan kesehatan konsumen. Perusahaan telah menerapkan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dalam proses produksi bumbu tabur DEF, akan tetapi masih terdapat beberapa temuan yang dapat membahayakan konsumen ketika produk akan dipasarkan. Tujuan dilakukan penelitian ini untuk mengetahui apakah PT XYZ sudah memenuhi standar proses produksi yang sesuai dengan HACCP untuk produk bumbu tabur DEF, dan memberikan masukan dan solusi untuk PT XYZ. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu melakukan *gap analysis* pada penerapan PRP (*Pre-Requisite Programs*) dan penerapan HACCP, serta melakukan tindakan perbaikan pada hasil *gap analysis*. Berdasarkan hasil penilaian penyimpangan diketahui rata-rata penyimpangan keseluruhan penerapan GMP sebesar 47,40% dan kesenjangan HACCP sebesar 63,91%.

Kata Kunci: Bumbu Tabur, GMP, HACCP, *Gap Analysis*.

ABSTRACT

NURUL ASMA MUTHMAINNAH. Evaluation of HACCP Implementation on DEF Spice Products. Supervised by DWI YUNI HASTATI.

PT XYZ has implemented a food safety system, which must be implemented to maintain the quality and safety of DEF seasoning products. Product quality is something that companies need to pay attention to in the production process to maintain consumer safety and health. The company has implemented HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) in the DEF seasoning production process, but there are still some findings that can endanger consumers when the product will be marketed. The purpose of this research is to find out whether PT XYZ has met the production process standards in accordance with HACCP for DEF seasoning products and provide input and solutions for PT XYZ. The method used in this research is to conduct a *gap analysis* on the application of PRP (*Pre-Requisite Programs*) and the application of HACCP and take corrective action on the results of the *gap analysis*. Based on the results of the deviation assessment, it is known that the average overall deviation of GMP implementation is 47.40% and the HACCP gap is 63.91%.

Key Word: Seasons, GMP, HACCP, *Gap Analysis*



@Hak cipta milik IPB University

IPB University



IPB University
— Bogor Indonesia —

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 2024
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 HACCP PADA PRODUK BUMBU TABUR DEF DI PT XYZ

NURUL ASMA MUTHMAINNAH

Proyek Akhir
Sebagai salah satu syarat untuk melaksanakan penelitian
Sarjana Terapan pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

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



@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.

Judul Laporan : Evaluasi Penerapan HACCP Pada Produk Bumbu Tabur DEF di
PT XYZ

Nama : Nurul Asma Muthmainnah
NIM : J0305201165

Disetujui oleh

Pembimbing:

Dr. Dwi Yuni Hastati, S.T.P., D.E.A.
NIP. 197102262002122001



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 Sidang : 06 Agustus 2024

Tanggal Lulus :

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanaahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam penelitian yang dilaksanakan sejak bulan Desember 2023 sampai bulan Maret 2024 ini dengan judul “Evaluasi Penerapan HACCP Pada Produk Bumbu Tabur DEF Di PT XYZ”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P, M.P. selaku Kepala Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan dan Dr. Dwi Yuni Hastati, S.T.P., D.E.A. selaku pembimbing yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Di samping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada Ibu Yanti Melyanti selaku pimpinan PT XYZ yang telah memberikan penulis kesempatan untuk melakukan penelitian di PT XYZ, Bapak Bening Seto Nurcahyo selaku PPIC dan Ibu Muktiadin Latifah selaku Rnd PT XYZ yang sudah banyak membantu penulis dalam melakukan pengumpulan data dan staf Laboratorium penulis dalam melakukan penelitian. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada Bapak Adnan dan Ibu Eis Sumirat selaku kedua orang tua penulis, Muhammad Hanif selaku adik penulis, seluruh keluarga, dan sahabat penulis Hasna, Afi, dan Nurjanah yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya. Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Agustus 2024

Nurul Asma Muthmainnah

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Bumbu Tabur	3
2.2 HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>)	3
2.3 GMP (<i>Good Manufacturing Practices</i>)	3
III METODE PENELITIAN	7
3.1 Waktu dan Tempat	7
3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	7
3.3 Prosedur Kerja	7
3.3.1 Penerapan PRP (<i>Pre-Requisite Programs</i>)	7
3.3.2 Penerapan HACCP	7
3.3.3 <i>Gap Analysis</i>	9
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	11
4.1 Analisis Penyimpangan PRP (<i>Pre-Request Program</i>)	11
4.2 Peninjauan HACCP	13
4.2.1 Tim HACCP	14
4.2.2 Deskripsi Produk	14
4.2.3 Identifikasi Kegunaan	15
4.2.4 Peninjauan Diagram Alir Proses Produksi	16
4.2.5 Konfirmasi Diagram Alir	16
4.2.6 Analisis Bahaya dan Tindakan perbaikan	16
4.2.7 Peninjauan <i>Critical Control Point</i> (CCP)	17
4.2.8 Peninjauan Batas Kritis	18
4.2.9 Peninjan Prosedur Pemantauan	18
4.2.10 Peninjauan Tindakan Koreksi	18
4.2.11 Peninjauan Prosedur Verifikasi	19
4.2.12 Peninjauan Sistem Pencatatan dan Pembukuan	19
4.5 <i>Gap Analysis</i> dan Tindakan Perbaikan	20
V KESIMPULAN DAN SARAN	22
5.1 Kesimpulan	22
5.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	25

DAFTAR TABEL

1 Penilaian pada setiap parameter	10
2 Pemeringkatan penerapan GMP dan HACCP	10
3 Klasifikasi penilaian penerapan GMP dan HACCP	10
4 Penentuan level penerapan GMP	11
5 Analisis kesenjangan GMP	12
6 Penentuan level penerapan HACCP	13
7 Hasil analisis kesenjangan HACCP	14
8 Hasil kalibrasi magnet trap	19

DAFTAR LAMPIRAN

1 Standar penerimaan bahan baku bumbu tabur DEF	25
2 Decision tree penentuan CCP bahan baku	26
3 Decision tree penentuan CCP proses produk	27
4 Diagram alir proses produksi bumbu tabur DEF	28
5 Hasil uji aflatoxin	29
6 Hasil uji kadar air	29
7 Hasil uji nilai pH	29