



ANALISIS KESENJANGAN PENERAPAN ISO 22000:2018 PADA PRODUKSI INFLIGHT MEAL DI PT XYZ

AWWALU ROHADATIL ‘AISY



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
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 mengulik 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 proyek akhir dengan judul “Analisis Kesenjangan Penerapan ISO 22000:2018 pada Produksi *Inflight Meal* 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, Agustus 2025

Awwalu Rohadatil 'Aisy
J0305211192

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 mengulik kepentingan yang wajar IPB University.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



ABSTRAK

AWWALU ROHADATIL ‘AISY. Analisis Kesenjangan Penerapan ISO 22000:2018 Pada Produksi *Inflight Meal* di PT XYZ. Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

PT. XYZ merupakan salah satu *inflight catering* di Indonesia yang telah menerapkan sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2018 sejak tahun 2022. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kesesuaian penerapan ISO 22000:2018 di PT. XYZ. Pengumpulan data menggunakan wawancara, observasi, dokumentasi, peninjauan dokumen, dan studi literatur. Pengolahan data menggunakan diagram fishbone, 5 why analysis, dan 5W+1H. Terdapat 22 sub klausul ISO/TS 22002-2:2013 dan 30 sub klausul ISO 22000:2018 yang dianalisis dan masing-masing memperoleh rata-rata pemenuhan persyaratan sebesar 87,6% dan 93,9%. Hasil analisis menunjukkan bahwa perusahaan masih memerlukan perbaikan pada penerapan persyaratan ISO/TS 22002-2:2013 maupun ISO 22000:2018. Analisis ketidaksesuaian dilakukan pada aspek dengan nilai pemenuhan persyaratan terendah yaitu aspek pembersihan dan desinfeksi serta sistem ketertelusuran sehingga diperoleh rekomendasi tindakan perbaikan untuk penerapan sistem manajemen keamanan pangan di PT. XYZ.

Kata kunci : Katering Penerbangan, SMKP, PRP, ISO 22000:2018

ABSTRACT

AWWALU ROHADATIL ‘AISY. Gap Analysis of ISO 22000:2018 Implementation in Inflight Meal Production at PT XYZ. Supervised by ANDI EARLY FEBRINDA.

PT. XYZ is one of the highlight catering companies in Indonesia that has implemented the food safety management system ISO 22000:2018 since 2022. This study aims to find out the suitability of the implementation of ISO 22000:2018 at PT. XYZ. Data collection using interviews, observations, documentation, documentation review, and literature studies. Data processing uses fishbone diagrams, 5 why analysis, and 5W+1H. There are 22 ISO/TS subclauses 22002-2:2013 and 30 ISO 22000:2018 subclauses analyzed and averaged 87,6% and 93,9%, respectively. Analysis results show that the company still needs improvements to the application of the requirements of ISO/TS 22002-2:2013 or ISO 22000:2018. The nonconformity analysis was conducted on the aspect with the lowest requirement fulfillment value, namely the cleaning and disinfection aspect and the traceability system, so corrective action recommendations were obtained for the implementation of the food safety management system at PT. XYZ.

Keywords: Inflight Catering, SMKP, PRP, ISO 22000:2018



©Hak cipta milik IPB University

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 mengurangi 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.



ANALISIS KESENJANGAN PENERAPAN ISO 22000:2018 PADA PRODUKSI INFLIGHT MEAL DI PT XYZ

AWWALU ROHADATIL ‘AISY

Laporan Proyek 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 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 mengulik 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 : Analisis Kesenjangan Penerapan ISO 22000:2018 pada Produksi *Inflight Meal* di PT XYZ
Nama : Awwalu Rohadatil 'Aisy
NIM : J0305211192

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 mengulik kepentingan yang wajar IPB University.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

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. 19660717199203100

Tanggal Ujian : 7 Agustus 2025

Tanggal Lulus:



PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah Subhanaahu Wa Ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga proyek akhir penelitian untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan yang berjudul "Analisis Kesenjangan Penerapan ISO 22000:2018 Pada Produksi *Inflight Meal* di PT XYZ" dapat terselesaikan dengan baik. Terima kasih penulis ucapkan kepada :

- 1) Allah Subhanahu Wa Ta'ala yang telah memberikan nikmat dan kelancaran kepada penulis selama menyusun proyek akhir ini
 - 2) Kedua orang tua yang selalu mendoakan penulis dan memberikan dukungannya baik moril maupun materil yang tiada henti selama penulis menyusun proyek akhir ini
 - 3) Ibu Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P selaku dosen pembimbing sekaligus ketua program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan yang telah banyak memberikan saran, arahan, serta bimbingan kepada penulis dengan sabar selama menyusun proyek akhir ini
 - 4) Ibu Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc selaku dosen penguji yang telah banyak memberi saran terhadap penulisan proyek akhir ini
 - 5) Seluruh Tim Dosen Supervisor Jaminan Mutu Pangan atas segala ilmu dan pengalaman yang telah diberikan selama masa perkuliahan
 - 6) Bapak Soedarwanto, S.E selaku pembimbing magang di PT. XYZ yang telah banyak membimbing dan mengarahkan penulis selama berada di perusahaan
 - 7) Ibu Betha Ika dan Bapak Ayi Sarifudin selaku Tim QHSE PT. XYZ yang telah memperkenankan penulis untuk mengakses dokumen perusahaan yang dibutuhkan untuk penelitian ini
 - 8) Karyawan PT. XYZ yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang sudah membantu penulis mengumpulkan data
 - 9) Teman seperbimbingan yang sudah saling membantu dan memberi support selama melakukan penyusunan proyek akhir ini
 - 10) Teman-teman SJMP 58 yang tidak dapat disebutkan satu persatu yang sudah bersama-sama dan memberi warna kehidupan penulis selama 8 semester ini.
- Semoga laporan proyek akhir ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Agustus 2025

Awwalu Rohadatil 'Aisy



DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 <i>Inflight Meal</i>	3
2.2 <i>Inflight Catering</i>	3
2.3 Keamanan Pangan	4
2.4 ISO 22000:2018	4
2.5 ISO/TS 22002-2:2013	5
2.6 Analisis Kesenjangan (<i>Gap Analysis</i>)	6
2.7 Diagram Sebab Akibat (<i>Fishbone Diagram</i>)	7
2.8 5 Why Analysis	8
2.9 Analisis 5 W+1H	8
III METODE	9
3.1 Lokasi dan Waktu Kegiatan	9
3.2 Prosedur Penelitian	9
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	13
4.1 Gambaran Umum Perusahaan	13
4.2 Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan	13
4.3 Analisis Penyebab Ketidaksesuaian	32
4.4 Rekomendasi Perbaikan	57
V SIMPULAN DAN SARAN	61
5.1 Simpulan	61
5.2 Saran	61
DAFTAR PUSTAKA	62
LAMPIRAN	64
RIWAYAT HIDUP	134

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 mengulik kepentingan yang wajar IPB University.
 2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.



	DAFTAR TABEL	
1	Klausul ISO 22000:2018	4
2	Klausul ISO/TS 22002-2:2013	6
3	Analisis 5W + 1H	8
4	<i>Skor gap analysis</i>	10
5	<i>Range</i> penilaian rata-rata pemenuhan persyaratan	10
6	Pemenuhan persyaratan ISO/TS 22002-2:2013	14
7	Pemenuhan persyaratan ISO 22000:2018	27
8	Verifikasi kemungkinan penyebab kandungan klorin dalam bak desinfeksi tidak sesuai standar	33
9	<i>5 why analysis</i> penyebab kandungan klorin dalam bak desinfeksi tidak sesuai standar	34
10	Verifikasi kemungkinan penyebab sampah toilet menumpuk	37
11	<i>5 why analysis</i> kemungkinan penyebab sampah toilet menumpuk	38
12	Verifikasi kemungkinan penyebab staf <i>housekeeping</i> tidak mengganti pakaian saat melakukan pembersihan area produksi	40
13	<i>5 why analysis</i> penyebab staf <i>housekeeping</i> tidak mengganti pakaian saat melakukan pembersihan area produksi	41
14	Verifikasi kemungkinan penyebab staf <i>housekeeping</i> melakukan pembersihan saat proses produksi berlangsung	44
15	<i>5 why analysis</i> penyebab staf <i>housekeeping</i> melakukan pembersihan saat proses produksi berlangsung	44
16	Verifikasi kemungkinan penyebab banyak jalan berlubang di area halaman perusahaan	46
17	<i>5 why analysis</i> penyebab banyak jalan berlubang di area halaman perusahaan	47
18	Verifikasi kemungkinan penyebab label sayur hilang saat penyimpanan	50
19	<i>5 why analysis</i> penyebab label sayur hilang saat penyimpanan	50
20	Verifikasi kemungkinan penyebab label bahan baku sayur tidak ikut disertakan saat bahan dipindahkan ke keranjang lain	53
21	<i>5 why analysis</i> penyebab label bahan tidak ikut disertakan saat bahan dipindahkan ke keranjang lain	53
22	Verifikasi kemungkinan penyebab belum dilakukannya pencatatan untuk penggunaan bahan dan produk <i>rework</i>	56
23	<i>5 why analysis</i> penyebab belum dilakukannya pencatatan untuk penggunaan bahan dan produk <i>rework</i>	56
24	Rekomendasi perbaikan	57

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 mengulik 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 :

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah
- Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB University.

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka diagram <i>fishbone</i>	7
2 Diagram alir penelitian	12
3 Diagram <i>fishbone</i> kandungan klorin dalam bak desinfeksi tidak sesuai standar	33
4 Diagram <i>fishbone</i> sampah toilet menumpuk	37
5 Diagram <i>fishbone</i> staf <i>housekeeping</i> tidak mengganti pakaian saat melakukan pembersihan area produksi	40
6 Diagram <i>fishbone</i> staf <i>housekeeping</i> melakukan pembersihan saat proses produksi berlangsung	43
7 Diagram <i>fishbone</i> banyak jalan berlubang di area halaman perusahaan	46
8 Diagram <i>fishbone</i> label sayur hilang saat penyimpanan	49
9 Diagram <i>fishbone</i> label bahan tidak ikut disertakan saat bahan dipindahkan ke keranjang lain	52
10 Diagram <i>fishbone</i> belum dilakukan pencatatan untuk penggunaan bahan dan produk rework	55

DAFTAR LAMPIRAN

1 Rekapitulasi penilaian kesesuaian ISO/TS 22002-2:2013	65
2 <i>Checklist gap analysis</i> ISO/TS 22002-2:2013	66
3 Rekapitulasi penilaian kesesuaian ISO 22000:2018	88
4 <i>Checklist gap analysis</i> ISO 22000:2018	90
5 Rekomendasi perbaikan menggunakan 5W + 1H	116
6 Dokumentasi kegiatan	123
7 Rekomendasi SOP perawatan jalan	124
8 Rekomendasi SOP penggunaan APD saat pembersihan area produksi	125
9 Rekomendasi SOP pemeriksaan label	126
10 Rekomendasi SOP pengawasan kebersihan toilet	127
11 Rekomendasi formulir pemeriksaan label	128
12 Rekomendasi formulir pengecekan klorin	129
13 Rekomendasi formulir kebersihan toilet	130
14 Rekomendasi formulir pengawasan kondisi jalan	131
15 Rekomendasi formulir penggunaan bahan	132
16 Rekomendasi formulir produk rework	133