

EVALUASI PENERAPAN *GOOD HYGIENE PRACTICES* DAN RANCANGAN HACCP PADA PROSES PRODUKSI MIE GORENG JAWA DI PT XYZ

LUSSY OKTAVIA



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



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa proyek akhir dengan judul “Evaluasi Penerapan *Good Hygiene Practices* dan Rancangan HACCP pada Proses Produksi Mie Goreng Jawa 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 2024

Lussy Oktavia
J0305201011

- 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

LUSSY OKTAVIA. Evaluasi Penerapan *Good Hygiene Practices* dan Rancangan HACCP pada Proses Produksi Mie Goreng Jawa di PT XYZ. Dibimbing oleh ANDI EARLY FEBRINDA.

Perusahaan jasa boga *inflight catering* memiliki syarat pemenuhan *Good Hygiene Practices* (GHP) sebagai syarat Laik Higiene. Hasil evaluasi penerapan GHP masih terdapat beberapa ketidaksesuaian di antaranya pada parameter struktur dan perlengkapan internal, fasilitas *hygiene* personal, penyimpanan, tempat kerumunan dan investasi hama, pengelolaan limbah, kebersihan pribadi, kontaminasi kimia, penerimaan bahan, identifikasi produk dan kesadaran konsumen, serta edukasi konsumen. Dari hasil evaluasi penerapan laik higiene masih belum memenuhi dikarenakan nilai pemenuhan yang didapat yaitu 81. Beberapa parameter yang belum terpenuhi di antaranya pada bangunan dan fasilitas, penghawaan, air kotor, karyawan, perlindungan makanan, peralatan makanan dan masak, penanganan bahan racun/pestisida, fasilitas karyawan (loker), dan saluran pencucian air panas. Perbaikan perlu dilakukan terhadap parameter ketidaksesuaian untuk memenuhi standar laik higiene industri jasa boga khususnya golongan C. Rancangan HACCP mengidentifikasi 5 CCP pada proses produksi mie goreng jawa yaitu pada proses pemasakan, *blast chilling*, pemorsian, *final holding*, dan pengiriman.

Kata kunci : GHP, HACCP, jasa boga

ABSTRACT

LUSSY OKTAVIA. Evaluation of the Implementation of Good Hygiene Practices and HACCP Design in the Javanese Fried Noodle Production Process at PT XYZ. Supervised by ANDI EARLY FEBRINDA.

The inflight catering company has a requirement to fulfil Good Hygiene Practices (GHP) as a requirement for good hygiene. The results of the evaluation of the application of GHP still have several discrepancies, including the parameters of structure and internal equipment, personal hygiene facilities, storage, crowd and pest investment, waste management, personal hygiene, chemical contamination, material acceptance, product identification and consumer awareness, and consumer education. From the evaluation results, the implementation of good hygiene is still not fulfilled because the fulfilment value obtained is 81. Some parameters that have not been fulfilled include buildings and facilities, ventilation, dirty water, employees, food protection, food and cooking equipment, handling of toxic materials and pesticides, employee facilities (lockers), and hot water washing channels. Improvements need to be made to the non-conformity parameters to meet the hygiene standards of the food service industry, especially class C. The HACCP design identified 5 CCPs in the Javanese fried noodle production process, namely in the cooking, blast chilling, portioning, final holding, and shipping processes.

Keywords: Food service, GHP, HACCP



@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 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 apapun tanpa izin IPB.

EVALUASI PENERAPAN *GOOD HYGIENE PRACTICES* DAN RANCANGAN HACCP PADA PROSES PRODUKSI MIE GORENG JAWA DI PT XYZ

LUSSY OKTAVIA

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
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 Proyek Akhir : Evaluasi Penerapan *Good Hygiene Practices* dan Rancangan HACCP pada Proses Produksi Mie Goreng Jawa di PT XYZ

Nama : Lussy Oktavia
NIM : J0305201011

Disetujui oleh

Dosen 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. 196607171992031003



Tanggal Ujian : 5 Agustus 2024

Tanggal Lulus :

- 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.

PRAKATA

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah subhanahu wa ta'ala atas segala karunia-Nya sehingga karya ilmiah ini berhasil diselesaikan. Tema yang dipilih dalam proyek akhir dilaksanakan sejak bulan September 2023 sampai bulan Februari 2024 ini ialah “Evaluasi Penerapan *Good Hygiene Practices* dan Rancangan HACCP pada Proses Produksi Mie Goreng Jawa di PT XYZ”.

Terima kasih penulis ucapkan kepada para pembimbing, Ibu Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P. yang telah membimbing dan banyak memberi saran. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pembimbing akademik dan dosen penguji Tugas Akhir. Di samping itu, penghargaan penulis sampaikan kepada General Manajer dan para staf di PT XYZ telah membantu selama pengumpulan data. Ungkapan terima kasih juga disampaikan kepada ayah, ibu, kakak serta seluruh keluarga yang telah memberikan dukungan, doa, dan kasih sayangnya. Terima kasih juga penulis ucapkan kepada teman-teman yang telah memberi dukungan dan saran selama penyusunan Tugas Akhir ini.

Semoga karya ilmiah ini bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan dan bagi kemajuan ilmu pengetahuan.

Bogor, Agustus 2024

Lussy oktavia

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Industri Jasa Boga	3
2.2 <i>Good Hygiene Practices</i> (GHP)	3
2.3 Sanitasi Laik Higiene	5
2.3 <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP)	5
2.4 Menu Mie Goreng Jawa	6
III METODE	8
3.1 Lokasi	8
3.2 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	8
3.4 Analisis Data	8
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	9
4.1 Penerapan <i>Good Hygiene Practices</i> di PT XYZ	9
4.2 Penerapan Sanitasi Higiene di PT XYZ	11
4.3 Saran Tindakan Perbaikan	13
4.4 Rancangan HACCP produk Mie Goreng Jawa	14
V SIMPULAN DAN SARAN	27
5.1 Simpulan	27
5.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	28
LAMPIRAN	30
RIWAYAT HIDUP	71



DAFTAR TABEL

1	Ketidaksesuaian penerapan <i>good hygiene practices</i> di PT XYZ berdasarkan CXC 1- 1969 revisi 2022	9
2	Ketidaksesuaian penerapan sanitasi laik higiene di PT XYZ berdasarkan Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011	11
3	Usulan tindakan perbaikan penerapan <i>good hygiene practices</i>	13
4	Usulan tindakan perbaikan sanitasi laik higiene	14
5	Tim HACCP	15
6	Deskripsi mie goreng jawa	16
7	Lembar kerja HACCP	23

DAFTAR GAMBAR

1	Proses produksi mie goreng jawa	7
2	Diagram alir pembuatan mie goreng jawa	17
3	Verifikasi diagram alir mie goreng jawa	18
4	Pohon keputusan identifikasi CCP (CXC 1-1969 Revisi 2022)	21

DAFTAR LAMPIRAN

1	Parameter penerapan GHP di PT XYZ berdasarkan CXC 1969 revisi 2022	31
2	Penilaian penerapan Laik Higiene berdasarkan Permenkes No 1096/MENKES/PER/VI/2011	51
3	Identifikasi potensi bahaya bahan	59
4	Identifikasi potensi bahaya proses	61
5	Penentuan <i>Critical Control Point</i> (CCP) produk mie goreng jawa	68