



RANCANGAN HACCP PLAN PRODUK *DRIED BREADCRUMB SAVOURY* DI PT. XYZ BERDASARKAN RSNI3 CXC 1:1969

ILHAM ARRIZQILLAH



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengubah 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.

IPB University

@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengubah 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 LAPORAN PROYEK AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan proyek akhir dengan judul ‘‘Rancangan HACCP Plan Produk *Dried Breadcrumb Savoury* di PT. XYZ Berdasarkan RSNI3 CXC 1:1969’’ 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 proyek akhir ini.

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

Bogor, September 2025

Ilham Arrizqillah

J0305211157

- Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengubah 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.

IPB University

@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengubah 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

ILHAM ARRIZQILLAH. Rancangan HACCP Plan Produk *Dried Breadcrumb Savoury* di PT. XYZ Berdasarkan RSNI3 CXC1-1969. Dibimbing oleh DEWI SARASTANI.

Keamanan pangan merupakan aspek penting dalam industri makanan untuk mencegah bahaya biologis, kimia, dan fisik yang dapat membahayakan konsumen. PT XYZ sebagai perusahaan maklon yang memproduksi *dried breadcrumb savoury* membutuhkan sistem pengendalian mutu yang sesuai standar terkini. Penelitian ini bertujuan mengidentifikasi bahaya signifikan dalam proses produksi, membandingkan sistem HACCP berbasis ISO 22000:2018 dengan RSNI3, serta menyusun rancangan HACCP plan sesuai standar nasional. Metode yang digunakan adalah studi deskriptif komparatif dengan pendekatan kualitatif melalui observasi, wawancara, dan studi literatur. Hasil penelitian menunjukkan dua titik kendali kritis (CCP) utama, yaitu proses pemanggangan dan pemeriksaan logam. Dibandingkan ISO, RSNI3 lebih aplikatif untuk industri kecil sampai menengah karena fokus pada pendekatan teknis dan operasional. Rancangan HACCP ini diharapkan dapat menginspirasi serta menjadi acuan penerapan keamanan pangan yang efektif dan sesuai regulasi nasional.

Kata kunci: *breadcrumb savoury*, ccp, haccp, keamanan pangan, RSNI3

ABSTRACT

ILHAM ARRIZQILLAH. HACCP Plan Design for Dried Breadcrumb Savory Products at PT. XYZ Based on RSNI3 CXC1-1969. Supervised by DEWI SARASTANI.

Food safety is an essential aspect of the food industry to prevent biological, chemical, and physical hazards that may endanger consumers. PT XYZ, as a contract manufacturer producing dried breadcrumb savoury, requires a quality control system that complies with the latest standards. This study aims to identify significant hazards in the production process, compare the HACCP system based on ISO 22000:2018 with RSNI3, and develop an HACCP plan in accordance with national standards. The method used was a descriptive-comparative study with a qualitative approach through observation, interviews, and literature review. The results revealed two main critical control points (CCPs), namely the baking process and metal detection. Compared to ISO, RSNI3 is more applicable for small to medium-sized industries due to its focus on technical and operational approaches. This HACCP plan is expected to serve as an inspiration and a reference for the implementation of effective food safety practices in compliance with national regulations.

Keywords: *breadcrumb savoury*, ccp, food safety, haccp, RSNI3



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.



RANCANGAN HACCP PLAN PRODUK DRIED BREADCRUMB SAVOURY DI PT. XYZ BERDASARKAN RSNI3 CXC 1:1969

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang
1. Dilarang mengubah 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.

ILHAM ARRIZQILLAH

Laporan Proyek Akhir
Sebagai salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Terapan pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2025**



Judul Proyek Akhir : Rancangan HACCP Plan Produk *Dried Breadcrumb Savoury* di PT. XYZ Berdasarkan RSNI3 CXC 1:1969
Nama : Ilham Arrizqillah
NIM : J0305211157

Disetujui oleh

Pembimbing :
Dr. Ir. Dewi Sarastani, M.Si.

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: 27 Agustus 2025

Tanggal Lulus:

IPB University

@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengubah 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.



PRAKATA

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, taufik, serta hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penyusunan proyek akhir yang berjudul "*Rancangan HACCP Plan Produk Dried Breadcrumb Savoury di PT. XYZ Berdasarkan RSNI3 CXC1-1969*". Proyek akhir ini disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Sekolah Vokasi IPB University.

Penulis menyadari bahwa penyusunan proyek akhir ini tidak terlepas dari bantuan, dukungan, serta doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dr. Ir. Dewi Sarastani, M.Si., selaku dosen pembimbing yang dengan penuh kesabaran, ketelitian, serta perhatian telah memberikan bimbingan, arahan, dan masukan yang sangat berarti bagi penulis sejak tahap awal penyusunan hingga selesaiannya proyek akhir ini.
2. Pimpinan, staf, serta seluruh karyawan PT. XYZ yang telah memberikan izin, kesempatan, dan fasilitas kepada penulis untuk melaksanakan kegiatan penelitian, serta atas bantuan dan kerjasama yang baik selama proses pengumpulan data.
3. Kedua orang tua tercinta, atas segala doa, kasih sayang, pengorbanan, dan dukungan moril maupun materil yang tidak pernah putus. Penulis juga menyampaikan terima kasih kepada keluarga besar yang senantiasa memberikan semangat dan dorongan sehingga penulis mampu menyelesaikan studi dengan baik.
4. Rekan-rekan seperjuangan di PPPM Baitul Ilmaini Gunung Gede, atas kebersamaan, dukungan, dan inspirasi yang menjadi penyemangat selama masa perkuliahan hingga penyusunan proyek akhir.
5. Sahabat-sahabat terbaik serta semua pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu, atas segala bantuan, doa, dan dorongan yang telah diberikan.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa karya ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan guna penyempurnaan di masa mendatang. Harapan penulis, semoga proyek akhir ini dapat memberikan manfaat bagi pembaca, menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya, serta menjadi sumbangsih kecil dalam upaya peningkatan mutu dan keamanan pangan di Indonesia.

Bogor, September 2025

Ilham Arrizqillah

IPB University

@Hak cipta milik IPB University

Hak Cipta Dilindungi Undang-undang

1. Dilarang mengubah 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
- 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.



DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 HACCP	3
2.2 RSNI3 CXC 1-1969	3
2.3 <i>Dried Breadcrumb Savoury</i>	6
III METODE	8
3.1 Waktu dan Tempat	8
3.2 Jenis Penelitian	8
3.3 Teknik Pengumpulan Data dan Analisis Data	8
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	9
4.1 Identifikasi Bahaya pada Proses Produksi <i>Dried Breadcrumb Savoury</i>	9
4.2 Analisis Perbandingan antara ISO 22000:2018 dengan RSNI3 CXC 1-1969	11
4.3 <i>Gap Analysis</i> ISO 22000:2018 dengan RSNI3 CXC 1:1969 Rev.6 Tahun 2022	18
4.4 HACCP Plan Berdasarkan RSNI3 CXC 1:1969 Rev.6 Tahun 2022	20
V SIMPULAN DAN SARAN	38
5.1 SIMPULAN	38
5.2 SARAN	38
DAFTAR PUSTAKA	39
LAMPIRAN	41
RIWAYAT HIDUP	55

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.



DAFTAR TABEL

1	Syarat mutu remah roti kering berdasarkan SNI 8906:2020	7
2	Batas maksimal cemaran mikroba pada remah roti kering	7
3	Analisis Komparatif ISO 22000:2018 dengan RSNI3 CXC 1-1969	11
4	Gap Analysis ISO 22000:2018 dengan RSNI3 CXC 1:1969	18
5	Tim HACCP	20
6	Deskripsi Produk	22
7	Analisis Potensi Bahaya pada Bahan Baku	24
8	Analisis Potensi Bahaya Proses	25
9	Pengujian Mikrobiologi Sampel Trial	30
10	Penentuan CCP	31

DAFTAR LAMPIRAN

1	Analisis Bahaya	43
2	Pohon Keputusan	48
3	Diagram Alir	49
4	Verifikasi Diagram Alir	50
5	Lembar Kerja HACCP	51
6	Form Pemantauan Mixing	53
7	Form Pemantauan Drying	54

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.