

RINGKASAN

ANNISA YUDHISTIA CAESARI. 115040101111192. Sistem Jaminan Mutu Keamanan Pangan dengan Metode HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) pada Produk Pia Tape (Studi Kasus pada Agroindustri UD. Purnama Jati Kabupaten Jember Jawa Timur). Dibawah bimbingan Silvana Maulidah, SP. MP.

Jaminan mutu dan keamanan pangan terus berkembang sesuai dengan persyaratan konsumen, Keamanan pangan merupakan persyaratan utama dan terpenting dari seluruh parameter mutu pangan yang ada. Betapapun tinggi nilai gizi suatu bahan pangan atau makanan, penampilannya baik, juga lezat rasanya, tetapi bila tidak aman, maka makanan tersebut tidak ada nilainya lagi. Hal ini membawa dampak perubahan mulai dari bisnis pangan tanpa adanya pengawasan, pengawasan produk akhir, hingga pengawasan proses produksi bagi jaminan mutu secara total. Konsumen menyadari bahwa mutu pangan khususnya keamanan pangan tidak dapat hanya dijamin dengan hasil uji produk akhir dari laboratorium. Mereka berkeyakinan bahwa produk yang aman didapat dari bahan baku yang ditangani, diolah dan didistribusikan dengan baik akan menghasilkan produk akhir yang baik. Oleh karena itu perlu dilakukan suatu usaha untuk menyusun Sistem Jaminan Mutu Keamanan Pangan HACCP (*Hazard Analysis And Critical Control Point*) Pada Produksi Pia Tape.

Penelitian ini bertujuan untuk Menganalisis *Good Manufacturing Practices* (GMP), atau Cara Produksi Makanan yang Baik (CPMB), *Sanitation Standar Operational Procedures* SSOP pada agroindustri Pia Tape dan Menganalisis sistem jaminan mutu dan keamanan pangan HACCP (*Hazard Analysis And Critical Control Point*) pada agroindustri pia tape UD. Purnama Jati Jember

Penelitian ini dilaksanakan di UD. Purnama Jati Jember. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif menggunakan *Delphi Method* dimana partisipan dalam penelitian ini terdiri dari pengambil keputusan, karyawan dan responden. Metode penentuan responden yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode *purposive sampling*.

Data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri dari data primer dan data sekunder. Data primer diperoleh dengan cara melakukan pengamatan langsung/observasi, wawancara langsung dan pengisian kuisioner kepada pihak terkait atau responden. Responden diambil dari berbagai tingkatan manajemen pada perusahaan berdasarkan tingkat pemahaman karyawan perusahaan mengenai penerapan sistem mutu HACCP dan GMP, dan SSOP.

Analisis data pada penelitian ini dilakukan secara deskriptif dengan melakukan identifikasi penerapan GMP (*Good Manufacturing Practices*) dan (*Sanitation Standar Operational Procedures*) SSOP merupakan tahapan awal yang dilakukan. Kemudian membuat desain penerapan sistem jaminan mutu keamanan pangan HACCP (*Hazard Analysis And Critical Control Point*) pada produksi pia tape merupakan tahapan berikutnya yang dilakukan pada penelitian ini.

Secara umum dapat disimpulkan bahwa pelaksanaan GMP dan SSOP pada produksi pia tape di UD. Purnama Jati masih harus ditingkatkan lagi agar dapat menunjang keberhasilan sistem HACCP yang akan diterapkan. Pada penerapan GMP penyimpangan serius terdapat pada aspek bangunan dengan penyimpangan desain dan tata letak ruangan yang belum sesuai dengan kapasitas produksi, jendela tidak memiliki penutup, serta ventilasi yang belum memiliki penyerap uap, asap dan belum memiliki pengatur suhu. Selain itu kategori serius juga terjadi pada fasilitas sanitasi karena belum teredainya fasilitas higiene karyawan. Keempat komponen yang memiliki penyimpangan dengan kategori serius tersebut yang perlu segera ditindaklanjuti karena dapat menyebabkan resiko terhadap kualitas keamanan produk pia tape.

Pengawasan terhadap sepuluh CCP yang teridentifikasi pada proses produksi pia tape yaitu pada penerimaan tape, penerimaan telur, penimbangan, pencampuran, pemanggangan, penirisan, pemotongan, penggilingan, pengisian, dan *packaging* perlu diperhatikan agar tidak menjadi peluang timbulnya bahaya bagi produk. Sehingga penerapan sistem jaminan mutu dan keamanan pangan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) pada UD. Purnama Jati dapat diterapkan dengan lebih baik.



SUMMARY

ANNISA YUDHISTIA CAESARI. 115040101111192. Quality Assurance System For Food Safety with HACCP method (Hazard Analysis and Critical Control Point) on Product Pia Tape (Case Study on Agroindustri UD, Purnama Jati Jember East Java). Under the guidance of Silvana Maulidah, SP. MP.

Quality assurance and food safety is continue to evolve in accordance with the requirement of the consumer, food safety is the first and most important requirement of all existing food quality parameters. However high nutritional value of a comestibles or food, good appearance,delicious taste, but it's unsafe, and the food isn't valuated. This brings the impact of changes to the food business without supervision, it of the final product into the supervision of the production process for quality assurance in total. Consumers are aware that the quality of food, especially food security can't be guaranteed by the final product testing result from the laboratory. They believe that safe products obtained from the raw materials are handled properly, treated and distributed well will produce a good final product. Therefore, it is necessary for an attempt to draw up a Quality Assurance System for Food Safety HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Point) on *Pia Tape* Production.

This study aimed to analyze Good Manufacturing Practices (GMP) or *Cara Produksi Makanan yang Baik* (CPMB), Sanitation Standar Operational Procedures (SSOP) on agroindustry Pia Tape and analyze systems of quality assurance and food safety HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Point) on agroindustry *Pia Tape* UD. Purnama Jati Jember

The research was conducted at UD.Purnama Jati This study used a qualitative approach by the Delphi Method in which the participants in this study consists of decision makers, employees and respondents. The name of the method to determine the research is purposive sampling.

The data used in this research consisted of primary data and secondary data. Primary data were obtain by direct observation / observation, interviews and filling the questionnaire to related parties or respondents. The respondents were drawn from various levels of management at the company based on the level of understanding of the company's employees on the application of HACCP,SSOP and GMP quality system.

The analyze of the data in this study have done descriptively by identifying application of GMP (Good Manufacturing Practices) and (Sanitation Standard Operational Procedures) SSOP an initial stage. Then make the design implementation of quality assurance system of food safety HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Point) on Pia Tape production is the next stage which is carried out in this study.

In general it can be concluded that the implementation of GMP and SSOP in production pia tape at UD. Purnama Jati still must be improved in order to support the success of the HACCP system which will be applied. On the application of GMP, serious irregularities found in buildings with deviations design and layout of the room which is not in accordance with the production capacity, the window does not have a cover, the ventilation does not have a smoke and vapor absorbent and temperature control. Futhermore, it also occurs in the

sanitation facilities, there is no hygiene facilities for employees. All of the four components that have a serious irregularities need to be follow up immediately because it may cause a risk to the Pia Tape quality product safety.

Supervision to the ten CCP identified in the production processes of *pia tape* are on tape reception, eggs reception, weighing, blending, roasting, draining, cutting, grinding, filling, and packaging need to be considered in order it doesn't harm to the product. So that the application of the system of quality assurance and food safety HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) at UD. Purnama Jati can be applied.



KATA PENGANTAR

Puji syukur saya panjatkan kehadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan hidayah Nya lah penulis dapat menyelesaikan Proposal Skripsi yang berjudul “Sistem Jaminan Mutu Keamanan Pangan Dengan Metode HACCP (*Hazard Analysis And Critical Control Point*) Pada Produk Pia Tape (Studi Kasus pada Agroindustri UD. Purnama Jati Kabupaten Jember Jawa Timur). Penulis Menyadari Bahwa Dalam Penyusunan Proposal skripsi ini Berjalan Dengan Baik Atas Bantuan, dorongan dan bimbingan dari orang tua maupun dosen-dosen Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya. Oleh karena itu saya mengucapkan terima kasih kepada:

1. Prof. Ir. Sumeru Ashari, M.Agr.Sc.,Ph.D selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya.
2. Dr. Ir. Syafrial, MS. Selaku Ketua Jurusan Sosial Ekonomi Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya.
3. Ibu Silvana Maulidah SP.MP Selaku dosen pembimbing
4. Orang tua kami tercinta
5. Pimpinan dan seluruh karyawan UD. Purnama Jati Jember

Semoga segala saran, bimbingan dan kebaikan dari bebagai pihak yang telah diberikan berkaitan dalam penyelesaian pembuatan proposal skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya dan pembaca umumnya, semoga mendapat balasan dari Allah SWT. Penulis menyadari dalam pembuatan proposal skripsi ini masih jauh dari kesempunaan, oleh karena itu penulis mohon maaf. Selain itu kritik dan saran yang bersifat membangun penulis harapkan demi kesempunaan penulisan selanjutnya.

Malang, Februari 2015

Penulis

RIWAYAT HIDUP

Penulis lahir di Jember, 10 Noveember 1992. Putri kedua pasangan Dodi Sulistio dan Yuliasuti. Saat ini bertempat tinggal di Perumdim Jubung RT/RW 007/004 Gang 11 F.25 Jember Jawa Timur. Penulis menempuh pendidikan Taman Kanak-Kanak (TK) pada tahun 1997-1999 di TK Al-Amien Jember. Pendidikan Sekolah Dasar (SD) pada tahun 1999-2005 di SDN Jember Lor I Jember. Pendidikan Sekolah Menengah Pertama (SMP) pada tahun 2005-2008 di SMP Negeri I Jember. Pendidikan Menengah Atas (SMA) pada tahun 2008-2011 di SMA Negeri 4 Jember. Serta pendidikan Strata 1 (S-1) pada tahun 2011-2015 di Program Studi Agribisnis Jurusan Sosial Ekonomi Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya Malang.

Selama masa pendidikan penulis aktif dalam kegiatan organisasi, diantaranya aktif dalam kepengurusan OSIS SMPN 1 Jember, dan OSIS SMAN 4 Jember. Aktif dalam Ekstrakurikuler PASKIBRA SMAN 4 Jember. Aktif dalam Unit Kegiatan Mahasiswa (UKM) Mahasiswa Wirausaha (MW) Universitas Brawijaya sebagai anggota divisi *Business Strategy Departement* (BSD) pada tahun 2013-2014, dan sebagai *Manager Business Strategy Departement* (BSD) di tahun 2014-2015. Selain aktif dalam kegiatan organisasi, penulis juga aktif dalam kegiatan kepanitiaan fakultas dan jurusan diantaranya kepanitiaan Inagurasi (2011), PLA (2012), dan Pengabdian Masyarakat (2014).

DAFTAR ISI

	Halaman
RINGKASAN	i
SUMMARY	iii
KATA PENGANTAR.....	v
RIWAYAT HIDUP	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR SKEMA	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Telaah Penelitian Terdahulu	6
2.2 Tinjauan Tentang Tape Singkong.....	9
2.2.1 Tanaman Singkong	9
2.2.2 Proses Pembuatan Tape Singkong	10
2.3 Tinjauan Tentang <i>Total Quality Management (TQM)</i>	11
2.3.1 Pengertian Mutu.....	11
2.3.2 Pengertian <i>Total Quality Management (TQM)</i>	13
2.3.3 Aspek Epistemologis TQM.....	14
2.3.4 Aspek Aksiologis TQM.....	16
2.4 Tinjauan Tentang Manajemen Mutu Keamanan Pangan.....	17
2.4.1 Teknologi dan Industri Pangan.....	20
2.4.2 Konsep Mutu.....	21
2.4.3 Ruang Lingkup Pengawasan Mutu	22
2.4.4 Keterkaitan Pengawasan Mutu	24
2.4.5 Penerapan Sistem Manajemen Mutu	25
2.5 Tinjauan Tentang GMP (<i>Good Manufacturing Practice</i>).....	28
2.6 Tinjauan Tentang SSOP (<i>Sanitation Standart Operational Procedures</i>).....	31
2.7 Tinjauan Tentang Sanitasi.....	36
2.8 Tinjauan Tentang HACCP	39
2.8.1 Sejarah HACCP	40
2.8.2 Prinsip – Prinsip HACCP.....	41
2.8.3 Konsep HACCP Menurut CAC.....	44

III. KERANGKA TEORITIS

3.1 Kerangka Pemikiran	46
3.2 Batasan Masalah	49
3.3 Devinisi Operasional dan Pengukuran Variabel	50

IV. METODOLOGI PENELITIAN

4.1 Metode Penentuan Lokasi	61
4.2 Metode Penentuan Responden	61
4.3 Metode Pengumpulan Data	61
4.3.1 Metode Pengumpulan Data Primer	62
4.3.2 Metode Pengumpulan data Sekunder	63
4.4 Metode analisis Data	63
4.4.1 Metode Analisis GMP	63
4.4.2 Metode Analisis HACCP	64

V. HASILDAN PEMBAHASAN

5.1 Profil Perusahaan	66
5.1.1 Sejarah Berdirinya UD. Purnama Jati	66
5.1.2 Visi dan Misi	67
5.1.3 Lokasi Perusahaan	67
5.1.4 Kegiatan Operasional dan Tenaga Kerja	68
5.1.5 Kapasitas Produksi	69
5.2 Penerapan GMP (<i>Good Manufacturing Practices</i>)	70
5.2.1 Lokasi dan Lingkungan Pabrik	72
5.2.2 Bangunan dan Ruang Pengolahan	72
5.2.3 Fasilitas Sanitasi	77
5.2.4 Peralatan dan Perlengkapan Produksi	79
5.2.5 Bahan	80
5.2.6 Produk Akhir	81
5.2.7 Penyimpanan	82
5.2.8 Pelabelan	83
5.2.9 Karyawan	83
5.2.10 Kemasan	84
5.2.11 Pemeliharaan	85
5.3 Penerapan SSOP (<i>Sanitation Standart Operational Procedures</i>)	95
5.3.1 Keamanan Air	96
5.3.2 Kebersihan Kontak Permukaan dengan Makanan	96
5.3.3 Kontaminasi Silang	97
5.3.4 Fasilitas Sanitasi	98
5.3.5 Perlindungan Bahan pangan dari Bahan Cemar	98
5.1.6 Pelabelan dan Penyimpanan Bahan Toksin yang Tepat	99
5.1.7 Kontrol Kesehatan Pegawai	100
5.1.8 Pengendalian Hama Pabrik	101
5.4 Persiapan Pengembangan HACCP	108
5.3.1 Deskripsi Produk	108
5.3.2 Identifikasi Tujuan Pengguna	109
5.3.3 Diagram Alir Produk	109
5.3.4 Verifikasi Diagram Alir Produk	112

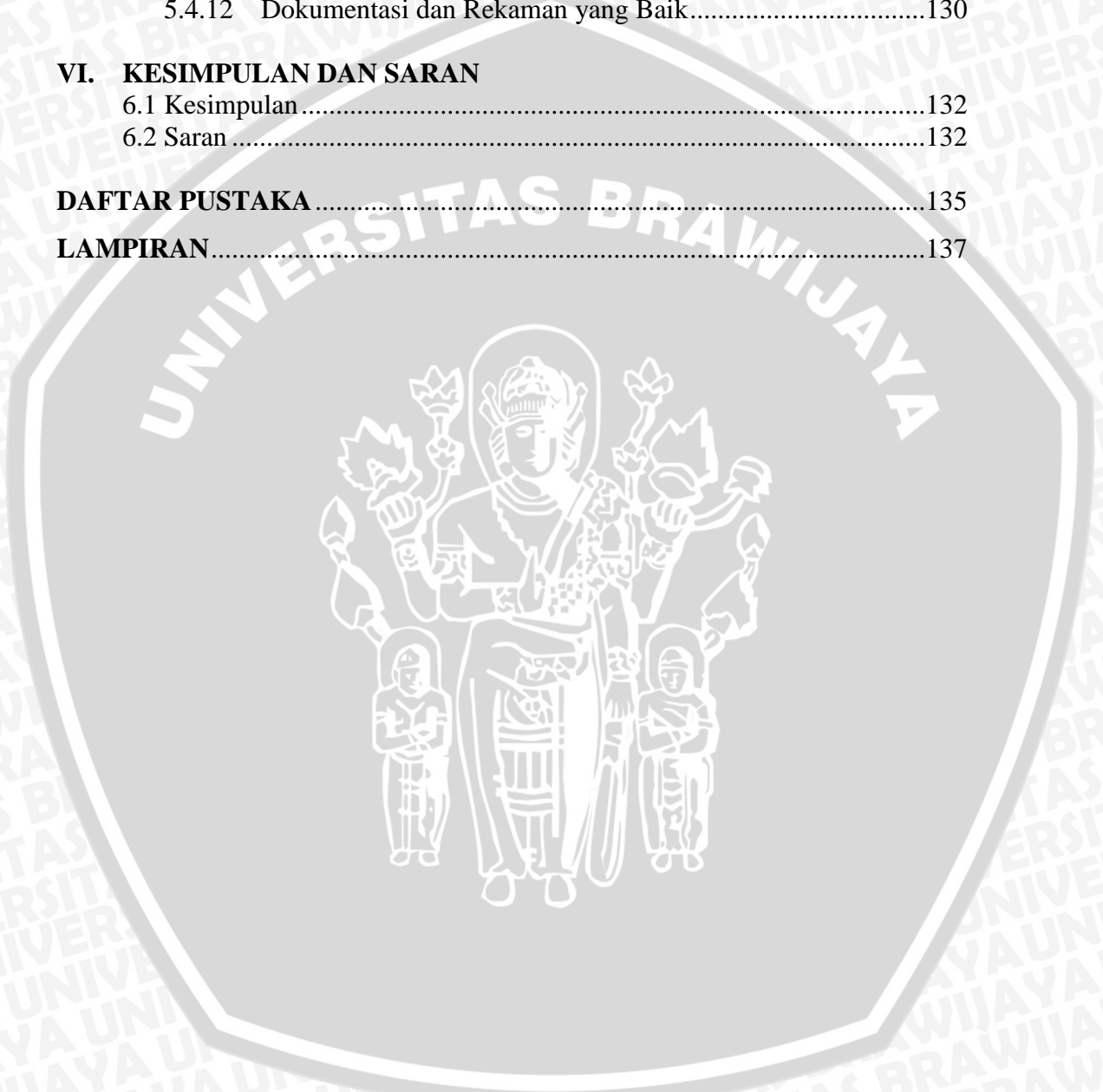
5.3.5	Analisis Bahaya Potensial.....	112
5.3.6	Penetapan Tindakan pencegahan.....	121
5.3.7	Menentukan CCP.....	123
5.3.8	Menetapkan Batas Kritis untuk Tiap CCp.....	127
5.4.9	Menetapkan Prosedur Pemantauan pada setiap CCP.....	130
5.4.10	Menetapkan Tindakan Koreksi.....	130
5.4.11	Menetapkan Prosedur Verifikasi.....	130
5.4.12	Dokumentasi dan Rekaman yang Baik.....	130

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1	Kesimpulan.....	132
6.2	Saran.....	132

DAFTAR PUSTAKA	135
-----------------------------	-----

LAMPIRAN	137
-----------------------	-----

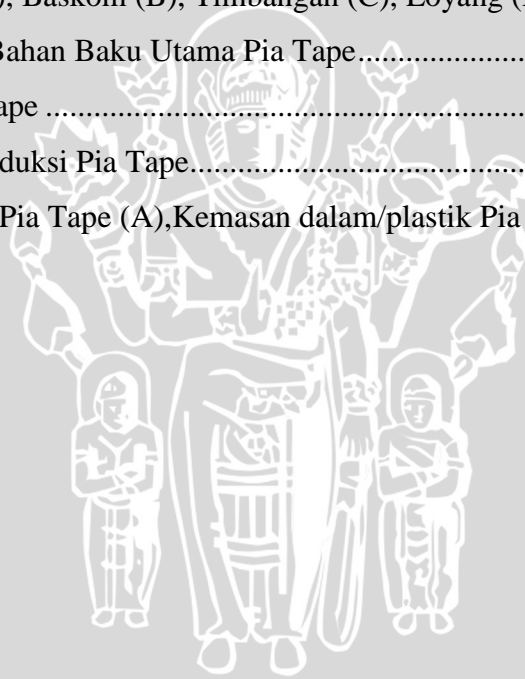


DAFTAR TABEL

Nomor	Teks	Halaman
1.	Potensi Ubi Kayu di Kabupaten Jember tahun 2008-2012	1
2.	Definisi Operasional dan pengukuran Variabel	56
3.	Kapasitas Produksi Produk UD.Purnama Jati	75
4.	Penilaian Penerapan GMP di Unit Produksi Pia Tape pada UD. Purnama Jati	77
5.	Kesesuaian Penerapan GMP di UD. Purnama Jati dengan Kondisi Seharusnya	92
6.	Penilaian Penerapan GMP di Unit Produksi Pia Tape pada UD. Purnama Jati	102
7.	Kesesuaian Penerapan SSOP di UD. Purnama Jati dengan Kondisi Seharusnya.....	108
8.	Deskripsi Produk Pia Tape UD. Purnama Jati	114
9.	Identifikasi Bahaya pada produksi Pia Tape UD. Purnama Jati	117
10.	Penentuan Kategori Resiko atau Signifikansi Bahaya	120
11.	Penentuan Bahaya Signifikan Pada Produksi Pia Tape UD. Purnama Jati	121
12.	Hasil Penetapan CCP Produksi Pia Tape UD. Purnama Jati	125
13.	Desain Penetapan Batas Kritis pada Pia Tape UD. Purnama Jati	128
14.	Prosedur Pemantauan Pada Setiap CCP	132

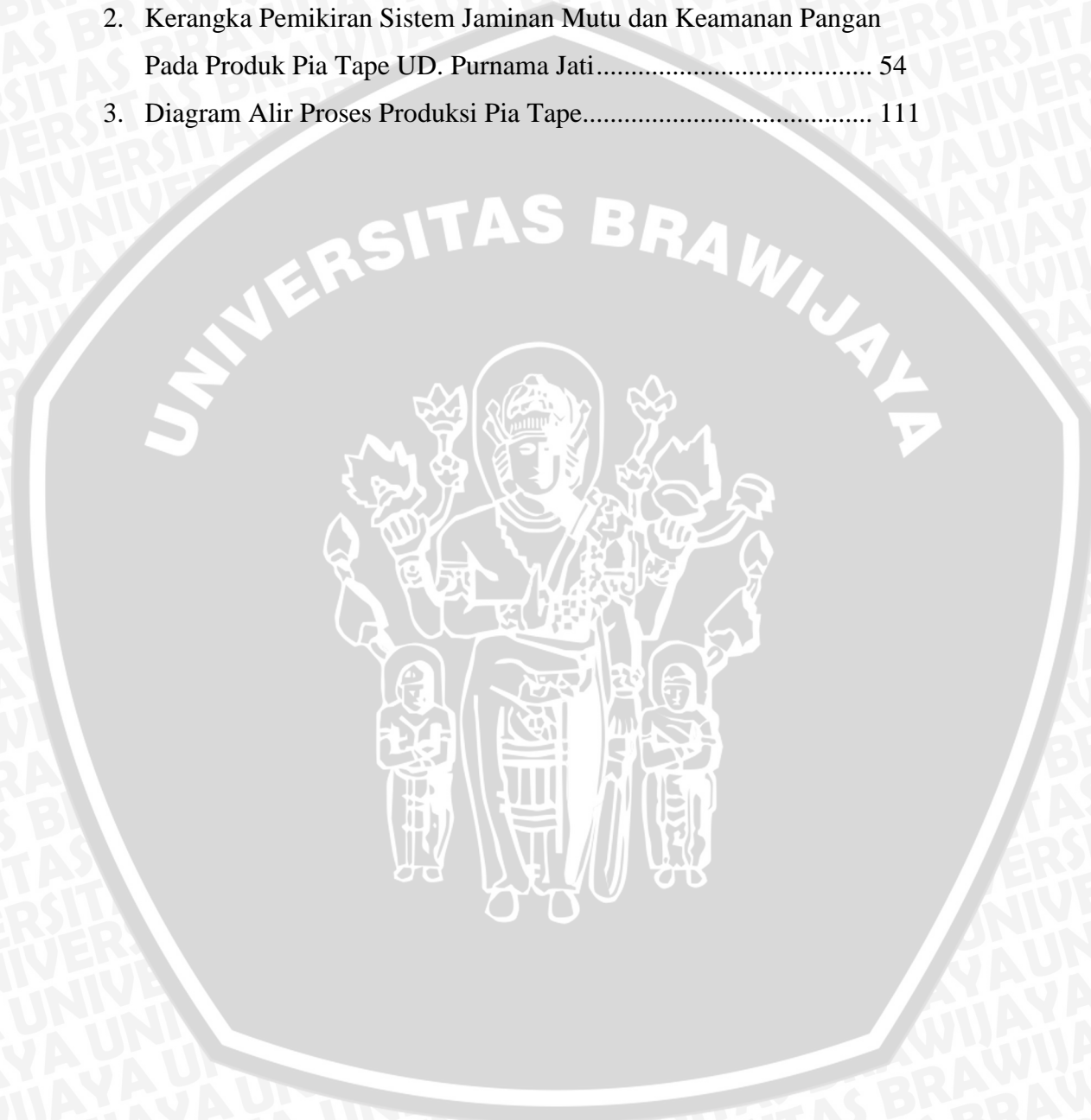
DAFTAR GAMBAR

Nomor	Teks	Halaman
1.	Gerbang Masuk Kompleks UD. Purnama Jati (A) Gerbang Masuk UD. Purnama Jati	78
2.	Bangunan UD. Purnama Jati	79
3.	Lantai Keramik (A), Pembuangan Air (B).....	80
4.	Sudut Pertemuan (A), Tinggi dinding Keramik (B), Instalasi Listrik di Luar Dinding (C), Dinding yang Mal Fungsi.....	81
5.	Jendela Ruang Produksi (A), Pintu Ruang Produksi (B)	82
6.	Diagram Mengidentifikasi <i>Critical Control Point</i> (CCP).....	83
7.	Kamar Mandi (A), Tempat Sampah (B)	85
8.	Oven Besar (A), Baskom (B), Timbangan (C), Loyang (D).....	86
9.	Tape Sebagai Bahan Baku Utama Pia Tape.....	87
10.	Produksi Pia Tape	88
11.	Label Pada Produksi Pia Tape.....	89
12.	Kemasan Luar Pia Tape (A),Kemasan dalam/plastik Pia Tape	91



DAFTAR SKEMA

Nomor	Teks	Halaman
1.	Diagram Identifikasi Critical Control Point.....	44
2.	Kerangka Pemikiran Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan Pada Produk Pia Tape UD. Purnama Jati.....	54
3.	Diagram Alir Proses Produksi Pia Tape.....	111



DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Teks	Halaman
4.	Form Monitoring GMP	141
5.	Form Monitoring SSOP	148
6.	Perhitungan Aspek GMP dan SSOP	151
7.	Lay Out UD. Purnama Jati	153
8.	Kuisioner Penelitian	154
9.	Dokumentasi	157

