

RINGKASAN

ASTINA DEVI PUTRI RIZKI SIREGAR. Skripsi tentang Pengaruh Penerapan Konsep HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) terhadap Kinerja Karyawan pada PT. Marinal Indoprima Desa Kapedi, Kecamatan Bluto, Kabupaten Sumenep, Madura, Jawa Timur (dibawah bimbingan **Dr. Ir. Harsuko Riniwati, MP** dan **Erlinda Indrayani, S.Pi, M.Si**).

Dalam hal meningkatkan kinerja menghadapi tantangan persaingan kompetitif juga sangat penting. Kinerja yang harus dipersiapkan dalam persaingan kompetitif ini dilakukan melalui perbaikan yang terfokus pada konsumen. Oleh karena itu perbaikan dilakukan meliputi keseluruhan aktivitas organisasi yang penekanannya kepada fleksibilitas dan kualitas. Kualitas dan pengelolaan dikaitkan dengan perbaikan berkelanjutan yang dilakukan oleh banyak perusahaan untuk mendorong peningkatan pangsa pasar. Pengelolaan usaha yang terfokus pada fleksibilitas dan kualitas dengan wawasan global dapat dilihat dari sistem jaminan mutu yang di jalankan oleh organisasi bisnis. Banyak perusahaan yang memiliki standar jaminan kualitas mutu yang berkualifikasi internasional seperti HACCP. Menurut Mei *Feng et al.*(2006) dengan standar HACCP dapat dilihat dari tiga dimensi yaitu perencanaan sertifikasi HACCP, komitmen organisasi dan penerapan prosedur standar. Keberhasilan ataupun kegagalan dari standar HACCP, sebagian besar dipengaruhi oleh faktor kinerja karyawan.

Tujuan skripsi ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis pelaksanaan proses produksi ikan teri nasi, menganalisis perencanaan dan penerapan konsep HACCP dan menganalisis pengaruh faktor-faktor penerapan konsep HACCP terhadap kinerja karyawan pada PT. Marinal Indoprima Desa Kapedi, Kecamatan Bluto, Kabupaten Sumenep, Madura, Jawa Timur. Skripsi dilaksanakan pada bulan Maret 2016.

Jenis penelitian yang dilakukan dalam skripsi ini adalah penelitian kuantitatif. Dalam penelitian ini sumber data di dapatkan dari data primer dan data sekunder dengan metode pengumpulan data menggunakan wawancara, dokumentasi, kuisioner, observasi dan studi pustaka.

Proses pengolahan ikan teri nasi meliputi pengadaan bahan baku, pencucian ikan, perebusan ikan, penjemuran ikan, sortasi atau *blower*, sortasi I, pemisahan ukuran atau *Sizing*, kemudian sortir II atau *checking*, pengemasan dan penyimpanan pada *cold storage*. Penerapan konsep HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) di PT. Marinal Indoprima menerapkan tiga ketentuan yang dimulai dari perencanaan sertifikasi HACCP, ketentuan kedua adanya komitmen organisasi dan ketentuan ketiga dalam penerapan konsep HACCP ini adalah penerapan prosedur dimana dalam penerapan prosedur ini PT. Marinal Indoprima banyak melakukan kegiatan audit dan pembaruan sertifikasi HACCP, sehingga semakin banyak prosedur HACCP yang diterapkan maka status dari sertifikasi HACCP pada PT. Marinal Indoprima akan semakin baik. Faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan pada penerapan konsep HACCP terhadap kinerja karyawan pada PT. Marinal indoprima berdasarkan uji

f, uji t dan R^2 yaitu peran karyawan (X2) dan aspek lingkungan kerja (X5) dan variabel independen yang paling besar pengaruhnya yaitu aspek lingkungan kerja (X5).

