

**EVALUASI PENERAPAN SISTEM MANAJEMEN *BRITISH*  
*RETAIL CONSORTIUM* (BRC) SELAMA PANDEMI COVID-19  
PADA PT X**

**TUGAS AKHIR**



**CUT ULFAH NAZHIMAH**

**NIM: 1202916002**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER  
UNIVERSITAS BAKRIE**

**JAKARTA**


**2023**

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

**Tugas akhir ini adalah karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar**

Nama : Cut Ulfah Nazhimah

NIM : 1202916002

Tanda tangan : 

Tanggal : 03 Februari 2023

## HALAMAN PENGESAHAN

Tugas akhir ini diajukan oleh:

Nama : Cut Ulfah Nazhimah

NIM : 1202916002


Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan

Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer

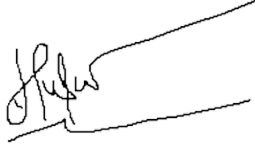
Judul Skripsi : Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen BRC selama Pandemi  
Covid-19 pada PT X

**Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian dari persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan pada Program Studi Teknnologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie.**

### DEWAN PENGUJI

Pembimbing I : Dr. agr. Wahyudi David (  )

Pembimbing II : Ardiansyah, Ph.D (  )

Penguji : Laras Cempaka, M. T (  )

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 03 Februari 2023

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah *subhanahu wa ta'ala* atas segala karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan judul **“Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen *British Retail Consortium* (BRC) selama Pandemi Covid-19 pada PT X”**.

Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat memenuhi gelar Sarjana Teknologi Pangan pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie. Penyelesaian tugas akhir ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan segala kerendahan hati, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. agr. Wahyudi David, selaku Dosen Pembimbing I atas ilmu, bimbingan, saran, dukungan, serta motivasi selama penyusunan tugas akhir.
2. Bapak Ardiansyah, Ph.D, selaku Dosen Pembimbing II atas ilmu, bimbingan, saran, dukungan, serta motivasi selama penyusunan tugas akhir.
3. Seluruh Dosen Program Studi Teknologi Pangan Universitas Bakrie yang telah memberikan ilmu, bimbingan, dan dukungan bagi penulis selama menjalani kegiatan perkuliahan.
4. Seluruh jajaran manajemen dan karyawan PT X yang telah memberikan ilmu, bimbingan, dukungan, dan motivasi bagi penulis selama penyusunan tugas akhir.
5. Kedua orang tua penulis yaitu Bapak T. Ridwan dan Ibu Cut Fahrina Hanum. Kakak-kakak, Adik atas segala dukungan, motivasi, dan bantuan yang diberikan kepada penulis.
6. Teman-teman ITP Universitas Bakrie Kelas Karyawan tahun 2020 dan 2021 yang telah menjalani perkuliahan bersama penulis, membantu, memotivasi, dan menyemangati penulis hingga penyusunan tugas akhir.

Akhir kata, penulis berharap semoga tugas akhir ini bermanfaat bagi pembaca. Penulis sangat menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam

penyusunan tugas akhir. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan penulis. Semoga Allah SWT membalas segala kebaikan dari pihak-pihak yang telah membantu.

Jakarta, 03 Februari 2023



Cut Ulfah Nazhimah

## HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Sebagai sivitas akademik Universitas Bakrie, saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Cut Ulfah Nazhimah  
NIM : 1202916002  
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan  
Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer  
Jenis Tugas Akhir : Skripsi

demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Universitas Bakrie **Hak Bebas Royalti Non Eksklusif (*Non-exclusive Royalty Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

### **Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen BRC selama Pandemi Covid-19 pada PT X**

Beserta perangkat yang ada (bila diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non eksklusif ini Universitas Bakrie berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk penggalan data, merawat, dan mempublikasikan Tugas Akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta untuk kepentingan akademis.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Di buat di : Jakarta  
Pada Tanggal : 03 Februari 2023

Yang menyatakan,



Cut Ulfah Nazhimah

# Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen *British Retail Consortium* (BRC) selama Pandemi Covid-19 pada PT X

Cut Ulfah Nazhimah

---

## ABSTRAK

Industri pangan memiliki kekhawatiran tentang potensi penyebaran SARS-CoV-2 dari karyawan produksi ke produk pangan dan dampaknya pada rantai pasokan makanan. Para pelaku usaha di industri pangan harus dapat beradaptasi dan menentukan prosedur yang dapat menjamin keamanan produk dan kesehatan karyawan, serta mematuhi sistem manajemen keamanan pangan (*Food Safety Management System*). *British Retail Consortium* (BRC) telah mengeluarkan pedoman khusus untuk pelaku usaha industri makanan yaitu *BRCGS Managing Food Safety during Covid-19*. PT X adalah salah satu pabrik makanan yang memproduksi *frozen foods* olahan ikan. PT X telah tersertifikasi BRC dan menerapkan prosedur pengendalian Covid-19. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan sistem manajemen BRC selama pandemi Covid-19 berdasarkan pedoman *Managing Food Safety during Covid-19* dengan metode kualitatif. Metode pengumpulan data pada penelitian ini adalah melalui wawancara dan observasi kegiatan lapangan maupun dokumen. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tidak terdapat penyimpangan dalam semua klausul. PT X telah menerapkan semua persyaratan dalam klausul pedoman *BRCGS Managing Food Safety during Covid-19* sehingga mendapatkan Grade AA. Penerapan prosedur pengendalian Covid-19 di PT X sangat baik dan efektif dalam menjamin keamanan pangan produk.

Kata Kunci: *British Retail Consortium*, Covid-19, keamanan pangan, olahan ikan

# **Evaluation of British Retail Consortium (BRC) System Implementation during Covid-19 Pandemic at PT X**

**Cut Ulfah Nazhimah**

---

## **ABSTRACT**

A major concern that the food industry has is the potential of Covid-19 transmission from food worker to food and its impact on food supply chain. All food companies should adopt Food Safety Management System (FSMS) to manage food safety and employee's health during Covid-19 pandemic. Thus, British Retail Consortium has issued a guidance document: Managing Food Safety During Covid-19. PT X is one of the frozen fish-processing industry. PT X has been certified with BRC and has already applied prevention procedures of Covid-19. This study aims to evaluate the fulfillment of BRCGS Managing Food Safety During Covid-19 guidance with qualitative method. The data were obtained through interview and observation. Data showed that there were no found non-conformity in all clauses. PT X had implemented all requirements in BRCGS Managing Food Safety During Covid-19 guidance and got AA Grade. The implementation of Covid-19 prevention procedure at PT X is already good enough and effective in maintaining food safety.

Keywords: British Retail Consortium, Covid-19, food safety, processed fish



## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL.....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian .....	4
<b>BAB II METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>5</b>
2.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	5
2.2 Objek Penelitian.....	5
2.3 Metode Penelitian .....	5
2.4 Teknik Pengumpulan Data .....	6
2.4.1 Wawancara.....	6
2.4.2 Observasi.....	7
2.5 Teknik Pengolahan Data.....	7
<b>BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>9</b>
3.1 Pemenuhan Persyaratan Klausul BRCGS <i>Managing Food Safety during Covid-19</i> pada bulan Januari-Desember 2021 .....	9
3.2 Pemingkatan hasil penilaian penerapan BRCGS <i>Managing Food Safety during Covid-19</i> .....	48
<b>BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>50</b>
4.1 Kesimpulan .....	50
4.2 Saran .....	50
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>51</b>

<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>53</b>
----------------------	-----------

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Klausul pedoman BRCGS Managing Food Safety during Covid-19 .....	6
Tabel 2. Kategori Penyimpangan BRCGS (BRCGS 2018) .....	7
Tabel 3. Pemingkatan hasil penilaian penerapan BRCGS (BRCGS (2018)).....	8
Tabel 4. Susunan Tim Satgas Covid-19 pada PT X (BRC, 2020) .....	10
Tabel 5. Informasi dari grup WhatsApp BKIPM dan corporate perusahaan.....	18
Tabel 6. Hasil Survei Food Safety Culture .....	21
Tabel 7. Hasil peninjauan HACCP Plan di PT X.....	23
Tabel 8. Audit internal di PT X.....	24
Tabel 9. Pelaksanaan audit internal.....	25
Tabel 10. Parameter dan batas maksimum pengujian bahan baku surimi .....	30
Tabel 11. Jam masuk karyawan di PT X.....	33
Tabel 12. Daftar peralatan per bagian di PT X .....	34
Tabel 13. SOP Pembersihan Peralatan Produksi.....	40
Tabel 14. Jadwal dan perlakuan pengendalian hama di PT X. ....	42
Tabel 15. Penilaian pemenuhan persyaratan pedoman BRCGS Managing Food Safety During Covid-19 di PT X.....	48

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kasus positif Covid-19 pada produk perikanan yang diekspor ke Tiongkok .....	2
Gambar 2. Tahapan Penelitian .....	5
Gambar 3. Timeline perubahan posisi tim Satgas Covid-19 pada tahun 2021 .....	11
Gambar 4. (a) Hasil peninjauan dalam rapat Quality and Objective di PT X pada bulan Januari-Maret 2021.....	14
Gambar 4. (b) Hasil peninjauan dalam rapat Quality and Objective di PT X pada bulan April-Juni 2021.....	14
Gambar 4. (c) Hasil peninjauan dalam rapat Quality and Objective di PT X pada bulan Juli-September 2021.....	14
Gambar 4. (d) Hasil peninjauan dalam rapat Quality and Objective di PT X pada bulan Oktober-November 2021.....	14
Gambar 5. Wadah penyimpanan baju proses di PT X .....	37
Gambar 6. SOP Cuci tangan .....	38
Gambar 7. SOP penemuan hama .....	43

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Checklist</i> pedoman <i>BRCGS Managing Food Safety during Covid-19</i> .....	53
Lampiran 2. (a) Langkah menggunakan <i>hand sanitizer</i> .....	68
Lampiran 2. (b) Langkah mencuci tangan dengan benar.....	68
Lampiran 2. (c) Etika batuk dan bersin.....	68
Lampiran 2. (d) Informasi Covid-19.....	68
Lampiran 3. <i>Checklist</i> audit <i>pre-requisite programme</i> .....	72
Lampiran 4. Surat pernyataan komitmen kondisi bahan baku.....	82
Lampiran 5. Pelaksanaan pelatihan di PT X tahun 2021 .....	84