

**PENYUSUNAN DOKUMEN SISTEM HACCP DAN PENDAMPINGAN
PENERAPAN PADA PT ROYAL KANAGARA NAYANIKA**

TUGAS AKHIR



**ZETA ZAINA IMRANIFATHI
1212006004**

**PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER
UNIVERSITAS BAKRIE
JAKARTA
2025**

**PENYUSUNAN DOKUMEN SISTEM HACCP DAN PENDAMPINGAN
PENERAPAN PADA PT ROYAL KANAGARA NAYANIKA**

TUGAS AKHIR

**Diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan**



ZETA ZAINA IMRANIFATHI

1212006004

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

JAKARTA

2025

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Zeta Zaina Imranifathi

NIM : 1212006004

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'ZZI' with a stylized flourish.

Tanda Tangan :

Tanggal : 3 September 2025

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas akhir ini diajukan oleh:

Nama : Zeta Zaina Imranifathi
NIM : 1212006004
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer
Judul Tugas Akhir : Penyusunan Dokumen Sistem HACCP dan
Pendampingan Penerapan pada PT Royal Kanagara Nayanika

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

DEWAN PEMBIMBING

Pembimbing I : Kurnia Ramadhan, Ph.D

()

Pembimbing II : Nurul Asiah S.T, M.T

()

DEWAN PENGUJI

Penguji : Dr. agr. Wahyudi David, S.TP. M.Sc

()

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 3 September 2025

KATA PENGANTAR

Puji syukur tak terhingga penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT, atas rahmat, karunia, dan izin-Nya, sehingga skripsi dengan judul “Penyusunan Dokumen Sistem HACCP dan Pendampingan Penerapan pada PT Royal Kanagara Nayanika” ini dapat diselesaikan dengan baik. Penyusunan skripsi ini merupakan salah satu syarat guna meraih gelar Sarjana Teknologi Pangan pada program studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie. Proses penyusunan skripsi ini tidak lepas dari bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, dengan kerendahan hati, penulis menyampaikan rasa terima kasih yang mendalam kepada:

1. Allah subhanahu wa ta'ala, karena atas kehendak-Nya lah, penulis diberikan kekuatan, ketabahan, dan kemudahan dalam menyelesaikan setiap tahapan skripsi.
2. Bapak Kurnia Ramadhan, Ph.D, sebagai dosen pembimbing utama yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan bimbingan, arahan, serta motivasi yang tiada henti dari awal hingga akhir penyusunan skripsi.
3. Ibu Nurul Asiah S.T, M.T, sebagai dosen pembimbing kedua yang telah memberikan masukan, kritik membangun, dan saran yang sangat berharga demi kesempurnaan skripsi ini.
4. Bapak Dr. agr. Wahyudi David, S.TP. M.Sc, sebagai dosen penguji yang telah memberikan masukan dan saran untuk perbaikan skripsi ini.
5. Seluruh dosen Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, yang telah memberikan ilmu pengetahuan dan wawasan berharga selama masa perkuliahan.
6. Ibu Rr. Dian Kemala Tenri Asih Kusumowinoto, S.T, sebagai mentor selama proses pembinaan di PT Royal Kanagara Nayanika, yang telah memberikan bimbingan, saran, serta ilmu praktis yang sangat bermanfaat dalam skripsi ini.

7. Kedua orang tua tercinta, atas doa, dukungan moral, dan kasih sayang yang tiada henti, yang senantiasa menjadi sumber kekuatan dalam setiap langkah bagi penulis.
8. Seluruh teman-teman di Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, atas kebersamaan, semangat, dan dukungan yang terjalin selama ini.
9. Annisa Azzahra, sebagai teman semasa SMA yang selalu memberikan dukungan dan motivasi dari jauh.
10. Terakhir, terima kasih kepada diri sendiri, atas setiap ketekunan, kesabaran, dan keberanian yang telah membawa sampai di titik ini.

Sebagai penutup, penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun sangat penulis harapkan demi perbaikan di masa mendatang. Penulis berharap semoga karya ini dapat memberikan manfaat, baik bagi pembaca maupun bagi penelitian selanjutnya. Akhir kata, penulis berdoa semoga Allah SWT membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Jakarta, 3 September 2025



Zeta Zaina Imranifathi

HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Sebagai sivitas akademik Universitas Bakrie yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Zeta Zaina Imranifathi

NIM 1212006004

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:

Penyusunan Dokumen Sistem HACCP dan Pendampingan Penerapan pada PT Royal Kanagara Nayanika

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Non Eksklusif ini Universitas Bakrie berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengolah dalam bentuk pangkalan data (database), 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.

Dibuat di: Jakarta

Tanggal: 3 September 2025

Yang menyatakan,



Zeta Zaina Imranifathi

**PENYUSUNAN DOKUMEN SISTEM HACCP DAN PENDAMPINGAN
PENERAPAN PADA PT ROYAL KANAGARA NAYANIKA**

Zeta Zaina Imranifathi

ABSTRAK

Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) berperan sebagai fondasi ekonomi nasional, meski dihadapkan pada persaingan pasar yang semakin ketat. Penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) menjadi standar keamanan pangan yang efektif untuk mengendalikan potensi bahaya dan meningkatkan daya saing produk. Pendampingan ini bertujuan untuk mengidentifikasi dan menganalisis kesenjangan implementasi standar melalui Permenperin No 75 Tahun 2010, menyusun dokumen HACCP, serta menyampaikan rekomendasi perbaikan berdasarkan SNI CXC 1:1969 (2021). Metode pelaksanaan meliputi peninjauan *Pre-Requisite Program* (PRP) berupa *gap analysis*, peninjauan HACCP, dan audit internal. Hasil pendampingan diketahui bahwa implementasi *Good Manufacturing Practices* (GMP) PT Royal Kanagara Nayanika berada pada rating A **“sangat baik”** dengan jumlah bobot skor 123, yang menunjukkan perusahaan telah memenuhi standar GMP secara konsisten. Implementasi HACCP dilakukan berdasarkan 12 langkah dan 1 CCP yakni pemanggangan, dengan batas kritis berupa suhu 180°C selama 10-15 menit. Terdapat 4 ketidaksesuaian dalam dokumen HACCP: tim HACCP, deskripsi produk, diagram alir, dan analisis bahaya.

Kata kunci: HACCP, *gap analysis*, GMP, CCP, Egg Royale

**DEVELOPMENT AND IMPLEMENTATION OF A HACCP SYSTEM
DOCUMENT AT PT ROYAL KANAGARA NAYANIKA**

Zeta Zaina Imranifathi

ABSTRACT

Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs) serve as the backbone of the national economy, despite facing increasingly intense market competition. The implementation of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) provides an effective food safety standard to control potential hazards and enhance product competitiveness. This assistance program aimed to identify and analyze gaps in the application of standards based on Ministry of Industry Regulation No. 75 of 2010, develop HACCP documentation, and provide improvement recommendations in accordance with SNI CXC 1:1969 (2021). The methods included reviewing Pre-Requisite Programs (PRPs) through gap analysis, assessing HACCP implementation, and conducting internal audits. The results indicated that the application of Good Manufacturing Practices (GMP) at PT Royal Kanagara Nayanika achieved an “excellent” rating (score of 123), reflecting consistent compliance with GMP standards. HACCP implementation followed 12 steps with one Critical Control Point (CCP) identified at the baking process, with a critical limit of 180°C for 10–15 minutes. Four nonconformities were found in the HACCP documentation, namely the HACCP team, product description, process flow diagram, and hazard analysis.

Keywords: HACCP, gap analysis, GMP, CCP, Egg Royale

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	vii
ABSTRAK.....	viii
<i>ABSTRACT</i>	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Pendampingan	3
BAB II METODE PELAKSANAAN	5
2.1 Lokasi dan Objek Kegiatan.....	5
2.2 Bahan dan Alat.....	5
2.3 Prosedur Kerja	5
2.3.2 Pendampingan Penerapan HACCP	6
2.3.3 Penyusunan Dokumen Manual HACCP	7
2.3.4 Audit Internal.....	8
BAB III HASIL DAN PEMBAHASAN.....	9
3.1 Peninjauan PRP.....	9
3.1.1 Komitmen Penanggung Jawab atau Pemilik Sarana Produksi.....	11
3.1.2 Lingkungan Sarana Produksi.....	11
3.1.4 Area Pengolahan	12
3.1.5 Air, Es, Gas, dan Energi (Listrik, Bahan Bakar).....	13
3.1.6 Ventilasi dan Kualitas Udara	13

3.1.7	Penerangan.....	14
3.1.8	Penanganan Limbah dan Drainase.....	14
3.1.9	Peralatan	14
3.1.10	Program Sanitasi (Pembersihan dan Disinfeksi).....	14
3.1.11	Pengelolaan Barang dan Jasa yang Dibeli	15
3.1.12	Bahan Baku, BTP, Bahan Penolong, Kemasan, dan Produk Akhir.....	15
3.1.13	Pengendalian Proses dan Pencegahan Kontaminasi Silang	15
3.1.14	Penanganan Produk Tidak Sesuai.....	16
3.1.15	Laboratorium Pengujian Internal	16
3.1.16	Pengendalian Hama.....	16
3.1.17	Fasilitas Karyawan dan Kebersihan Personel	16
3.1.18	Pelatihan Personel.....	16
3.1.19	Pengemasan	17
3.1.20	Pengendalian Bahan Kimia Non Pangan	17
3.1.21	Sistem Ketertelusuran dan Penarikan	17
3.1.22	Penyimpanan Bahan Baku, BTP, Bahan Penolong, Kemasan, dan Produk Akhir 17	
3.1.23	Pemuatan Produk ke Kendaraan	17
3.1.24	Informasi Produk	18
3.1.25	Tanggap Darurat Keamanan Pangan.....	18
3.3	Peninjauan HACCP	18
3.2.1	Peninjauan Ruang Lingkup Penerapan Sistem HACCP	18
3.2.2	Peninjauan Tim HACCP.....	20
3.2.3	Peninjauan Deskripsi Produk dan Identifikasi Kegunaan	20
3.2.4	Peninjauan Diagram Alir Proses Produksi	24
3.2.5	Konfirmasi Diagram Alir	25
3.2.6	Analisis Bahaya dan Tindakan Pencegahan.....	27
3.2.8	Peninjauan Batas Kritis.....	32
3.2.9	Peninjauan Prosedur Pemantauan	34
3.2.10	Peninjauan Tindakan Koreksi.....	34

3.2.11	Peninjauan Prosedur Verifikasi.....	35
3.2.12	Peninjauan Sistem Pencatatan dan Dokumentasi.....	35
3.2	Audit Internal.....	36
3.3	<i>Gap Analysis</i>	37
BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN.....		41
4.1	Kesimpulan.....	41
4.2	Saran	41
DAFTAR PUSTAKA.....		43
LAMPIRAN.....		47

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Langkah-langkah Pelaksanaan HACCP	5
Tabel 2. Penentuan Skor Penerapan GMP PT Royal Kanagara Nayanika	9
Tabel 3. Spesifikasi Produk, Proses, dan Komposisi Egg Royale.....	20
Tabel 4. Spesifikasi Kemasan dan Penyimpanan Egg Royale.....	21
Tabel 5. Spesifikasi Keamanan Pangan Egg Royale	23
Tabel 6. Spesifikasi Target Pasar dan Penggunaan Produk Egg Royale	24
Tabel 7. Spesifikasi Lainnya pada Produk Egg Royale.....	24
Tabel 8. Matriks Signifikansi/Risiko	28
Tabel 9. Hasil Uji Laboratorium setelah dilakukan Pemanggangan.....	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Layout Aktual PT Royal Kanagara Nayanika	12
Gambar 2. Kondisi Area Produksi.....	14
Gambar 3. Egg Royale Varian Green Tea	19
Gambar 4. Egg Royale Varian Cokelat	19
Gambar 5. Egg Royale Varian Pisang	19
Gambar 6. Egg Royale Varian Keju	19
Gambar 7. Kemasan Aluminium Foil.....	22
Gambar 8. Kemasan Karton Full Print	22
Gambar 9. Kemasan Toples Polypropylene.....	22
Gambar 10. Kemasan Box Single Wall Board	22
Gambar 11. Alur Penerimaan Bahan Baku, Topping, dan Kemasan	25
Gambar 12. Diagram Alir Pengolahan Awal Bahan Topping	26
Gambar 13. Diagram Alir Proses Produksi Egg Royale.....	27
Gambar 14. Pohon Keputusan (Decision Tree) CCP	31
Gambar 15. Pelaksanaan Audit Internal	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Contoh Instrumen Audit Internal PT Royal Kanagara Nayanika.....	47
Lampiran 2. Contoh Formulir Analisis Bahaya Bahan Baku Egg Royale	48
Lampiran 3. Contoh Formulir Analisis Bahaya Proses Egg Royale	50
Lampiran 4. Hasil Uji Laboratorium Egg Royale.....	52
Lampiran 5. Contoh Formulir Pemantauan CCP Pemanggangan.....	53
Lampiran 6. Penyampaian Rekomendasi Perbaikan.....	54