

**PENDAMPINGAN PENYUSUNAN DOKUMEN SISTEM HACCP
UNTUK PRODUK SAMBAL IKAN PADA USAHA MIKRO
SAMBAL IKAN ROA – RIA**

TUGAS AKHIR



NABILA DINDA KHOIRUNNISA

1212006010

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

**PENDAMPINGAN PENYUSUNAN DOKUMEN
SISTEM HACCP UNTUK PRODUK SAMBAL IKAN
PADA USAHA MIKRO SAMBAL IKAN ROA – RIA**

TUGAS AKHIR

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



NABILA DINDA KHOIRUNNISA

1212006010

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 benar.

Nama : Nabila Dinda Khoirunnisa

NIM 1212006010

Tanda Tangan :



Tanggal : 01 Oktober 2025

HALAMAN PENGESAHAN

Proposal ini diajukan oleh:

Nama : Nabila Dinda Khoirunnisa

NIM 1212006010

Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan

Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer

Judul Tugas Akhir : Pendampingan Penyusunan Dokumen Sistem Pengendalian Keamanan Pangan Dengan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Produk Sambal Ikan di Usaha Mikro Sambal Ikan Roa – Ria.

DEWAN PENGUJI

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

()

Pembimbing II : Dr. Rizki Maryam Astuti, S.Si., M.Si. (

)

Penguji : Kurnia Ramadhan, Ph. D

()

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 01 Oktober 2025

KATA PENGANTAR

Puji serta syukur kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat, karunia serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi berjudul “Pendampingan Penyusunan Dokumen Sistem Pengendalian Keamanan Pangan Dengan *Hazard Analysis Control Point* (HACCP) Pada Produk Sambal Ikan di Usaha Mikro Sambal Ikan Roa - Ria”. Skripsi ini diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan studi strata satu (S1) pada Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer.

Penulis menyadari bahwa selama proses penyelesaian skripsi tidak mudah dan tidak terlepas dari dukungan serta bantuan dari berbagai pihak. Maka pada kesempatan ini, izinkan penulis untuk mengucapkan banyak terima kasih kepada seluruh pihak yang memberikan dukungan dan bantuan baik secara moril maupun materil sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulis akan menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Allah SWT, yang telah melimpahkan segala rezeki dan keberkahannya sehingga sampai saat ini penulis mampu menyelesaikan segala urusannya.
2. Ibu Nurul Asiah, S.T., M.T. selaku dosen pembimbing I dan Ibu Dr. Rizki Maryam Astuti, S.Si., M.Si. selaku dosen pembimbing II, terima kasih ibu yang telah memberikan waktu dan tenaga untuk membimbing penulis serta memberikan dorongan untuk segera menyelesaikan skripsi. Mohon maaf apabila penulis selama menyusun skripsi masih banyak kurangnya.
3. Bapak Kurnia Ramadhan, Ph. D selaku dosen penguji yang telah memberikan banyak masukan sehingga skripsi ini menjadi lebih baik.
4. Bapak Dr.agr. Wahyudi David, S. TP. M.Sc selaku pembimbing akademik yang telah memberikan ilmu, pengetahuan, wawasan, dukungan serta motivasi tanpa henti kepada penulis sehingga dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Ibu Nur Sofiya S.TP selaku pembimbing selama proses magang berlangsung yang telah membina dan memberi arahan selama penulis magang di Badan Standarisasi Nasional (BSN).
6. Bapak Clay Wala & Ibu Titin Wala yang telah mengizinkan penulis untuk mendampingi Usaha Mikro Sambal Ikan Roa - Ria sehingga penulis dapat mengolah data skripsi.
7. Pintu surgaku, ibunda Sudiarti, yang tiada henti memberikan doa, kasih sayang serta semangat hingga penulis mampu menyelesaikan studinya sampai sarjana.

8. Superhero dan Panutanku yang tidak pernah kenal lelah sampai akhirnya beliau tutup usia, Ayahanda Sabirin (Alm), terima kasih selalu berjuang untuk kehidupan penulis, beliau memang tidak sempat merasakan pendidikan sampai bangku perkuliahan, Namun beliau mampu mendidik penulis, memotivasi dan penulis harap papa liat dari surga.
9. Kepada seseorang yang telah memfasilitasi penulis hingga bisa sampai di tahap sarjana yaitu, kakak Amalia Birti Zatalini dan anaknya / ponakan penulis Inara Zeyya Azalea yang selalu membuat penulis semangat.
10. Seluruh dosen Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan yang telah memberikan ilmu, pengetahuan, serta wawasan kepada penulis selama masa perkuliahan sehingga ilmunya dapat bermanfaat untuk menyelesaikan skripsi ini.
11. Teman - Teman ITP 21 yang telah membantu, memberikan semangat, motivasi dan kenangan indah kepada penulis selama perkuliahan.
12. Seluruh staff dan satpam yang telah membantu selama di perkuliahan
13. Serta semua pihak yang telah banyak membantu penulisan skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu dengan tanpa mengurangi rasa hormat.
14. Penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca. Semoga Allah SWT membalas segala kebaikan yang telah kalian berikan kepada penulis.

Wassalamualaikum Wr.Wb.

HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

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

Nama : Nabila Dinda Khoirunnisa
NIM : 1212006010
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer
Jenis Tugas Akhir : Skripsi

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

Pendampingan Penyusunan Dokumen Sistem HACCP untuk Produk Sambal Ikan pada Usaha Mikro Sambal Ikan Roa-Ria.

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.

Dibuat di : Jakarta

Tanggal : 1 Oktober 2025

Yang Menyatakan,



Nabila Dinda Khoirunnisa

**PENDAMPINGAN PENYUSUSNAN DOKUMEN
SISTEM HACCP UNTUK PRODUK SAMBAL IKAN
PADA USAHA MIKRO SAMBAL IKAN ROA – RIA**

Nabila Dinda Khoirunnisa

ABSTRAK

Sambal Ikan Roa - Ria merupakan sambal yang berbahan baku ikan roa asap yang dikirim langsung dari Manado dimana pengiriman yang memakan waktu sehingga keamanan mutu nya sangat diragukan dan sifat dasar ikan yang sangat mudah membusuk (*perishable food*) dan mudah mengalami kemunduran mutu disebabkan aktivitas enzim, mikrobiologi dan beberapa bahan baku lainnya seperti cabai dan bawang yang memiliki resiko kontaminasi biologi dan fisik sangat tinggi. Untuk mempertahankan komitmen produsen dalam menjaga mutu produk, pendampingan usaha mikro sambal ikan Roa - Ria dilakukan dengan mengidentifikasi kesenjangan penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) dengan menggunakan 16 aspek. Selain itu juga dilakukan identifikasi kesenjangan penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) menggunakan 7 aspek. Terakhir, dilakukan identifikasi titik kritis produk sambal ikan Roa – Ria menggunakan analisis *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). Rata-rata kesenjangan dalam penerapan GMP yaitu 24,20%, sedangkan pada SSOP rata-rata keseluruhan sebesar 34,7%. Selain itu, terdapat dua titik kritis HACCP yang teridentifikasi pada proses pemasakan dan penyimpanan sambal ikan.

Kata Kunci: *Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis Critical Control Point, Sambal Ikan Roa – Ria, Standard Sanitation Operating Practice, Usaha Mikro*

**ASSISTANCE IN PREPARING HACCP SYSTEM
DOCUMENTS FOR FISH SAMBAL PRODUCTS AT THE
ROA– RIA FISH SAMBAL MICRO BUSINESS**

Nabila Dinda Khoirunnisa

ABSTRACT

Roa Fish Sambal - Ria is a sambal made from smoked roa fish sent directly from Manado, where delivery takes a long time, making its quality very questionable. Fish is perishable food) and prone to quality degradation due to enzymatic activity, microbiological factors, and other raw materials such as chili peppers and onions, which carry a high risk of biological and physical contamination. To uphold the producer's commitment to maintaining product quality, business support for To uphold the producer's commitment to maintaining product quality, business assistance for the Roa Fish Sambal – Ria microenterprise was provided by identifying gaps in the implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) using 18 aspects. Additionally, gaps in the implementation of Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) were identified using 7 aspects. Finally, critical points in the Roa Fish Sambal - Ria product were identified using Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) analysis. Finally, critical points in the Roa – Ria fish sambal product were also identified using Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) analysis using 12 stages of HACCP document preparation. Based on the evaluation results, the overall average GMP gap was 24,40% Based on these results, it can be seen that food safety system activities are carried out and documented and almost entirely meet the requirements. However, there are still minor oversights in the food safety system and in the implementation of SSOP, with an overall average of 34,7%. There are also 2 critical points in the HACCP process for cooking and storing fish sambal.

Keywords: *Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis Critical Control Point, Roa Fish Sambal – Ria, Standard Sanitation Operating Practice, Micro Business*

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	vii
ABSTRAK.....	viii
ABSTRACT.....	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR TABEL	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan.....	3
BAB II	4
2.1 Lokasi dan Objek Kegiatan.....	4
2.2 Alat dan Bahan.....	4
2.3 Metode pendampingan.....	4
2.3.1 Analisis Kesenjangan (Gap Analysis).....	4
2.3.2 Penyusunan Dokumen Hazard Analysis and Critical Control Point.....	6
BAB III	9
3.1 Analisis Kesenjangan (GAP Analysis) Penerapan GMP.....	9
3.1.1 Lokasi	9
3.1.2 Bangunan.....	10
3.1.3 Fasilitas Sanitasi	12
3.1.4 Mesin dan Peralatan.....	14
3.1.5 Bahan.....	15
3.1.6 Pengawasan Proses.....	17

3.1.7 Produk Akhir	19
3.1.8 Laboratorium.....	20
3.1.9 Karyawan.....	23
3.1.10 Pengemas	25
3.1.11 Label dan Keterangan Produk	26
3.1.12 Penyimpanan Bahan Baku.....	28
3.1.13 Pemeliharaan dan Program Sanitasi.....	26
3.1.14 Penyimpanan Bahan Baku.....	28
3.1.15 Dokumentasi dan Pencatatan.....	29
3.1.16 Pelatihan	31
3.1.17 Rekapitulasi Penerapan GMP Usaha Mikro Sambal Ikan Roa- Ria.....	32
3.2 Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP).....	33
3.2.1 Keamanan Air	33
3.2.2 Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Makanan.....	34
3.2.3 Pencegahan Kontaminasi Silang.....	36
3.2.4 Fasilitas Cuci Tangan, Sanitasi Tangan, dan Toilet	38
3.2.5 Pengendalian Kesehatan Karyawan.....	39
3.2.6 Pelabelan dan Penyimpanan Bahan Kimia yang Tepat	41
3.2.7 Pemberantasan Hama.....	42
3.2.8 Rekapitulasi Kesenjangan SSOP Usaha Mikro Sambal Ikan Roa- Ria	44
3.2.9 Titik temuan ketidakpatuhan Usaha Mikro Sambal Ikan Roa - Ria.....	45
3.3 Penyusunan Hazard Analytical Control Point (HACCP).....	47
3.3.1 Usaha Mikro Sambal Ikan Roa – Ria	47
3.3.2 Sejarah Perusahaan	47
3.3.3 Tata letak perusahaan	48
3.3.4 Diagram Alir Sambal Ikan Roa – Ria	49
3.3.5 Pembentukan tim HACCP.....	53
3.3.6 Deskripsi Produk	54
3.3.7 Identifikasi penggunaan produk	55
3.3.8 Verifikasi Lapangan Diagram Alir	55

3.3.9 Daftar Semua Potensi Bahaya , Analisa Bahaya dan kembangkan Tindakan Pencegahan (Prinsip 1).....	56
3.3.10 Identifikasi Bahaya.....	56
3.3.11 Analisis Bahaya.....	58
3.3.12 Penentuan critical control point (CCP)	62
3.3.13 Penetapan batas kritis.....	64
3.3.14 Penentuan sistem pemantuan Sistem	65
3.3.15 Penetapan Prosedur Verifikasi	66
3.3.16 Penetapan Sistem Dokumentasi dan Pencatatan.....	65
BAB IV.....	67
4.1 Kesimpulan.....	67
4.2 Saran	68
DAFTAR PUSTAKA.....	69
LAMPIRAN.....	72

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Pengemas Sambal Ikan Roa - Ria.....	23
Gambar 2 Label Sambal Ikan Roa - Ria	25
Gambar 3 Alur Tempat Produksi.....	48
Gambar 4 Diagram Alir Proses Produksi.....	49
Gambar 5 Penerimaan Bawang Merah	50
Gambar 6 Penerimaan Cabai	50
Gambar 7 Penerimaan Ikan Roa Asap	50
Gambar 8 Proses Pemasakan.....	51
Gambar 9 Proses Penimbangan	51
Gambar 10 Proses Pengemasan.....	52
Gambar 11 Hasil Uji Mutu Sambal Ikan Roa - Ria	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Penentuan Signifikasi Bahaya	6
Tabel 2 Analisis Kesenjangan Penerapan GMP Pada Aspek Lokasi	9
Tabel 3 Analisis Kesenjangan Penerapan GMP Pada Aspek Bangunan	10
Tabel 4 Analisis Kesenjangan Penerapan GMP Pada Aspek Fasilitas Sanitasi	12
Tabel 5 Analisis Kesenjangan Penerapan GMP Pada Aspek Mesin dan Peralatan.....	14
Tabel 6 Analisis Kesenjangan Penerapan GMP Pada Aspek Bahan	16
Tabel 7 Analisis Kesenjangan Penerapan GMP Pada Aspek Pengawasan Proses	17
Tabel 8 Analisis Kesenjangan Penerapan GMP Pada Aspek Produk Akhir	19
Tabel 9 Analisis Kesenjangan Penerapan GMP Pada Aspek Laboratorium.....	20
Tabel 10 Analisis Kesenjangan Penerapan GMP Pada Aspek Karyawan	21
Tabel 11 Analisis Kesenjangan Penerapan GMP Pada Aspek Pengemas	22
Tabel 12 Analisis Kesenjangan Penerapan GMP Pada Aspek Label dan Keterangan Produk....	24
Tabel 13 Analisis Kesenjangan Penerapan GMP Pada Aspek Bahan Baku	25
Tabel 14 Analisis Kesenjangan Penerapan GMP Pada Aspek Pemeliharaan dan Program Sanitasi	27
Tabel 15 Analisis Kesenjangan Penerapan GMP Pada Aspek Pengangkutan	28
Tabel 16 Analisis Kesenjangan Penerapan GMP Pada Aspek Dokumentasi dan Pencatatan.....	30
Tabel 17 Analisis Kesenjangan Penerapan GMP Pada Aspek Pelatihan.....	31
Tabel 18 Hasil Rekapitulasi analisis kesenjangan pada penerapan GMP Usaha Mikro Sambal Ikan Roa - Ria.....	32
Tabel 19 Analisis kesenjangan penerapan SSOP pada aspek Keamanan Air	33
Tabel 20 Analisis kesenjangan penerapan SSOP Usaha Mikro Sambal Ikan Roa – Ria pada Kebersihan Permukaan yang Kontak dengan Makanan	35
Tabel 21 Analisis kesenjangan penerapan SSOP Usaha Mikro Sambal Ikan Roa – Ria pada aspek Pencegahan Kontaminasi Silang.....	36
Tabel 22 Analisis kesenjangan penerapan SSOP Usaha Mikro Sambal Ikan Roa – Ria pada aspek Fasilitas Cuci Tangan, Sanitasi Tangan dan Toilet	38

Tabel 23 Analisis kesenjangan penerapan SSOP Usaha Mikro Sambal Ikan Roa – Ria pada Aspek Pengendalian Kesehatan Karyawan.....	39
Tabel 24 Analisis kesenjangan penerapan SSOP Usaha Mikro Sambal Ikan Roa – Ria pada aspek Pelabelan dan Penyimpanan Bahan Kimia yang Tepat	41
Tabel 25 Analisis kesenjangan penerapan SSOP Usaha Mikro Sambal Ikan Roa – Ria pada aspek Pelabelan Hama	42
Tabel 26 Hasil Rekapitulasi kesenjangan Penerapan SSOP Usaha Mikro Sambal Ikan Roa – Ri	44
Tabel 27 Perbaikan tutup temuan Usaha Mikro Sambal Ikan Roa - Ria	45
Tabel 28 Pembentukan tim HACCP.....	53
Tabel 29 Deskripsi Produk	54
Tabel 30 Penentuan CCP.....	60
Tabel 31 Penetapan Batas Kritis	62
Tabel 32 Penentuan Sistem Pmeantauan	63
Tabel 33 . Penentuan prosedur verifikasi.....	64
Tabel 34. Penetapan sistem dokumentasi	65

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Produk Sambal Ikan Roa - Ria	72
Lampiran 2 Bangunan Tempat Produksi Sambal Ikan Roa - Ria.....	72
Lampiran 3 Pendampingan dengan owner Sambal Ikan Roa - Ria	72
Lampiran 4 Area Pengemasan Sambal Ikan Roa - Ria.....	72
Lampiran 5 Area Sanitasi Kebersihan.....	72
Lampiran 6 Pohon Keputusan CCP	73
Lampiran 7 Analisis Bahaya Pada Proses Produksi	74