

**PENDAMPINGAN DAN PENYUSUNAN SISTEM HACCP PADA PROSES
PRODUKSI PANGAN BEKU DI PT HOLLINDO LEZAT PRATAMA**

TUGAS AKHIR



**SITI BASHROH WULANDARI
1222006017**

**PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER
UNIVERSITAS BAKRIE
JAKARTA
2026**

**PENDAMPINGAN DAN PENYUSUNAN SISTEM HACCP PADA PROSES
PRODUKSI PANGAN BEKU DI PT HOLLINDO LEZAT PRATAMA**

TUGAS AKHIR

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



SITI BASHROH WULANDARI

1222006017

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER

UNIVERSITAS BAKRIE

JAKARTA

2026

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Siti Bashroh Wulandari

NIM 1222006017

Tanda Tangan : 

Tanggal : 18 Agustus 2025

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir ini diajukan oleh:

Nama : Siti Bashroh Wulandari

NIM 1222006017

Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan

Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer

Judul Tugas Akhir : Pendampingan dan Penyusunan Sistem HACCP Pada Proses

Produksi Pangan Beku di PT Hollindo Lezat Pratama

Telah berhasil dipertahankan di hadapan 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

Pembimbing I : Prof. Ardiansyah, Ph.D.

()

Pembimbing II: Kurnia Ramadhan, Ph.D.

()

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

()

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 18 Agustus 2026

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT karena atas rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pendampingan dan Penyusunan Sistem HACCP Pada Proses Produksi Pangan Beku di PT Hollindo Lezat Pratama” dengan baik. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan pada program studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan skripsi ini tidak terlepas dari bimbingan, serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Allah SWT atas segala rahmat, karunia, dan kemudahan yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
2. Prof. Ardiansyah, Ph.D, selaku Dosen Pembimbing I yang telah meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran untuk memberikan bimbingan, arahan, serta masukan dengan penuh kesabaran selama proses penyusunan skripsi.
3. Bapak Kurnia Ramadhan, Ph.D, selaku Dosen Pembimbing II sekaligus Pembimbing Akademik yang telah memberikan masukan, motivasi, dan dukungan kepada penulis.
4. Bapak Dr. agr. Wahyudi David, S. TP., M.Sc, selaku Dosen Penguji yang telah memberikan saran dan masukan yang membangun demi penyempurnaan skripsi ini.
5. Ibu Nur Sofia, S.TP, selaku pembimbing magang di BSN selama proses pembinaan di PT Hollindo Lezat Pratama, yang telah memberikan ilmu, pengalaman, serta bimbingan selama penyusunan skripsi ini.
6. Bapak Mario beserta tim HACCP PT Hollindo Lezat Pratama yang telah memberikan kesempatan, bantuan, dan dukungan kepada penulis dalam pelaksanaan kegiatan pendampingan.
7. Seluruh dosen Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan yang telah memberikan ilmu dan pengalaman berharga kepada penulis.
8. Kedua orang tua tercinta, Papa dan Mama, Kakak, Kia, dan seluruh keluarga yang ang selalu memberikan doa, kasih sayang, perhatian, hiburan, dukungan, dan semangat yang tiada henti kepada penulis selama menjalani masa perkuliahan hingga proses penyusunan skripsi ini. Setiap doa, dukungan, dan perhatian yang diberikan menjadi kekuatan bagi penulis untuk terus bertahan dan menyelesaikan setiap proses yang ada.

Kehadiran keluarga menjadi pengingat bagi penulis untuk tidak mudah menyerah dan selalu berusaha memberikan yang terbaik hingga skripsi ini dapat diselesaikan.

9. Sahabat-sahabat penulis yaitu Najwa, Dewi, Lala, Cipa, serta teman-teman angkatan 2022 lainnya yang telah memberikan dukungan, bantuan, dan kebersamaan selama masa perkuliahan.
10. Teman dekat penulis, Shelina yang telah senantiasa memberikan semangat, dukungan, motivasi, serta hiburan selama proses penyusunan skripsi. Terima kasih telah menjadi tempat berbagi cerita, keluh kesah, dan berbagai hal yang penulis lalui selama menyelesaikan skripsi ini.
11. Yang terakhir, Penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Christian Yu atau DPRIAN, yang melalui lagu-lagunya telah menjadi teman di tengah proses panjang penyusunan skripsi ini. Karya-karyanya dan kesempatan untuk bertemu secara langsung menjadi salah satu sumber kebahagiaan dan semangat bagi penulis untuk terus melangkah hingga skripsi ini dapat diselesaikan.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, baik dari segi isi maupun penyajian. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun untuk perbaikan di masa yang akan datang. Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat, khususnya dalam bidang keamanan pangan dan penerapan sistem HACCP, serta dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya.

Jakarta, 18 Agustus 2026



Siti Bashroh Wulandari

HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

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

Nama : Siti Bashroh Wulandari
NIM : 1222006017
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 sebagian karya ilmiah saya yang berjudul:

PENDAMPINGAN DAN PENYUSUNAN SISTEM HACCP PADA PROSES PRODUKSI PANGAN BEKU DI PT HOLLINDO LEZAT PRATAMA.

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 : 18 Agustus 2026

Yang menyatakan



Siti Bashroh Wulandari

**PENDAMPINGAN DAN PENYUSUNAN SISTEM HACCP PADA PROSES
PRODUKSI PANGAN BEKU DI PT HOLLINDO LEZAT PRATAMA**

Siti Bashroh Wulandari

ABSTRAK

Kegiatan pendampingan dan penyusunan sistem HACCP merupakan salah satu upaya untuk membantu kesiapan industri pangan dalam menerapkan sistem keamanan pangan. Kegiatan ini dilaksanakan di PT Hollindo Lezat Pratama pada proses produksi *bitterballen*/kroket. Kegiatan tugas akhir ini bertujuan untuk menganalisis kesiapan PT Hollindo Lezat Pratama dalam penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), menyusun dokumen HACCP berdasarkan pedoman Codex Alimentarius CXC 1-1969, dan mengevaluasi efektivitas kegiatan pendampingan melalui pengukuran tingkat pemahaman karyawan. Metode yang digunakan meliputi observasi, wawancara, analisis kesenjangan (*gap analysis*), penyusunan dokumen HACCP, dan evaluasi menggunakan kuesioner. Hasil analisis menunjukkan tingkat kesiapan perusahaan dalam penerapan HACCP sebesar 21,70%. Tahap pemasakan ditetapkan sebagai *Critical Control Point* pada seluruh produk dengan batas kritis suhu minimal 104-105°C. Hasil verifikasi menunjukkan bahwa produk memenuhi persyaratan keamanan pangan dengan hasil *Salmonella sp.* negatif/25 g dan *Staphylococcus aureus* <10 koloni/g sesuai Perka BPOM Nomor 13 Tahun 2019. Selain itu, kegiatan pendampingan terbukti meningkatkan pemahaman karyawan yang ditunjukkan oleh peningkatan persentase responden kategori sangat setuju dari 46,67% menjadi 75,56%. Dapat disimpulkan bahwa penyusunan dokumen HACCP dan kegiatan pendampingan yang dilakukan mampu mendukung kesiapan perusahaan dalam menerapkan sistem keamanan pangan secara lebih terstruktur.

Kata kunci: CCP, *gap analysis*, HACCP, keamanan pangan, pangan beku.

**IMPLEMENTATION AND DEVELOPMENT OF A HACCP SYSTEM IN THE
FROZEN FOOD PRODUCTION PROCESS AT PT HOLLINDO LEZAT PRATAMA**

Siti Bashroh Wulandari

ABSTRACT

*HACCP assistance and documentation development activities are one of the efforts to support the readiness of the food industry in implementing a food safety management system. This activity was conducted at PT Hollindo Lezat Pratama during the production process of bitterballen/croquettes. The objective of this final project was to analyze the company's readiness to implement the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system, develop HACCP documentation based on the Codex Alimentarius CXC 1-1969 guidelines, and evaluate the effectiveness of the assistance activities by measuring employees' level of understanding. The methods employed included observation, interviews, gap analysis, HACCP documentation development, and evaluation using questionnaires. The results showed that the company's readiness level for HACCP implementation was 21.70%. The cooking process was identified as the Critical Control Point (CCP) for all products, with a critical limit of a minimum temperature of 104-105°C. Verification results demonstrated that the products complied with food safety requirements, with *Salmonella* spp. negative/25 g and *Staphylococcus aureus* <10 CFU/g, in accordance with BPOM Regulation No. 13 of 2019. Furthermore, the assistance activities significantly improved employees' understanding, as indicated by an increase in the percentage of respondents in the "strongly agree" category from 46.67% to 75.56%. In conclusion, the development of HACCP documentation and the implementation of assistance activities effectively supported the company's readiness to implement a more structured food safety management system.*

Keywords: CCP, food safety, frozen food, gap analysis, HACCP.

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 GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
I.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Pendampingan dan Penyusunan	4
1.4 Manfaat Pendampingan dan Penyusunan	4
BAB II	5
METODE PELAKSANAAN	5
2.1 Lokasi dan Waktu Kegiatan	5
2.2 Alat dan Bahan	5
2.3 Objek dan Subjek Kegiatan	5
2.4 Jenis dan Sumber Data	6
2.5 Prosedur Kegiatan	6
2.5.1 Analisis Kesenjangan (<i>Gap Analysis</i>)	6
2.5.2 Pendampingan Penyusunan Sistem HACCP	8
2.5.3 Penyusunan Dokumen Manual HACCP	9
2.5.4 Efektivitas Pendampingan	9
BAB III	11
HASIL DAN PEMBAHASAN	11

3.1 Kondisi Aktual Perusahaan	11
3.3 Penyusunan Sistem HACCP	15
3.3.1 Pembentukan Tim HACCP	15
3.3.2 Deskripsi Produk.....	16
3.3.3 Identifikasi Penggunaan Produk	16
3.3.4 Diagram Alir Proses Produksi	17
3.3.5 Verifikasi Diagram Alir	20
3.3.6 Analisis Bahaya dan Tindakan Pencegahan.....	20
3.3.7 Menentukan <i>Critical Control Point</i> (CCP).....	22
3.3.8 Penentuan Batas Kritis.....	24
3.3.9. Prosedur Pemantauan.....	27
3.3.10. Tindakan Koreksi.....	29
3.3.11. Prosedur Verifikasi	29
3.3.12. Sistem Pencatatan dan Dokumentasi	30
3.4 Efektivitas Pendampingan	31
3.4.1 Distribusi Frekuensi Sebelum dan Setelah Pendampingan.....	31
3.4.2 Evaluasi Pelaksanaan Pendampingan.....	35
BAB IV	39
KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
4.1 Kesimpulan.....	39
4.2 Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Analisis kesenjangan PT Hollindo Lezat Pratama	14
Tabel 2. Deskripsi produk <i>Bitterballen</i> PT Hollindo Lezat Pratama	16
Tabel 3. Identifikasi penggunaan produk PT Hollindo Lezat Pratama	17
Tabel 4. Matriks Signifikansi/Risiko	21
Tabel 5. Penentuan CCP Produk <i>Bitterballen</i>	23
Tabel 6. Penentuan Batas Kritis Produk <i>Bitterballen</i>	25
Tabel 7. Hasil Uji Laboratorium Produk <i>Bitterballen</i> PT. Hollindo Lezat Pratama	27
Tabel 8. Prosedur monitoring CCP pemasakan <i>bitterballen</i>	28
Tabel 9. Respon evaluasi sebelum dan sesudah pendampingan PT Hollindo Lezat Pratama	32
Tabel 10. Respon evaluasi kegiatan sesudah pendampingan PT Hollindo Lezat Pratama	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Bukti kegiatan bimtek (BSN, 2025).....	11
Gambar 2. Area Produksi	12
Gambar 3. Area penyimpanan bahan baku sebelum pendampingan.....	13
Gambar 3. Area penyimpanan bahan baku setelah pendampingan.....	13
Gambar 4. Diagram alir proses produksi <i>bitterballen</i> /kroket.....	18
Gambar 5. Pohon keputusan.....	23
Gambar 6. Monitoring suhu pada proses pemasakan <i>ragout</i>	25
Gambar 7. <i>Heatmap</i> Sebaran Skor Kategori Perilaku Keamanan Pangan Sebelum Pendampingan.	33
Gambar 8. <i>Heatmap</i> Sebaran Skor Kategori Perilaku Keamanan Pangan Sesudah Pendampingan	33
Gambar 9. <i>Heatmap</i> Sebaran Skor Kategori Pemahaman Tahapan HACCP Sebelum Pendampingan	34
Gambar 10. <i>Heatmap</i> Sebaran Skor Kategori Pemahaman Tahapan HACCP Sesudah Pendampingan	34
Gambar 11. <i>Heatmap</i> Sebaran Skor Evaluasi Sesudah Pendampingan.	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Bukti Kegiatan Pendampingan.....	44
Lampiran 2. Pemaparan Materi Pendampingan.....	44
Lampiran 3. Contoh Analisa bahaya Proses.....	45
Lampiran 4. Contoh Analisa bahaya Proses.....	46
Lampiran 5. Contoh Penentuan Titik Kritis	47
Lampiran 6. Kuisisioner Evaluasi Perubahan Perilaku Keamanan Pangan Karyawan Sebelum dan Sesudah Pendampingan	48
Lampiran 7. Rekaman Verifikasi Diagram Alir Produksi <i>Bitterballen</i> /kroket.....	51