

**EVALUASI PEMENUHAN PROGRAM PRASYARAT HACCP MELALUI
PENERAPAN GMP DAN SSOP PADA UMKM SAMBAL KAWANI**

TUGAS AKHIR



**UNIVERSITAS
BAKRIE**

Najwa Dhauna Syifa

1222006020

PROGRAM STUDI ILMU DAN TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER

UNIVERSITAS BAKRIE

JAKARTA

2026

**EVALUASI PEMENUHAN PROGRAM PRASYARAT HACCP MELALUI
PENERAPAN GMP DAN SSOP PADA UMKM SAMBAL KAWANI**

TUGAS AKHIR

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



**UNIVERSITAS
BAKRIE**

Najwa Dhauna Syifa

1222006020

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

2026

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Tugas akhir ini merupakan hasil karya saya sendiri yang disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana pada Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Seluruh data, informasi, pendapat, maupun kutipan yang berasal dari karya orang lain telah dicantumkan sumbernya secara jelas sesuai dengan kaidah penulisan ilmiah yang berlaku.

Nama : **Najwa Dhauna Syifa**

Nim : **1222006020**

Tanda Tangan : 

Tanggal : **28 Agustus 2026**

HALAMAN PENGESAHAN

Proposal ini diajukan oleh :

Nama : Najwa Dhauna Syifa
NIM : 1222006020
Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan
Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer
Judul Proposal : Evaluasi Pemenuhan Program Prasyarat HACCP melalui Penerapan GMP Dan SSOP Pada UMKM Sambal Kawani

DEWAN PENGUJI

Pembimbing I : Nurul Asiah, S.T ., M.T ., IPP.
Pembimbing II : Dr. agr. Wahyudi David, S.TP, M.Sc.
Penguji : Prof. Ardiansyah, Ph.D.

()
()
()

Ditetapkan di : Jakarta
Tanggal : 28 Agustus 2026

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT atas segala rahmat, karunia, serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul "Evaluasi Persyaratan Sertifikasi HACCP pada UMKM Sambal Kawani" sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer. Shalawat serta salam tak lupa tercurahkan kepada junjungan Nabi Muhammad SAW. Dalam proses penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa banyak pihak telah memberikan bantuan, bimbingan, arahan, motivasi, serta dukungan, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa hormat dan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada seluruh pihak yang telah berkontribusi dalam penyelesaian skripsi ini. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak-pihak yang telah memberikan bantuan, doa, motivasi, bantuan moril, maupun material yang diberikan kepada penulis selama penyusunan skripsi ini. Adapun pihak-pihak tersebut antara lain:

1. Najwa Dhauna Syifa, ya! diri saya sendiri. Apresiasi sebesar-besarnya terima kasih karena telah mampu bertahan dan menyelesaikan setiap proses yang telah dimulai hingga titik ini. Perjalanan menyusun skripsi ini bukanlah hal yang mudah, dipenuhi berbagai tantangan, rasa lelah, kebingungan, dan keraguan. Namun, terima kasih karena tidak memilih untuk menyerah dan selalu berusaha bangkit dalam setiap keadaan. Skripsi ini menjadi salah satu bukti bahwa setiap usaha, doa, dan kesabaran akan membawa pada hasil yang membanggakan. Semoga pencapaian ini menjadi awal dari perjalanan yang lebih baik dan menjadi pengingat untuk selalu percaya pada kemampuan diri sendiri.
2. Ibu Nurul Asiah, S.T., M.T. selaku Dosen Pembimbing I, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya atas segala waktu, ilmu, bimbingan, arahan, kesabaran, serta motivasi yang telah diberikan selama proses penyusunan skripsi ini. Terima kasih telah membimbing penulis dengan penuh perhatian serta memberikan berbagai masukan yang sangat berarti sehingga skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik.
3. Bapak Dr.agr. Wahyudi David, S.TP., M.Sc. selaku Dosen Pembimbing II, penulis menyampaikan rasa hormat dan terima kasih yang sebesar-besarnya atas bimbingan, arahan, kritik, saran, serta ilmu yang telah diberikan selama penyusunan skripsi ini. Setiap masukan yang diberikan menjadi pembelajaran yang sangat berharga bagi penulis dalam menyempurnakan penelitian ini.

4. Prof. Ardiansyah, Ph.D, selaku Dosen Penguji, penulis menyampaikan rasa hormat dan terima kasih yang sebesar-besarnya atas waktu, perhatian, kritik, saran, serta masukan yang telah diberikan selama pelaksanaan sidang dan proses penyempurnaan skripsi ini. Berbagai masukan dan arahan yang diberikan menjadi pembelajaran yang sangat berharga bagi penulis serta membantu dalam penyempurnaan skripsi ini.
5. Keluarga tercinta Ayah, Mamah, serta adik tersayang, terima kasih atas segala doa, kasih sayang, perhatian, pengorbanan, dan dukungan yang tidak pernah berhenti diberikan kepada penulis. Mungkin tidak semua rasa sayang diungkapkan melalui kata-kata, tetapi penulis selalu merasakan bahwa setiap doa, nasihat, dan usaha yang diberikan menjadi kekuatan terbesar dalam menjalani setiap proses kehidupan, termasuk dalam menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih telah menjadi tempat pulang, tempat bercerita, serta alasan terbesar bagi penulis untuk terus berjuang meraih cita-cita.
6. Seluruh dosen Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Bakrie penulis mengucapkan terima kasih atas seluruh ilmu, pengalaman, motivasi, dan bimbingan yang telah diberikan selama masa perkuliahan. Setiap ilmu yang telah diajarkan menjadi bekal yang sangat berharga bagi penulis dalam menyelesaikan penelitian ini maupun sebagai bekal untuk menghadapi dunia kerja di masa yang akan datang.
7. Sahabat seperjuangan, Wulan dan Dewi, terima kasih sudah menjadi teman yang selalu ada, mendengarkan keluh kesah, serta memberikan semangat dan dukungan sejak awal perkuliahan hingga terselesaikannya skripsi ini. Pengalaman dan kebersamaan bersama kalian adalah salah satu hal paling berharga selama masa perkuliahan.
8. Kepada teman-teman seangkatan Ilmu dan Teknologi Pangan, terima kasih untuk kebersamaan, kerja sama, dan pengalaman berharga selama menjalani masa kuliah bersama-sama. Semoga kita semua bisa terus melangkah maju dan meraih apa yang kita cita-citakan.
9. Seseorang yang selalu hadir dan menjadi bagian penting dalam perjalanan penulis selama menyelesaikan skripsi ini, terima kasih telah menjadi tempat berbagi cerita, keluh kesah, serta memberikan dukungan, semangat, perhatian, dan doa yang tidak pernah putus. Terima kasih telah menemani penulis dalam berbagai keadaan, mengingatkan untuk tetap kuat ketika merasa lelah, serta selalu percaya bahwa penulis mampu menyelesaikan setiap proses hingga akhirnya skripsi ini dapat terselesaikan.

HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

Sebagai sivitas akademik Universitas Bakrie yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Najwa Dhauna Syifa
NIM : 1222006020
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 RoyaltyFree Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

Evaluasi Pemenuhan Program Prasyarat HACCP melalui Penerapan GMP Dan SSOP Pada UMKM Sambal Kawani.

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:

28 Agustus 2026

Yang menyatakan



Najwa Dhauna Syifa

EVALUASI PEMENUHAN PROGRAM PRASYARAT HACCP MELALUI PENERAPAN GMP DAN SSOP PADA UMKM SAMBAL KAWANI

Najwa Dhauna Syifa

ABSTRAK

Penerapan sistem keamanan pangan merupakan salah satu upaya yang harus dilakukan oleh industri pangan, termasuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), untuk menjamin mutu dan keamanan produk yang dihasilkan. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) merupakan kelayakan dasar (*prerequisite program*) yang wajib dipenuhi industri pangan sebelum mengimplementasikan sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP). UMKM Sambal Kawani merupakan salah satu industri skala kecil yang memproduksi produk pangan olahan berbasis cabai. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi tingkat pengetahuan personel, menganalisis tingkat pemenuhan GMP dan SSOP, mengidentifikasi akar penyebab kesenjangan (*GAP Analysis*), serta merumuskan rekomendasi perbaikan berbasis 5W+1H. Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi langsung, wawancara, dokumentasi, dan penyebaran kuesioner kepada empat responden yang terdiri atas pemilik dan karyawan produksi UMKM Sambal Kawani. Analisis data dilakukan secara statistik deskriptif untuk mengukur tingkat pengetahuan responden, kemudian dilanjutkan dengan *Gap Analysis* terhadap aspek GMP dan SSOP berdasarkan Pedoman CPPOB BPOM Tahun 2016. Ketidaksesuaian yang ditemukan dianalisis menggunakan *Fishbone Diagram* untuk mengetahui akar penyebab permasalahan, kemudian disusun rekomendasi perbaikan menggunakan metode 5W+1H. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan responden terhadap HACCP, GMP, dan SSOP berada pada kategori "Baik" dengan capaian persentase sebesar 100%. Hasil *GAP Analysis* menunjukkan bahwa tingkat pemenuhan GMP di UMKM Sambal Kawani mencapai 76,19% yang tergolong dalam kategori telah memenuhi persyaratan standar GMP. Aspek pelabelan memperoleh capaian tertinggi (100%), sedangkan aspek penanganan keadaan darurat menjadi yang terendah (33,3%). Capaian SSOP memperoleh rerata persentase sebesar 83,02% (telah memenuhi persyaratan standar SSOP), dengan aspek pengawasan kesehatan dan higiene karyawan meraih nilai tertinggi (100%) serta pengendalian bahan kimia berbahaya menjadi yang terendah (65%). Hasil analisis *fishbone diagram* mengidentifikasi lima kelompok permasalahan kritis yang disebabkan oleh faktor *man*, *method*, *material*, *machine*, dan *environment*, dengan akar masalah utama berupa ketiadaan SOP tertulis (pelabelan kimia, kalibrasi, sanitasi, dan *pest control*), ketiadaan jadwal kalibrasi alat ukur, fasilitas tanggap darurat yang belum memadai, serta sudut dinding lantai yang masih berbentuk siku-siku. Rekomendasi perbaikan 5W+1H yang dirumuskan meliputi penetapan penanggung jawab khusus, penyusunan dokumen SOP dan *logbook* pemantauan harian, pelabelan status kalibrasi timbangan dan termometer, penandaan jalur evakuasi darurat, serta renovasi sudut dinding secara bertahap menjadi bentuk melengkung (*coving*).

Kata kunci: *Fishbone Diagram*, *Gap Analysis*, GMP, HACCP, SSOP, UMKM Sambal Kawani, 5W+1H

EVALUATION OF COMPLIANCE WITH HACCP PREREQUISITE PROGRAMS THROUGH THE IMPLEMENTATION OF GMP AND SSOP AT SAMBAL KAWANI MSMEs

Najwa Dhauna Syifa

ABSTRACT

The implementation of a food safety system is one of the efforts that must be undertaken by the food industry, including Micro, Small, and Medium Enterprises (MSMEs), to ensure the quality and safety of the products produced. The implementation of *Good Manufacturing Practices* (GMP) and *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) is a basic feasibility (prerequisite program) that must be fulfilled by the food industry before implementing the *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) system. The Sambal Kawani MSME is one of the small-scale industries that produces chili-based processed food products. This study aims to evaluate the level of personnel knowledge, analyze the level of compliance with GMP and SSOP, identify the root causes of gaps (*GAP Analysis*), and formulate recommendations for improvement based on 5W + 1H. This study uses a descriptive research method with a quantitative approach. Data collection was carried out through direct observation, interviews, documentation, and distribution of questionnaires to four respondents consisting of the owner and employees of the Sambal Kawani MSME production. Data analysis was conducted using descriptive statistics to measure the level of respondents' knowledge, followed by a Gap Analysis of the GMP and SSOP aspects based on the 2016 BPOM CPPOB Guidelines. The non-conformities found were analyzed using a Fishbone Diagram to determine the root cause of the problem, then recommendations for improvement were compiled using the 5W + 1H method. The results showed that the level of respondents' knowledge of HACCP, GMP, and SSOP was in the "Good" category with a percentage achievement of 100%. The GAP Analysis results showed that the level of GMP compliance in the Sambal Kawani MSME reached 76.19%, which is classified as having met the GMP standard requirements. The labeling aspect achieved the highest achievement (100%), while the emergency handling aspect was the lowest (33.3%). SSOP achievement obtained an average percentage of 83.02% (having met the SSOP standard requirements), with the employee health and hygiene supervision aspect achieving the highest score (100%) and the control of hazardous chemicals being the lowest (65%). The fishbone diagram analysis identified five critical problem groups caused by human, method, material, machine, and environmental factors. The main root causes were the lack of written SOPs (chemical labeling, calibration, sanitation, and pest control), the lack of a calibration schedule for measuring instruments, inadequate emergency response facilities, and the still-right-angled wall and floor corners. The 5W+1H recommendations for improvement included designating a specific person in charge, developing SOP documents and a daily monitoring logbook, labeling the calibration status of scales and thermometers, marking emergency evacuation routes, and gradually renovating wall corners to form curved shapes (coving).

Keywords: *Fishbone Diagram*, *Gap Analysis*, GMP, HACCP, SSOP, Sambal Kawani, 5W+1H

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	v
ABSTRAK	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB 2 METODE PELAKSANAAN	4
2.1 Lokasi dan Objek Kegiatan	4
2.2 Jenis dan Sumber Data	4
2.3 Metode Pengumpulan Data	5
2.4 Metode Analisis Data	6
2.4.1 Analisis Statistik Deskriptif	6
2.4.2 Analisis Kesenjangan (<i>GAP Analysis</i>).....	7
2.4.3 Diagram Sebab-Akibat (<i>Fishbone Diagram</i>).....	8
2.4.4 Analisis 5W+1H.....	9
BAB 3 HASIL DAN PEMBAHASAN	10
3.1 Gambaran Umum UMKM Sambal Kawani.....	10
3.2 Analisis Statistik Dekriptif.....	14
3.2.1 Pengetahuan HACCP (<i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i>).....	14
3.2.2 Pengetahuan GMP (<i>Good Manufacturing Practices</i>)	15
3.2.3 Pengetahuan SSOP (<i>Sanitation Standard Operating Procedures</i>).....	16
3.3 Analisis Kesenjangan (<i>Gap Analysis</i>)	17
3.3.1 Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	17

3.3.1.1 Desain dan Kontraksi Bangunan, Fasilitas, dan Peralatan	19
3.3.1.2 Suplai Air.....	24
3.3.1.3 Pengendalian Bahan Kimia Non-Pangan	26
3.3.1.4 Pembersihan dan Sanitasi	28
3.3.1.5 Pengendalian Hama	30
3.3.1.6 Perbaikan dan Pemeliharaan.....	32
3.3.1.7 Kalibrasi Alat Ukur	34
3.3.1.8 Kesehatan Karyawan dan Praktek Higiene	36
3.3.1.9 Pelatihan dan Kompetensi	39
3.3.1.10 Pelabelan.....	40
3.3.1.11 Kemampuan Telusur.....	42
3.3.1.12 Penanganan Produk Sub-Standar dan Keluhan Konsumen.....	43
3.3.1.13 Penanganan Keadaan Darurat.....	45
3.3.1.14 Pengendalian Dokumen dan Pencatatan.....	47
3.3.1.15 Manajemen dan Pengawasan.....	49
3.3.2 Penerapan <i>Sanitation Standard Operating Procedure</i> (SSOP).....	50
3.3.2.1 Keamanan Air.....	52
3.3.2.2 Kebersihan Permukaan yang Kontak Langsung dengan Pangan	53
3.3.2.3 Pencegahan Kontaminasi Silang	55
3.3.2.4 Pemeliharaan Fasilitas Sanitasi (Cuci Tangan & Toilet).....	56
3.3.2.5 Pengendalian Bahan Kimia Berbahaya	58
3.3.2.6 Pelabelan dan Penyimpanan Bahan Kimia.....	59
3.3.2.7 Pengawasan Kesehatan dan Higiene Karyawan.....	60
3.3.2.8 Pengendalian Hama	62
3.4 Diagram FishBone.....	63
3.5 Rekomendasi Perbaikan Berdasarkan Analisis 5W+1H	68
BAB 4 PENUTUP.....	75
4.1 Kesimpulan.....	75
4.2 Saran.....	76
DAFTAR PUSTAKA.....	77
LAMPIRAN.....	81

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Alir Produk Sambal Kawani	11
Gambar 2. Pohon Keputusan	12
Gambar 3. (a) Kondisi Lingkungan, (b) Area Kerja dan Pengemasan, (c) Pintu Keluar, (d) Pintu Masuk dan Area Penyimpanan, (e-h) Peralatan Produksi Sambal	24
Gambar 4. Area Penyimpanan Bahan Kimia Non-Pangan	28
Gambar 5. Alat Ukur Timbangan dan Termometer di Area Persiapan	35
Gambar 6. (a) Fasilitas Alat Pelindung Diri (APD), (b) Praktik Higiene Karyawan	36
Gambar 7. Label Kemasan	42
Gambar 8. Fasilitas APAR	46
Gambar 9. Fishbone Diagram Aspek 3. Pengendalian Bahan Kimia Non-Pangan	64
Gambar 10. Fishbone Diagram Aspek 7. Kalibrasi Alat Ukur	65
Gambar 11. Fishbone Diagram Aspek 13. Penanganan Keadaan Darurat	66
Gambar 12. Fishbone Diagram Aspek 1. Desain dan Konstruksi Bangunan, Fasilitas dan Peralatan. Aspek 4. Pembersihan dan Sanitasi	67
Gambar 13. Fishbone Diagram Aspek 8. Pengendalian Hama (SSOP)	67

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kategori Hasil Pengolahan	7
Tabel 2. Penentuan CCP	12
Tabel 3. Hasil Pengetahuan HACCP	14
Tabel 4. Hasil Pengetahuan GMP	15
Tabel 5. Hasil Pengetahuan SSOP	16
Tabel 6. Hasil Rekapitulasi Analisis Kesenjangan (Gap Analysis) Kriteria GMP	18
Tabel 7. Penerapan GMP Aspek Desain dan Konstruksi, Bangunan, Fasilitas, Peralatan	20
Tabel 8. Penerapan GMP Aspek Suplai Air	25
Tabel 9. Penerapan GMP Aspek Pengendalian Bahan Kimia Non-Pangan	26
Tabel 10. Penerapan GMP Aspek Pembersihan dan Sanitasi	28
Tabel 11. Penerapan GMP Aspek Pengendalian Hama	31
Tabel 12. Penerapan GMP Aspek Perbaikan dan Pemeliharaan	33
Tabel 13. Penerapan GMP Aspek kalibrasi Alat Ukur	34
Tabel 14. Penerapan GMP Aspek Kesehatan Karyawan dan Praktek Higiene	36
Tabel 15. Penerapan GMP Aspek Pelatihan dan Kompetensi	39
Tabel 16. Penerapan GMP Aspek Pelabelan	40
Tabel 17. Penerapan GMP Aspek Kemampuan Telusur	42
Tabel 18. Penerapan GMP Aspek Penanganan Produk Sub-Standar dan Keluhan Konsumen	44
Tabel 19. Penerapan GMP Aspek Penanganan Darurat	46
Tabel 20. Penerapan GMP Aspek Pengendalian Dokumen dan Pencatatan	47
Tabel 21. Penerapan GMP Aspek Manajemen dan Pengawasan	49
Tabel 22. Hasil Rekapitulasi Analisis Kesenjangan (Gap Analysis) Kriteria SSOP	51
Tabel 23. Penerapan SSOP Aspek Keamanan Air	52
Tabel 24. Penerapan SSOP Aspek Kebersihan Permukaan yang Kontak langsung dengan Pangan	53
Tabel 25. Pencegahan Kontaminasi Silang	55
Tabel 26. Penerapan SSOP Aspek Pemeliharaan Fasilitas Sanitasi (Cuci Tangan & Toilet)	56
Tabel 27. Penerapan SSOP Aspek Pengendalian Bahan Kimia Berbahaya	58
Tabel 28. Penerapan SSOP Aspek Pelabelan dan Penyimpanan Bahan Kimia	59
Tabel 29. Penerapan SSOP Aspek Pengawasan Kesehatan dan Higiene Karyawan	61
Tabel 30. Penerapan SSOP Aspek Pengendalian Hama	62
Tabel 31. Pengelompokan Ketidaksesuaian yang Menjadi Prioritas Perbaikan	64
Tabel 32. Rekomendasi Perbaikan Analisis 5W+1H	70

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Persetujuan Responden.....	81
Lampiran 2. Kuesioner Pengetahuan Tentang HACCP, GMP, SSOP.....	82
Lampiran 3. Kuesioner Penerapan GMP.....	84
Lampiran 4. Kuesioner Pengetahuan SSOP	90