

**IDENTIFIKASI FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI
PEMENUHAN SISTEM SERTIFIKASI HACCP
(HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT):
STUDI KASUS PRODUKSI MI SAYUR KERING**

TUGAS AKHIR



FARDIAH NAFISAH OEMAR

1172906001

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

UNIVERSITAS BAKRIE

JAKARTA

2020

**IDENTIFIKASI FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI
PEMENUHAN SISTEM SERTIFIKASI HACCP
(HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT):
STUDI KASUS PRODUKSI MI SAYUR KERING**

TUGAS AKHIR

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



**FARDIAH NAFISAH OEMAR
1172906001**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK DAN ILMU KOMPUTER
UNIVERSITAS BAKRIE
JAKARTA
2020**


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 : Fardiah Nafisah Oemar

NIM : 1172906001

Tanda Tangan :

A handwritten signature in black ink on a light blue background. The signature is cursive and appears to read 'Fardiah Nafisah Oemar'.

Tanggal : 17 September 2020

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas akhir ini diajukan oleh:

Nama : Fardiah Nafisah Oemar

NIM : 1172906001

Program Studi : Ilmu dan Teknologi Pangan

Fakultas : Teknik dan Ilmu Komputer

Judul Skripsi : Identifikasi Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pemenuhan Sistem Sertifikasi HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*): Studi Kasus Produksi Mi Sayur Kering.

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

DEWAN PENGUJI

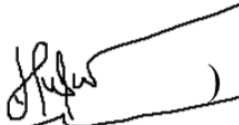
Pembimbing I : Ardiansyah, Ph.D

()

Pembimbing II : Dr. agr. Wahyudi David

()

Penguji : Laras Cempaka, M.T.

()

Ditetapkan di : Jakarta

Tanggal : 1 September 2020

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan judul **“Identifikasi Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pemenuhan Sistem Sertifikasi HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*): Studi Kasus Produksi Mi Sayur Kering”**.

Penulisan tugas akhir ini bertujuan untuk memenuhi salah satu syarat mencapai gelar Sarjana Teknologi Pangan pada Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik dan Ilmu Komputer, Universitas Bakrie. Diselesaikannya tugas akhir ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, sehingga pada kesempatan ini penulis dengan segala kerendahan hati dan penuh rasa hormat, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Bapak Ardiansyah, Ph.D, selaku Dosen Pembimbing I Tugas Akhir atas kesempatan, bimbingan yang diberikan, serta dukungan terbaik selama penulis menjalani penelitian.
2. Bapak Dr.agr. Wahyudi David, selaku Dosen Pembimbing II Tugas Akhir yang telah memberikan ilmu, bimbingan dan dukungan terbaik selama penulis menjalani penelitian.
3. Ibu Laras Cempaka, S.Si., M.T selaku Dosen Penguji atas masukan serta saran yang telah diberikan.
4. Seluruh dosen Program Studi Teknologi Pangan Universitas Bakrie yang telah memberikan ilmu, bimbingan dan dukungan bagi penulis selama menjalani kegiatan perkuliahan dan bekerja dalam waktu yang sama.
5. Seluruh jajaran manajemen dan karyawan UD. Indigo Sejahtera Sidoarjo sebagai obyek penelitian yang telah memberikan waktu dan tenaganya untuk berpartisipasi dalam mendukung penelitian ini.
6. Arief Triyana Kurnia sebagai suami yang penuh kasih sayang, doa, dukungan baik moril dan materil serta pengertian yang diberikan bagi penulis selama menjalani kegiatan perkuliahan, bekerja dan mengurus rumah tangga dalam waktu yang sama.

7. Mama, Alm. Papa, Ayah dan Ibu Mertua, Kakak dan Adik, Kakak dan Adik Ipar tercinta atas doa, kasih sayang, dan kesabarannya yang tak pernah putus selama ini, panelis menyadari bahwa kekuatan dan ketabahan hingga detik ini hanya karena doa dari mereka.
8. Christiva Pawestri, Hanna Mery Aulia, Ananditya Nugraha dan rekan kerja serta seluruh jajaran manajemen PT. Kampung Kearifan Indonesia (Javara) yang telah memberikan kesempatan, semangat dan dukungan terbaik selama penulis dalam menjalani kehidupan perkuliahan 3 tahun terakhir sambil penulis dapat tetap menjalankan tugas sebagai Supplier, Product Market and Compliance.
9. ITP Universitas Bakrie angkatan 2014, 2016 dan 2017 yang telah bersama menjalani kegiatan perkuliahan bersama penulis, memotivasi dan menyemangati penulis sampai akhir.
10. Seluruh pihak yang tidak bisa disebutkan satu persatu.

Penulis berharap semoga tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi berbagai pihak. Penulis menyadari bahwa penulisan tugas akhir ini tak mungkin luput dari kekurangan dan kesalahan. Untuk itu, penulis sangat berterima kasih atas kritik juga saran yang diberikan oleh berbagai pihak. Akhir kata semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi kita semua.

Jakarta, 17 September 2020

Penulis

HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI

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

Nama : Fardiah Nafisah Oemar
NIM : 1171906001
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 Tanpa Eksklusif (*Non-exclusive Royalty Free Right*)** atas karya ilmiah saya yang berjudul:

**Identifikasi Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemenuhan Sistem
Sertifikasi HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*): Studi Kasus
Produksi Mi Sayur Kering.**

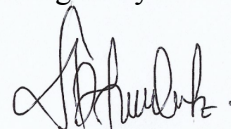
Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Tanpa eksklusif ini Universitas Bakrie berhak menyimpan, mengalih media/format kan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan Tugas Akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pecipta dan sebagai pemilik Hak Cipta untuk kepentingan akademis.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Jakarta

Tanggal : 17 September 2020

Yang menyatakan,



(Fardiah Nafisah Oemar)

**IDENTIFIKASI FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI
PEMENUHAN SISTEM SERTIFIKASI HACCP
(HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT):
STUDI KASUS PRODUKSI MI SAYUR KERING**

Fardiah Nafisah Oemar

ABSTRAK

Penelitian dalam perusahaan ini didasari adanya kesulitan yang dihadapi IKM pangan dalam mengadaptasi sistem sertifikasi HACCP sehingga perlu dilakukan identifikasi dan evaluasi faktor-faktor yang mempengaruhi menggunakan ceklis yang disusun sesuai dengan SNI CAC/ RCP 1:2011. Adapun tujuan penelitian dilakukan untuk: (1) Mendampingi UD. Indigo Sejahtera melakukan evaluasi secara mandiri tanpa bantuan konsultan luar implementasi pemenuhan kesesuaian sistem sertifikasi HACCP menggunakan ceklis; (2) Melakukan identifikasi dan evaluasi faktor-faktor yang mempengaruhi kesuksesan adaptasi pemenuhan kesesuaian sistem sertifikasi HACCP dengan lembaga sertifikasi.

Proses evaluasi terhadap pemenuhan sistem sertifikasi HACCP di IKM pangan produksi mi sayur kering dilakukan dengan observasi partisipatori di lapangan, wawancara dan review dokumentasi mendampingi organisasi IKM pangan dalam proses pemeriksaan dengan mengisi *checklist form* yang memiliki total nilai maksimal 278 poin, terdiri dari 229 poin (kesesuaian major); 42 poin (kesesuaian minor); dan 7 poin (kesesuaian kesempatan perbaikan) yang telah disusun berdasarkan kajian deskripsi kesesuaian 11 elemen SNI CAC/ RCP 1:2011.

Kondisi awal implementasi sistem HACCP di UD. Indigo Sejahtera diperoleh total nilai kesesuaian major sebesar 52 poin (23%), langkah perbaikan yang dilakukan UD. Indigo Sejahtera secara efektif meningkatkan nilai kesesuaian major menjadi sebesar 211 poin (92%) dari hasil evaluasi kondisi setelah perbaikan pertama dan sebelum dilakukannya proses audit pendahuluan sertifikasi HACCP tahap 1, langkah perbaikan berikutnya yang dilakukan meningkatkan nilai kesesuaian major dari 211 poin (92%) menjadi 223 poin (97%) pada akhir proses audit sertifikasi HACCP tahap 2.

Perbandingan nilai ketidaksesuaian (loss) seluruh kategori (major, minor dan kesempatan perbaikan) dari kondisi awal total 200 poin dan kondisi setelah perbaikan total 20 poin di UD. Indigo Sejahtera, berikutnya berikutnya diidentifikasi faktor-faktor penyebab ketidaksesuaian pemenuhan sistem HACCP yang dipengaruhi Atribut Perusahaan 96 Poin (48%); Atribut Sistem 79 poin (39.5%) dan terakhir Atribut Manusia 25 poin (12.5%) pada kondisi awal dan terjadi penurunan serta perubahan penyebab ketidaksesuaian pemenuhan kesesuaian pemenuhan sistem HACCP menjadi dipengaruhi Atribut Perusahaan 13 Poin (65%); Atribut Sistem 4 poin (20%) dan terakhir Atribut Manusia 3 poin (15%).

Atribut Perusahaan merupakan faktor tertinggi yang mempengaruhi pemenuhan kesesuaian sistem HACCP sesuai SNI CAC/ RCP 1:2011 dengan pemenuhan implementasi PRP sebagai penerapan CPPB yang dibuktikan dengan perolehan SP-PIRT sebagai prasyarat dasar sistem HACCP dan komitmen manajemen UD. Indigo Sejahtera yang berikutnya secara efektif mendorong atribut sistem dan atribut manusia.

Kata kunci: Identifikasi, IKM Pangan, Mi sayur kering, Faktor Pengaruhi Sistem HACCP.

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vi
ABSTRAK	1
DAFTAR ISI	3
DAFTAR TABEL	5
DAFTAR GAMBAR	6
DAFTAR LAMPIRAN	7
BAB I PENDAHULUAN	8
1.1. Latar Belakang	8
1.2. Rumusan Masalah	10
1.3. Tujuan Penelitian	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Efektifitas Penerapan Sistem HACCP	11
2.2. Pemenuhan Kesesuaian Sistem Sertifikasi HACCP sesuai SNI CAC/ RCP 1:2011	15
2.3. Proses Produksi Mi Sayur Kering UD. Indigo Sejahtera	19
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	21
3.1. Lokasi dan Objek Penelitian	21
3.2. Bahan dan Alat	22
3.3. Metode Penelitian	22
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	26
4.1. Penyusunan Ceklis Hasil Studi Literatur SNI CAC/ RCP 1:2011	26
4.2. Keadaan Umum IKM Pangan UD. Indigo Sejahtera	27
4.3. Hasil Identifikasi Kondisi Awal dan Setelah Perbaikan Pemenuhan Kesesuaian Sistem Sertifikasi HACCP UD. Indigo Sejahtera	30

4.4. Identifikasi Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Ketidaksesuaian Sistem Sertifikasi HACCP UD. Indigo Sejahtera	35
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	40
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 1	Atribut dan Indikator yang mempengaruhi efektifitas penerapan HACCP
Tabel 2	List Produk Mi Sayur Kering UD. Indigo Sejahtera
Tabel 3	Bahan Baku Mi Sayur Kering UD. Indigo Sejahtera
Tabel 4	Jumlah Pemenuhan Nilai Maksimal Ceklis Panduan Pemenuhan Per Kategori Kesesuaian Sistem Sertifikasi HACCP
Tabel 5	Tingkat Pendidikan Tenaga Kerja UD. Indigo Sejahtera
Tabel 6	Hasil Evaluasi Kondisi Awal Pemenuhan Kesesuaian Sistem Sertifikasi HACCP UD. Indigo Sejahtera 17-21 Juli 2018
Tabel 7	Hasil Evaluasi Kondisi Setelah Perbaikan 1 Pemenuhan Kesesuaian Sistem Sertifikasi HACCP UD. Indigo Sejahtera 13-15 Agustus 2018
Tabel 8	Hasil Evaluasi Kondisi Setelah Perbaikan 2 Pemenuhan Kesesuaian Sistem Sertifikasi HACCP UD. Indigo Sejahtera 17-19 September 2018
Tabel 9	Perbandingan Hasil Evaluasi Pemenuhan Kesesuaian Sistem Sertifikasi HACCP UD. Indigo Sejahtera
Tabel 10	Faktor Penyebab Pemenuhan Kesesuaian Major Setelah Perbaikan di IKM Pangan Produksi Mi Sayur Kering

DAFTAR GAMBAR

- Gambar 1 Empat Tahap Utama Sistem HACCP
- Gambar 2 Gambaran Sistem HACCP
- Gambar 3 Metode Penelitian
- Gambar 4 Peningkatan hasil pemenuhan kesesuaian sistem sertifikasi HACCP UD. Indigo Sejahtera
- Gambar 5 Persentase Faktor Pengaruhi Efektifitas Sistem HACCP UD. Indigo Sejahtera

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Ceklis Evaluasi Pemenuhan Kesesuaian Sistem Sertifikasi HACCP sesuai SNI CAC/RCP 1:2011
- Lampiran 2 Diagram alir proses produksi mi sayur kering
- Lampiran 3 Denah pabrik UD. Indigo Sejahtera
- Lampiran 4 Struktur organisasi UD. Indigo Sejahtera
- Lampiran 5 Perbandingan Hasil Evaluasi Kondisi Awal (1) dan Setelah Perbaikan (2&3) Pemenuhan Kesesuaian Sistem Sertifikasi HACCP
- Lampiran 6 Hasil Evaluasi Faktor Penyebab Pemenuhan Kesesuaian SNI CAC/RCP 1:2011 Setelah Perbaikan dari Kondisi Awal