

**EVALUASI IMPLEMENTASI PROGRAM PRASYARAT DAN  
PERANCANGAN HACCP *PLAN* UNTUK PRODUKSI SUP IGA BAKAR  
DI SALAH SATU PERUSAHAAN KATERING DI SEMARANG**

---

***THE EVALUATION OF PREREQUISITES PROGRAM  
IMPLEMENTATION AND HACCP PLAN PROPOSAL FOR GRILLED  
RIBS SOUP PRODUCTION IN A CATERING SERVICE  
IN SEMARANG***

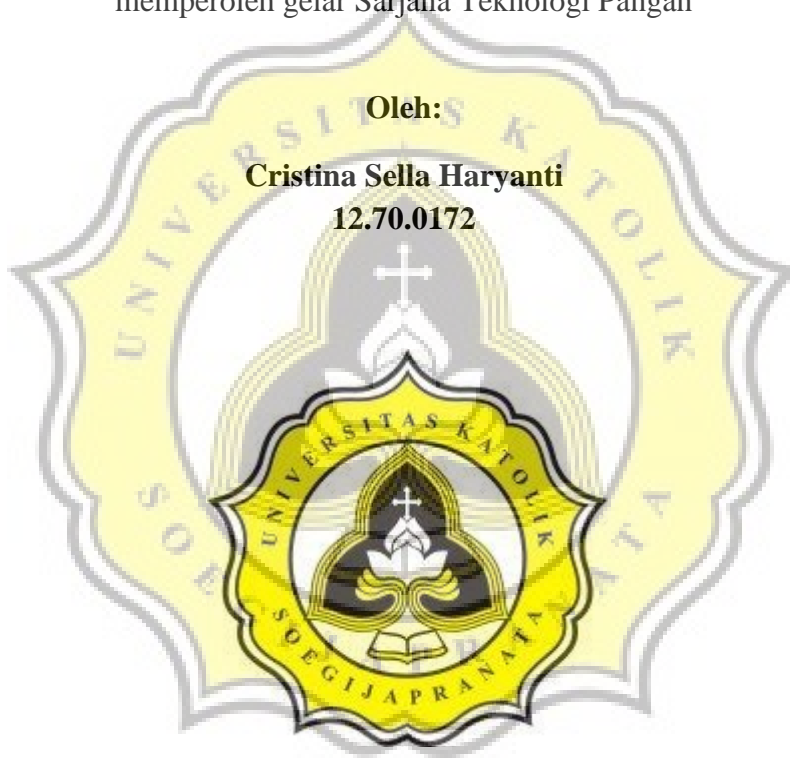
**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi sebagian dari syarat-syarat guna  
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

**Cristina Sella Haryanti**

**12.70.0172**



**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN  
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN  
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG**

**2017**

**EVALUASI IMPLEMENTASI PROGRAM PRASYARAT DAN PERANCANGAN HACCP PLAN UNTUK PROSES PRODUKSI SUP IGA BAKAR DI SALAH SATU PERUSAHAAN KATERING DI SEMARANG**

**THE EVALUATION OF PREREQUISITE PROGRAM IMPLEMENTATION AND HACCP PLAN PROPOSAL FOR GRILLED RIBS SOUP PRODUCTION IN A CATERING SERVICE IN SEMARANG**

Oleh :

**Cristina Sella Haryanti**

**NIM : 12.70.0172**

**Program Studi : Teknologi Pangan**

Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan  
Di hadapan sidang penguji pada tanggal 31 Januari 2017

Semarang,

Fakultas Teknologi Pertanian

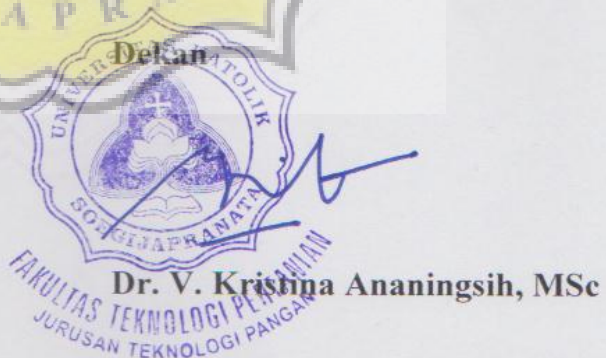
Universitas Katolik Soegijapranata

**Pembimbing I**

**Inneke Hantoro. S.TP, MSc**

**Pembimbing II**

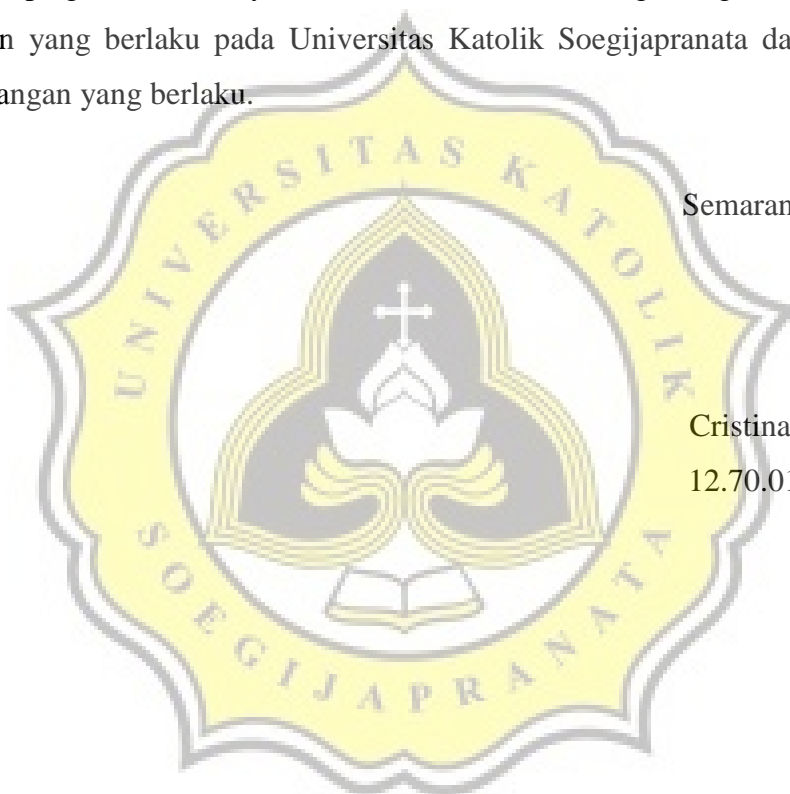
**Dr. Ir . B. Soedarini, MP**



## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi yang berjudul “EVALUASI IMPLEMENTASI PROGRAM PRASYARAT DAN PERANCANGAN HACCP *PLAN* UNTUK PRODUKSI SUP IGA BAKAR DI SALAH SATU PERUSAHAAN KATERING DI SEMARANG” ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi, dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya yang pernah di tulis atau di terbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila dikemudian hari ternyata terbukti bahwa skripsi ini sebagian atau seluruhnya merupakan hasil plagiasi, maka saya rela untuk di batalkan dengan segala akibat hukumnya sesuai peraturan yang berlaku pada Universitas Katolik Soegijapranata dan/atau peraturan perundang-undangan yang berlaku.



Semarang,

Cristina Sella Haryanti

12.70.0172

## RINGKASAN

Daging sapi merupakan salah satu bahan dasar yang banyak diolah menjadi menu sup iga bakar di Katering "A". Proses pengolahan daging sapi di Katering "A" perlu dikendalikan karena adanya peluang kontaminasi silang yang tinggi. Beberapa bahaya biologi pada daging sapi seperti *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus anthracis*, dan *Escherichia coli* dapat menyebabkan keracunan. Berdasarkan data dari Depkes RI tahun 2009 diketahui adanya penyakit yang disebabkan oleh daging sapi yaitu demam *tifoid* yang mengakibatkan kematian 1,6% dan tingkat kematian penduduk Indonesia untuk semua umur. Untuk menjamin mutu dan keamanan produk masakannya, suatu katering perlu untuk menerapkan sanitasi dan higienitas sepanjang proses pengolahan. *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) sebagai upaya penjaminan mutu dan keamanan perlu dirancang dengan seksama. Penelitian ini mengambil lokasi di Katering "A" di Semarang, yang dapat melayani pesanan untuk 1600 orang. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi praktek sanitasi dan higienitas di Katering "A" dalam pengolahan daging sapi dan merancang *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) *Plan* untuk menu sup iga bakar. Penggunaan *checklist Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Standard Sanitation Operational Procedure* (SSOP) dilakukan pada tahapan observasi di Katering "A", selanjutnya dilakukan penyusunan HACCP *Plan* dan proses verifikasi metode yang dapat meminimalkan potensi bahaya di tahapan yang menjadi Titik Kendali Kritis (TKK). Hasil observasi terhadap implementasi sanitasi dan higienitas diketahui bahwa kesadaran sanitasi dan higienitas para pekerja kurang. Tahapan yang masuk dalam Titik Kendali Kritis (TKK) dalam proses pembuatan sup iga bakar adalah *holding time* (TKK 1), pendistribusian (TKK 2), dan penyajian (TKK 3). Ditetapkannya sistem pengendalian dan dilakukan verifikasi untuk memastikan sistem pengendalian berjalan dengan baik. Pengukuran suhu pada hasil Titik Kendali Kritis (TKK) tersebut dapat diketahui bahwa pengukuran suhu dilakukan selama 3 hari dengan suhu yang menjadi batas kritis waktu pendinginan (*holding time*) yaitu di mulai pada menit ke-60 pada masing-masing hari. Sistem pengendalian untuk suhu batas kritis menu sup iga dengan melakukan proses *reheating* sampai suhu diatas 60°C dan melakukan pencucian tangan serta menggunakan masker saat produksi.

## SUMMARY

Beef was one of the materials that will be processed into grilled ribs soup menu. The processing of beef in catering "A" needs to be controlled because of the possibility of cross-contamination. Some biological hazard in beef like Salmonella, Staphylococcus aureus, dan Escherichia coli can cause poisoning. Based on the data from Ministry of Health RI in 2009 are known diseases caused by beef, called typhoid fever that lead to the death of 1,6% of Indonesia's population for all ages. To ensure product quality and safety of cooking, a caterer need to implement sanitation and hygiene throughout the treatment process. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) as an effort to guarantee the quality and safety need to be designed carefully. Object observation in Catering "A" serves about 1600 people. The purpose of this study was to evaluate the practice of sanitation and hygiene in catering "A" in the processing of beef and designing Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Plan for grilled ribs soup menu. Use of the checklist Good Manufacturing Practices (GMP) and Standard Sanitation Operational Procedure (SSOP) performed on the stage of observation in catering "A", then performed the preparation of HACCP Plan and the process of verification methods that can minimize potential hazards in stages into a Control Point Critical (TKK). From the checklist obtained that the awarness of sanitation and hygiene the workers are poorly understand. The grilled rib soup process such as holding time (TKK 1), distribution (TKK 2), and the presentation (TKK 3) are the CCP that need control system. The establish of control and verification system to ensure the controlling system goes well. Temperature measurement of CCP can be carried out over three days with three repetitions. Cooling time (holding time) that has reached 60°C included in critical limit, it means based in the results cooling time (holding time) can only be carried for an hour. Temperature control systems for ribs soup critical limit, by make the process of reheating to a temperature  $\geq 60$  °C and do handwashing and wearing masks during production.

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Tuhan Yesus Kristus karena dengan karunia, berkat dan penyertaan-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi yang berjudul “EVALUASI IMPLEMENTASI PROGRAM PRASYARAT DAN PERANCANGAN HACCP *PLAN* UNTUK PRODUKSI SUP IGA BAKAR DI SALAH SATU PERUSAHAAN KATERING DI SEMARANG”. Laporan skripsi ini merupakan salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan di Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.

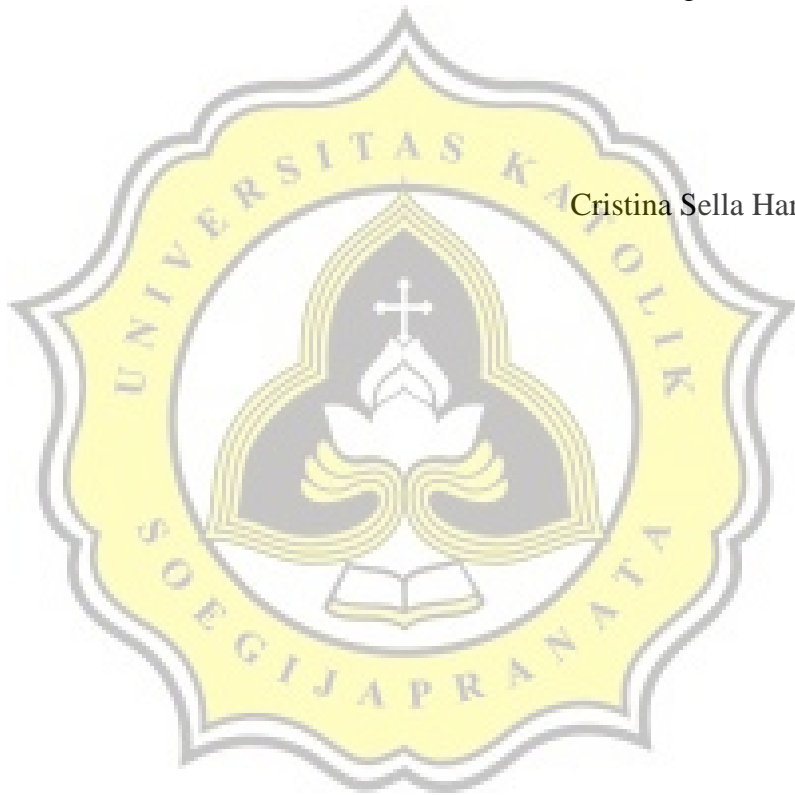
Seluruh kelancaran dan keberhasilan pada penulisan laporan skripsi ini tentu saja tidak terlepas dari bimbingan, bantuan dan semangat dari berbagai pihak-pihak yang telah membantu penulis selama skripsi berlangsung. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yesus Kristus atas berkat dan penyertaan-Nya yang tidak pernah berhenti sehingga penulis dapat melaksanakan dan menyelesaikan skripsi dengan baik.
2. Ibu Inneke Hantoro, STP, MSc selaku Dosen Pembimbing I dan Ibu Dr. Ir . B. Soedarini, MP selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan waktu, tenaga, pikiran serta dengan sabar membimbing penulis dalam menyelesaikan laporan skripsi ini.
3. Pada perusahaan katering “A” yang telah bersedia menyediakan tempat untuk penelitian.
4. Sr. Ancilia, CB dan Rm. Joseph yang telah memberikan doa dan dukungan demi kelancaran penyusunan laporan skripsi ini.
5. Ayah dan Bunda serta Kakak tercinta yang telah memberikan motivasi dan senantiasa memberikan doa serta dukungan semangat demi kelancaran penyusunan laporan skripsi ini.
6. Eliza Shinta, Elleonora Oktavia, dan Ernadya yang telah berkerja sama dengan baik dalam melaksanakan penelitian ini.
7. Teman-teman seperjuangan : Tofan Yuro, Raphael, Buddy, Daniel, Tami, Rizka, Yulia, dan Fara yang telah banyak memberi dukungan dan semangat kepada penulis.
8. Semua pihak yang telah memberikan saran dan kritik yang sangat membantu dalam penulisan dan penyusunan laporan skripsi ini yang tidak dapat saya sebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa pada penulisan dan penyusunan laporan skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis memohon maaf sebesar-besarnya bila selama pelaksanaan skripsi maupun dalam proses pembuatan laporan skripsi ini masih terdapat banyak kesalahan dan kekurangan. Penulis juga sangat mengharapkan berbagai saran dan kritik dari para pembaca yang nantinya dapat membantu mengembangkan laporan skripsi selanjutnya. Akhir kata, penulis berharap agar laporan skripsi ini dapat memberi manfaat dan berguna bagi para pembaca.

Semarang,

Cristina Sella Haryanti

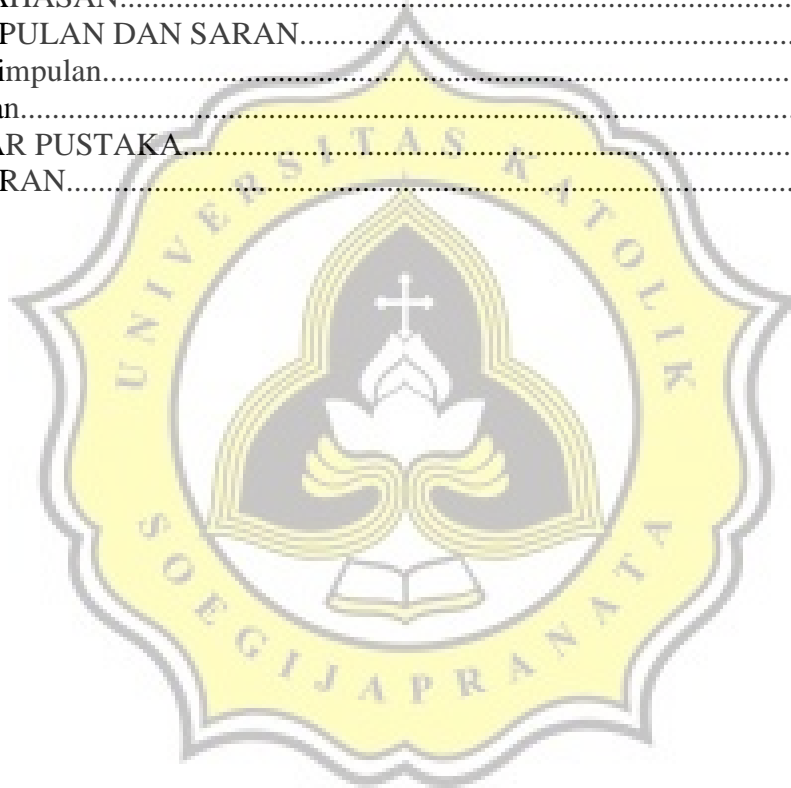


## DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI.....	i
RINGKASAN.....	ii
SUMMARY.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
1 PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tinjauan Pustaka.....	2
1.2.1. Industri Jasa Boga.....	2
1.2.2. Relevansi Antara Higienitas, Sanitasi, GMP ( <i>Good Manufacturing Practices</i> ) dan HACCP ( <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> ) dengan Penjaminan Mutu Katering.....	3
1.2.3. Potensi <i>Hazard</i> pada Daging Sapi.....	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
2 METODE PENELITIAN.....	7
2.1. Tempat dan Waktu Penelitian.....	7
2.2. Materi.....	7
2.2.1. Alat.....	7
2.2.2. Bahan.....	7
2.3. Metode Penelitian.....	7
2.3.1. Observasi Implementasi Prinsip <i>Standard Sanitation Operational Procedur</i> (SSOP) dan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) di Katering “A”.....	9
2.3.2. Penyusunan HACCP <i>Plan</i> .....	10
3 HASIL PENELITIAN.....	13
3.1. Observasi Lapangan.....	13
3.1.1. Lokasi, Lingkungan, dan Fasilitas di Katering “A” Semarang.....	15
3.1.2. Bahan Baku dan Bahan Tambahan.....	16
3.1.3. Proses Produksi Sup Iga Bakar di Dapur Katering “A” Semarang.....	17
3.1.4. Tempat Produksi dan Pencucian Peralatan.....	27
3.1.5. Kondisi Peralatan dan Higienitas Pekerja.....	30
3.2. Potensi Bahaya pada Bahan Baku dan Proses Produksi Sup Iga Bakar.....	36
3.2.1. Bahan Baku.....	36
3.2.2. Proses Produksi.....	41
3.3. Titik Kendali Kritis pada Bahan Baku dan Proses Produksi Sup Iga Bakar.....	51



3.3.1.	Bahan Baku.....	51
3.3.2.	Proses Produksi.....	53
3.4.	Batas Kritis Pada Tiap TKK dan Tindakan Pengendalian pada Bahan Baku dan Proses Produksi Sup Iga Bakar.....	56
3.4.1.	Bahan Baku.....	56
3.4.2.	Proses Produksi.....	58
3.5.	Penyusunan Sistem Pengawasan Pada Tiap TKK.....	60
3.5.1.	Penyusunan Sistem Pengawasan Untuk Bahan Baku.....	60
3.5.2.	Penyusunan Sistem Pengawasan Untuk Proses Produksi.....	62
3.6.	Pembuatan HACCP <i>Plan</i> .....	64
3.7.	Tahap Verifikasi Metode Pengendalian <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP).....	69
3.7.1.	Hasil Pengujian Pengecekan Suhu.....	69
3.8.	Dokumentasi HACCP.....	71
4	PEMBAHASAN.....	74
5	KESIMPULAN DAN SARAN.....	82
5.1.	Kesimpulan.....	82
5.2.	Saran.....	82
6	DAFTAR PUSTAKA.....	83
7	LAMPIRAN.....	89



## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penentuan Signifikan Bahaya.....	11
Tabel 2. Tahapan Proses Produksi Iga Bakar.....	18
Tabel 3. <i>Checklist</i> Penerapan <i>Standard Sanitation Operational Procedur</i> (SSOP) di Katering “A” Semarang.....	31
Tabel 4. <i>Checklist</i> Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) di Katering “A” Semarang.....	33
Tabel 5. Analisa Bahaya Pada Bahan Baku dari Hasil Observasi di Katering “A”.....	38
Tabel 6. Analisa Bahaya Pada Tahapan Proses Pengolahan Iga Sapi Bakar dari Hasil Observasi di Dapur Katering “A” .....	43
Tabel 7. Titik Kendali Kritis (TKK) pada Bahan Baku.....	52
Tabel 8. Titik Kendali Kritis (TKK) pada Tahapan Proses Pengolahan Sup Iga Bakar.....	54
Tabel 9. Batas Kritis dan Pengendalian pada Bahan Baku.....	57
Tabel 10. Batas Kritis dan Pengendalian pada Tahapan Proses Pengolahan Sup Iga Bakar.....	59
Tabel 11. Pengawasan pada Bahan Baku.....	61
Tabel 12. Pengawasan pada Tahapan Proses Pengolahan Sup Iga Bakar.....	63
Tabel 13. HACCP <i>Plan</i> Bahan Baku.....	65
Tabel 14. HACCP <i>Plan</i> pada Tahapan Proses Pengolahan Sup Iga Bakar.....	67
Tabel 15. Pengujian Suhu Sup Iga Bakar Selama Waktu Pendinginan ( <i> Holding Time</i> ) Hingga Waktu Penyajian.....	70
Tabel 16. <i>Checklist</i> Kualitas Mutu Daging Sapi.....	71
Tabel 17. <i>Checklist</i> Kualitas Mutu Air.....	71
Tabel 18. <i>Checklist</i> Waktu Tunggu ( <i> Holding Time</i> ) .....	72
Tabel 19. <i>Checklist</i> Pendistribusian.....	72
Tabel 20. <i>Checklist</i> Kelengkapan Atribut Pekerja.....	72

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram Alir Tahapan HACCP <i>Plan</i> .....	8
Gambar 2. Kondisi Lokasi dan Lingkungan di Katering “A”.....	16
Gambar 3. Rak Lemari Kayu.....	17
Gambar 4. Ruang Produksi di Katering “A” .....	27
Gambar 5. Lantai Katering “A” .....	28
Gambar 6. Langit-langit Katering “A” .....	28
Gambar 7. Ruang Penyimpanan Bahan Kering.....	28
Gambar 8. Ruang Penyimpanan Bahan Basah.....	28
Gambar 9. Tempat Sampah.....	29
Gambar 10. Sanitasi Tangan.....	29
Gambar 11. Tempat Pencucian Peralatan.....	29
Gambar 12. Peralatan di Letakkan di Rak.....	30
Gambar 13. Peralatan di Letakkan di Lantai.....	30
Gambar 14. Pekerja Tidak Menggunakan Masker.....	31



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Penentuan Pohon Keputusan untuk Bahan Baku.....	89
Lampiran 2. Penentuan Pohon Keputusan untuk Tahapan Proses.....	90
Lampiran 3. Denah Area Produksi Katering “A”.....	91
Lampiran 4. <i>Checklist</i> Penerapan SSOP ( <i>Sanitation Standard Operating Procedures</i> )...92	
Lampiran 5. <i>Checklist</i> Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP).....	101

