

**EVALUASI IMPLEMENTASI PROGRAM PRASYARAT  
PROSES PRODUKSI “ANEKA SEAFOOD” DAN PERANCANGAN  
HACCP PLAN PADA SALAH SATU INDUSTRI KATERING DI  
SEMARANG**

---

***THE EVALUATION OF IMPLEMENTATION PRE REQUISIK  
PROGRAM AND THE ESTABLISHMENT OF HACCP PLAN FOR “  
ANEKA SEAFOOD” PROCESSING IN A CATERING SERVICE IN  
SEMARANG***

**SKRIPSI**

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

Oleh:

**Rr. Ernadya Eka Putri**

**12.70.0176**



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

**2017**

**EVALUASI IMPLEMENTASI PROGRAM PRASYARAT  
PROSES PRODUKSI “ANEKA SEAFOOD” DAN PERANCANGAN  
HACCP PLAN PADA SALAH SATU INDUSTRI KATERING DI  
SEMARANG**

**THE EVALUATION OF IMPLEMENTATION PRE REQUISIK  
PROGRAM AND THE ESTABLISHMENT OF HACCP PLAN FOR “  
ANEKA SEAFOOD” PROCESSING IN A CATERING SERVICE IN  
SEMARANG**

Oleh :

Rr. Ernady Eka Putri

NIM : 42.70.0176

Program Studi : Teknologi Pangan

Skrripsi ini telah disetujui dan dipertabahkan

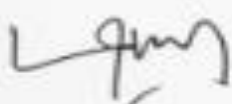
Di hadapan sidang penguji pada tanggal 22 Februari 2017

Semarang, 3 Maret 2017

Fakultas Teknologi Pertanian

Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing I



Inneke Hantoro, STP, MSc

Dekan

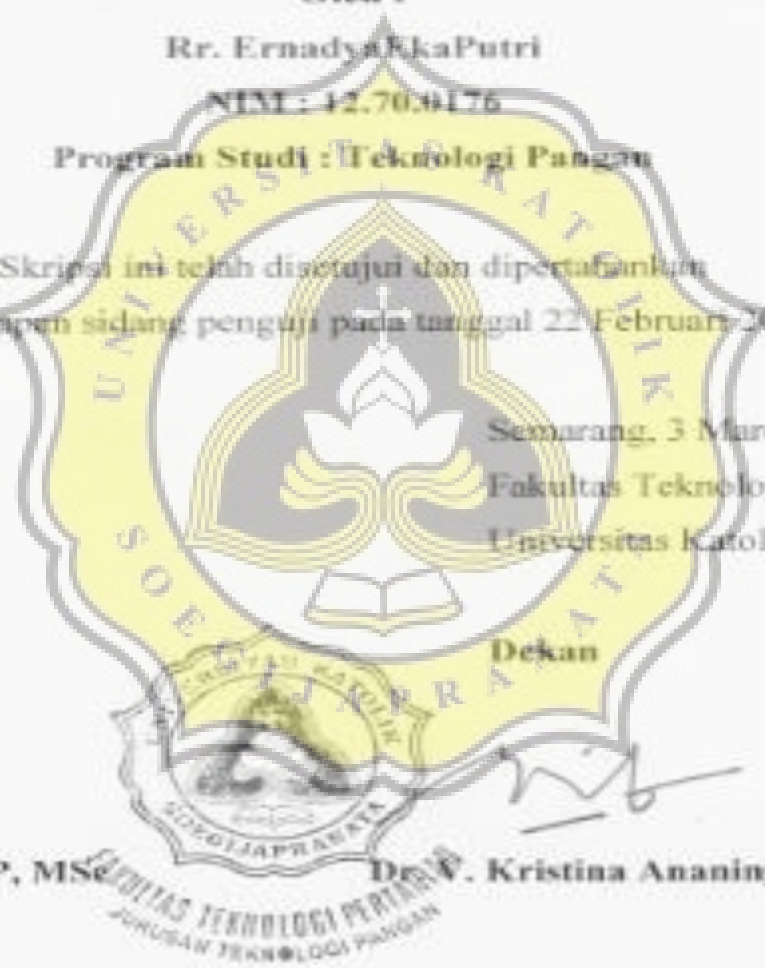


Dr. W. Kristina Ananingsih, MSc

Pembimbing II



Dr. Ir. B. Soedarini, MP



## PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam skripsi yang berjudul “EVALUASI IMPLEMENTASI PROGRAM PRASYARAT PROSES PRODUKSI “ANEKA SEAFOOD” DAN PERANCANGAN HACCP PLAN PADA SALAH SATU INDUSTRI KATERING DI SEMARANG” ini merupakan karya yang tidak pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi, dan sepengetahuan saya tidak terdapat karya yang pernah dituliskan atau diterbitkan 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 dibatalkan dengan segala akibat hukum yang sesuai peraturan Universitas Katolik Soegijapranata dan/atau peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Semarang, 22 Februari 2017

Rr. Ernadya Eka Putri

12.70.0176

## RINGKASAN

“Aneka *seafood*” merupakan produk makanan berbahan baku *seafood*. Bahan baku *seafood* yang menjadi bahan utama pada menu ini adalah ikan kakap *fillet*, bakso ikan, dan cumi-cumi. Proses Penanganan serta penyimpanan yang kurang diperhatikan akan menimbulkan kerusakan bahan baku *seafood* dan berakibat pada keamanan pangan. Berdasarkan data dari BPOM Semarang diketahui adanya peristiwa keracunan kejadian luarbiasa (KLB) yang disebabkan oleh industry jasa boga. Peristiwa KLB tersebut terjadi pada bulan April – Juni 2016 sebanyak 41,38% dengan korban sebanyak 2251 orang. Tempat observasi di industry jasaboga dapat melayani kurang lebih 1000 orang, maka diperlukan metode pengendalian untuk mencegah adanya bahaya keracunan makanan. Metode penjaminan keamanan konsumen paling dasar menggunakan prinsip GMP dan SSOP yang kemudian dapat menerapkan sistem keamanan pangan HACCP. Penggunaan *checklist* GMP dan SSOP untuk mendapat gambaran dan memahami keadaan di area produksi yang menjadi acuan dasar analisa 7 prinsip HACCP. Hasil yang didapatkan dari penerapan *checklist* GMP dan SSOP mengindikasikan bahwa tindakan perlindungan makanan terhadap potensi bahaya, sanitasi pekerja dan peralatan serta proses penyajian perlu diperhatikan. Dasar analisa tersebut menjadi acuan dasar analisa HACCP Plan yang diketahui bahwa tahapan pencucian, perendaman bumbu, penggorengan, penirisan, dan penyajian merupakan TKK (Titik Kendali Kritis) dalam proses produksi menu “aneka *seafood*”. Tindakan pengendalian ditetapkan untuk setiap TKK dan dilakukan verifikasi untuk memastikan bahwa pengendalian tersebut berjalan dengan efektif. Simulasi penggorengan dengan pengambilan sampel pada tempat observasi kemudian dilakukan uji angka peroksida pada setiap sampel minyak disetiap penggorengan, didapatkan hasil angka peroksida secara berturut-turut 0,031; 0,034; 0,041; 0,045; 0,058; dan 0,064 mg O<sub>2</sub> %. Nilai maksimal angka peroksida menurut SNI adalah 1 mg O<sub>2</sub> %. Sistem pengendalian untuk perendaman bumbu adalah menggunakan air berstandar air minum. Untuk pencucian didapatkan sistem pengendalian menggunakan air mengalir dan mencuci tangan terlebih dahulu sebelum pencucian. Sistem pengendalian pada saat penyajian memanaskan makanan hingga suhu 70°C saat akan disajikan.

## SUMMARY

*Assorted seafood are food product made from raw seafood. Materials used as main ingredients for seafood on this menu are snapper fillet, fish balls and squid. Handling and storage processes that are not being paid attention to will damage the raw seafood materials and effect food safety. Based on data from Semarang BPOM shows the events of extraordinary poisoning events (KLB) caused by Jasaboga industry. The outbreak incident occurred in April - June 2016 as much as 41.38%, with the victim as much as 2251 people. Observation place in Jasaboga industry can serve approximately 1000 people, it is necessary to control methods to prevent the danger of food poisoning. The most basic method used for consumer assurance are GMP and SSOP which can then implement HACCP food safety system. The use of GMP and SSOP checklist are to get an overview and understand the situation in the area of the production, and become the reference basis for analysis seven principles of HACCP. The results obtained from the implementation of GMP and SSOP checklist indicates that food protection measures against potential hazards, sanitation workers and equipment as well as the preparatory process should be considered. The basic analysis became the basis baseline HACCP analysis. It is known that the stages washing, soaking seasoning, frying, draining, and the presentation of the CCPs (Critical Control Point) hearts analysis and a variety of seafood menu. Control actions are set to review every TKK And do verification for the review to make sure that the controls are operating effectively. Simulation Sampling frying with the observation points roomates are tested peroxide values on each frying oil samples obtained findings peroxide values consecutive Also Operates 0031; 0034; 0041; 0045; 0058; And 0064 mg O2%. The maximum value according to SNI peroxide value is 1 mg O2%. The control systems for water immersion standard seasoning is using drinking water. For obtained laundering control system using running water and wash your hands prior to cleaning. Control system at the time of the presentation of the food heats up to 70 ° C when to be served.*

## KATA PENGANTAR

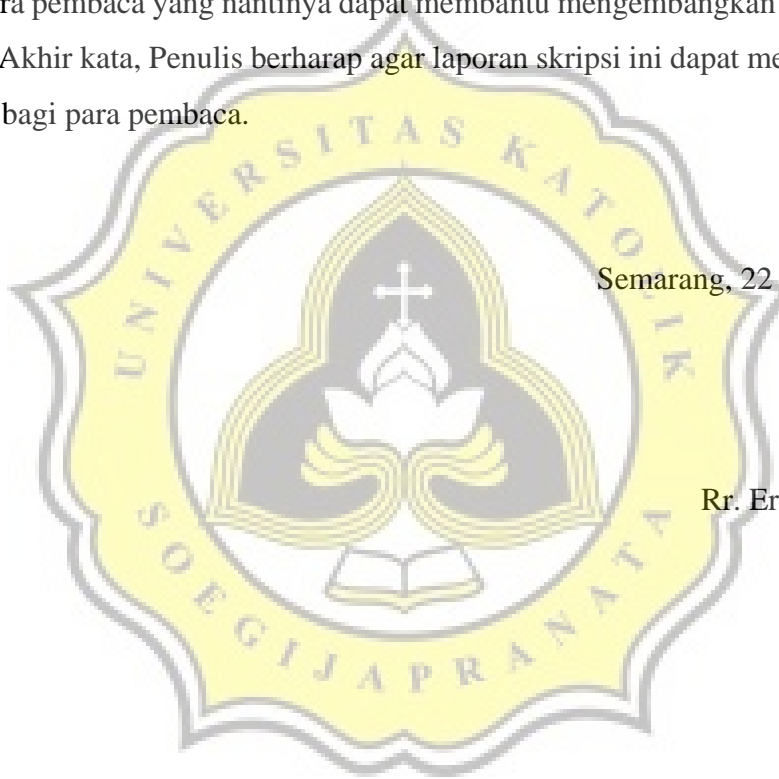
Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas berkat dan rahmat karunia-Nya, Penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi dengan judul “EVALUASI IMPLEMENTASI PROGRAM PRASYARAT PROSES PRODUKSI “ANEKA SEAFOOD” DAN PERANCANGAN HACCP *PLAN* PADA SALAH SATU INDUSTRI KATERING DI SEMARANG”. 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. Allah SWT yang telah memberikan berkat dan karunia-Nya sehingga Penulis dapat melaksanakan dan menyelesaikan skripsi dengan baik.
2. Ibu Inneke Hantoro, STP, MSc selaku Dosen Pembimbing I yang telah bersedia memberikan waktu, tenaga, pikiran serta dengan sabar membimbing Penulis dalam menyelesaikan laporan skripsi ini.
3. Ibu Dr. Ir . B. Soedarini, MP selaku Wakil Dekan II Fakultas Teknologi Pertanian Program Studi Teknologi Pangan Universitas Katolik Soegijapranata serta Dosen Pembimbing II yang telah memberikan waktu, tenaga, pikiran serta dengan sabar membimbing Penulis dalam menyelesaikan laporan skripsi ini.
4. Pada perusahaan jasaboga yang telah bersedia menyediakan tempat untuk penelitian.
5. Kedua orang tua, kakak, dan Kresna yang telah memberikan motivasi dan senantiasa memberikan doa serta dukungan semangat demi kelancaran penyelesaian laporan skripsi ini.
6. Mas Felix Sholeh yang telah dengan sabar memberikan dukungan dan senantiasa membantu Penulis, terutama selama pelaksanaan penelitian di laboratorium.
7. Elleonora, Shinta, dan Cristina sella yang telah berkerja sama dengan baik dalam melaksanakan penelitian ini.

8. Teman-teman seperjuangan Tiara, Sanchia, Silviana, dan Rahmania yang telah banyak memberi dukungan dan semangat kepada Penulis.
9. Kepada semua pihak yang terlibat baik secara langsung maupun tidak langsung dalam pembuatan laporan skripsi ini.

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, 22 Februari 2017

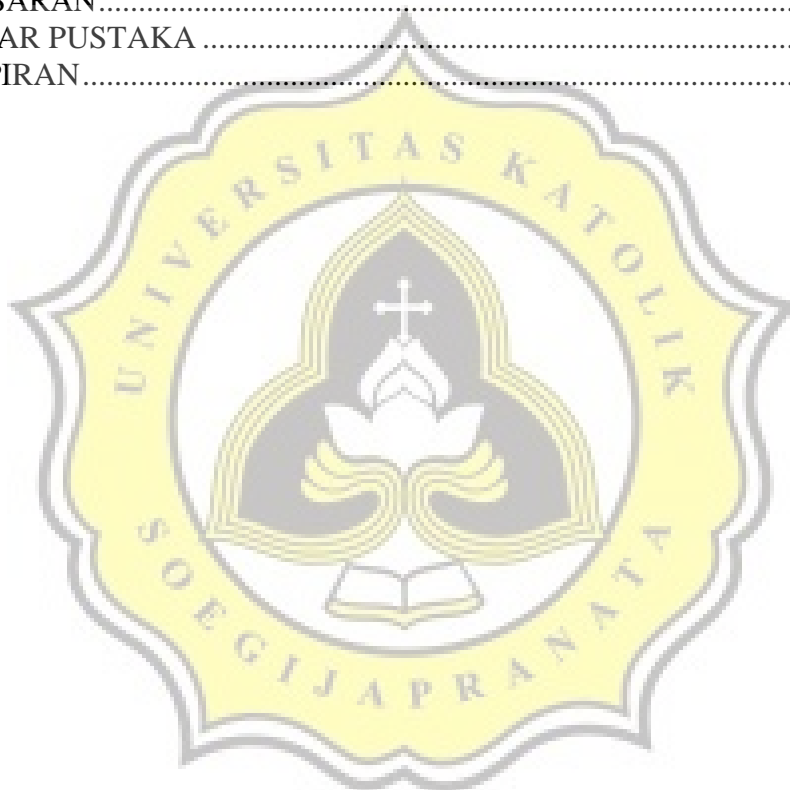
Rr. Ernadya Eka P.

## 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 Katering .....	2
1.2.2 Seafood .....	4
1.2.3 Penjaminan Mutu dengan <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> (HACCP) pada Usaha Katering dengan Pedoman GMP dan SSOP .....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	8
2 MATERI DAN METODE .....	9
2.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	8
2.2 Materi.....	9
2.2.1 Alat.....	9
2.2.2 Bahan .....	9
2.3 Metode Penelitian .....	9
2.3.1 Observasi Implementasi Prinsip SSOP dan GMP Di Jasaboga..	11
2.3.2 Penyusunan HACCP Plan.....	11
3 HASIL PENELITIAN.....	14
3.1 Observasi Lapangan .....	14
3.1.1 Lokasi, Lingkungan, dan Fasilitas di Usaha Jasaboga, Semarang .....	18
3.1.2 Bahan Baku dan Bahan Tambahan.....	20
3.1.3 Proses Produksi Menu Aneka <i>Seafood</i> di DapurJasaboga, Semarang .....	21
3.1.4 Tempat Produksi dan Sanitasi.....	25
3.1.5 Kondisi Peralatan dan Higienitas Pekerja.....	28
3.2 Analisa Bahaya .....	35
3.2.1 Bahan Baku.....	35
3.2.2 Proses Produksi.....	41
3.3 Penentuan Titik Kendali Kritis .....	51
3.3.1 Bahan Baku.....	51
3.3.2 Proses Produksi.....	53
3.4 Penentuan Batas Kritis Pada Tiap TKK dan Tindakan Pengendalian....	57
3.4.1 Penentuan Batas Kritis Pada Tahapan TKK dan Tindakan Pengendalian Pada Bahan Baku. ....	57
3.4.2 Penentuan Batas Kritis Pada Tahapan TKK dan Tindakan Pengendalian Pada Proses Produksi. ....	58
3.5 Penyusunan Sistem Pengawasan Pada Tiap TKK.....	60

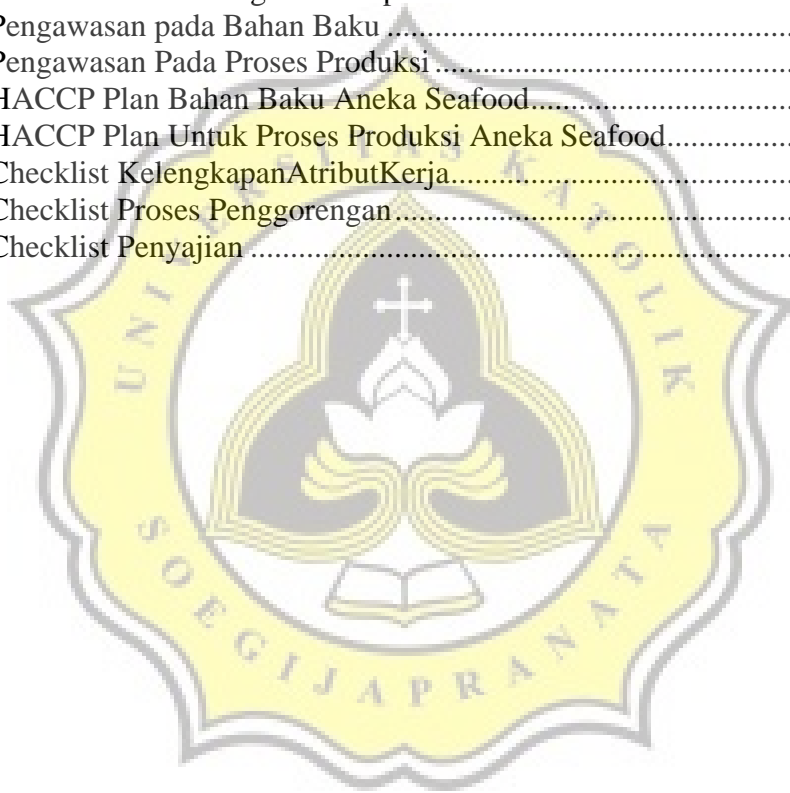


3.5.1	Penyusunan Sistem Pengawasan Untuk Bahan Baku.....	60
3.5.2	Penyusunan Sistem Pengawasan Untuk Proses Produksi.....	61
3.6	Pembuatan HACCP Plan .....	62
3.7	Tahap Verifikasi Metode Pengendalian HACCP .....	65
3.7.1	Hasil Pengujian Angka Peroksida Minyak Goreng Bekas Penggorengan Menu Aneka Seafood.....	65
3.8.	Dokumentasi HACCP.....	66
3.8.1.	Dokumentasi Atribut Pekerja.....	66
3.8.2.	Dokumentasi Proses Penggorengan Produk .....	66
3.8.3.	Dokumentasi Penyajian Produk.....	67
4	PEMBAHASAN .....	68
5	KESIMPULAN DAN SARAN.....	76
5.1	KESIMPULAN .....	76
5.2	SARAN.....	76
6	DAFTAR PUSTAKA .....	78
7	LAMPIRAN.....	84



## DAFTAR TABEL

Tabel 1.	Checklist Penerapan SSOP di Industri Jasaboga, Semarang.....	29
Tabel 2.	Checklist Penerapan GMP di Industri Jasaboga, Semarang.....	31
Tabel 3.	Analisa Bahaya Pada Bahan Baku Hasil Observasi di Industri Jasaboga .....	36
Tabel 4.	Analisa Bahaya Tahapan Proses Hasil Observasi Di Dapur Industri Jasaboga,Bawen.....	41
Tabel 5.	Penentuan Titik Kendali Kritis (TKK) Bahan Baku. ....	52
Tabel 6.	Penentuan Titik Kendali Kritis (TKK) Pada Proses Produksi.....	54
Tabel 7.	Penentuan Batas Kritis dan Pengendalian pada Bahan Baku Aneka Seafood. ....	57
Tabel 8.	Batas Kritis dan Pengendalian pada Proses Produksi.....	58
Tabel 9.	Pengawasan pada Bahan Baku .....	60
Tabel 10.	Pengawasan Pada Proses Produksi .....	61
Tabel 11.	HACCP Plan Bahan Baku Aneka Seafood.....	62
Tabel 12.	HACCP Plan Untuk Proses Produksi Aneka Seafood.....	63
Tabel 13.	Checklist KelengkapanAtributKerja.....	66
Tabel 14.	Checklist Proses Penggorengan.....	67
Tabel 15.	Checklist Penyajian .....	67



## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Penyimpanan pada <i>coolstorage</i> .....	16
Gambar 2.	Kondisi Penyimpanan Coolstorage.....	16
Gambar 3.	Ruang Penyimpanan Bahan Baku Kering.....	17
Gambar 4.	Proses Pengiriman Produk Dengan Mobil Box .....	19
Gambar 5.	Pengecekan Barang dan Menu Sebelum Distribusi .....	20
Gambar 6.	Proses Penggorengan Menu Aneka Seafood .....	24
Gambar 7.	Proses Penirisan Bahan Baku.....	25
Gambar 8.	Lokasi Penyajian Produk .....	25
Gambar 9.	Kondisi Dapur Katering.....	26
Gambar 10.	Kondisi Tirai Pintu.....	26
Gambar 11.	Kondisi Tempat Sampah Area Dapur .....	27
Gambar 12.	Kondisi Ruang Penyimpanan Peralatan.....	28
Gambar 13.	Proses Pencucian Bahan Baku.....	29
Gambar 14.	Proses Pemotongan Bahan Baku .....	29
Gambar 15.	Hasil Pengujian Angka Peroksida.....	65



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1.	Analisa Potensi Bahaya Secara Kualitatif dengan Kombinasi Antara Kemungkinan Terjadi dengan Tingkat Keparahan .....	84
Lampiran 2.	Penentuan Pohon Keputusan untuk Bahan Baku.....	85
Lampiran 3.	Penentuan Pohon Keputusan untuk Tahapan Proses .....	86
Lampiran 4.	Denah Dapur Katering .....	87
Lampiran 5.	Perhitungan .....	88
Lampiran 6.	Checklist Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedurs) .....	90
Lampiran 7.	Checklist Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) .....	98

