

**EVALUASI IMPLEMENTASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP),
STANDARD SANITATION OPERATING PROCEDURE (SSOP), DAN
PROTOKOL KESEHATAN PADA RESTORAN JS SEMARANG**

***EVALUATION OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP),
STANDARD SANITATION OPERATING PROCEDURE (SSOP), AND HEALTH
*PROTOCOL IMPLEMENTATION AT JS RESTAURANT SEMARANG***

SKRIPSI

Diajukan untuk memenuhi sebagian syarat-syarat guna memperoleh gelar Sarjana

Teknologi Pangan

Oleh :

MARIA CLARA INDRAYANI

15.II.0107



**JURUSAN TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2022

**EVALUASI IMPLEMENTASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP),
STANDARD SANITATION OPERATING PROCEDURE (SSOP), DAN
PROTOKOL KESEHATAN PADA RESTORAN JS SEMARANG**

***EVALUATION OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP),
STANDARD SANITATION OPERATING PROCEDURE (SSOP), AND HEALTH
PROTOCOL IMPLEMENTATION AT JS RESTAURANT SEMARANG***

Oleh :

MARIA CLARA INDRAYANI

NIM : 15.11.0107

Program Studi : Teknologi Pangan

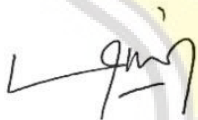
Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan dihadapan sidang penguji
pada tanggal : 17 Juni 2022

Semarang, 01 Juli 2022

Fakultas Teknologi Pertanian

Universitas Katolik Soegijapranata

Pembimbing I



Inneke Hantoro, S.TP., M.Sc.

NPP : 0581.2002.253

Pembimbing II



Dr. Ir. B. Soedarini, MP.

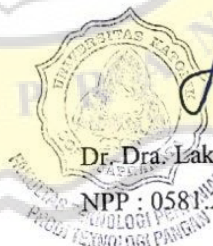
NPP : 0581.1994.152

Dekan



Dr. Dra. Laksmi Hartjanic, MP.

NPP : 0581.2012.281



**HALAMAN PERNYATAAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH
UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Maria Clara Indrayani

Program Studi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Pertanian

Jenis Karya : EVALUASI IMPLEMENTASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP), STANDARD SANITATION OPERATING PROCEDURE (SSOP), DAN PROTOKOL KESEHATAN PADA RESTORAN JS SEMARANG*

Tidak setuju untuk memberikan kepada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang Hak Bebas Royalti Noneksklusif atas karya ilmiah yang berjudul "EVALUASI IMPLEMENTASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP), STANDARD SANITATION OPERATING PROCEDURE (SSOP), DAN PROTOKOL KESEHATAN PADA RESTORAN JS SEMARANG*" beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan ini Universitas Katolik Soegijapranata tidak berhak menyimpan, mengalihkan media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (database), merawat, dan mempublikasikan skripsi ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Semarang, 01 Juli 2022

Yang menyatakan



Maria Clara Indrayani

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Maria Clara Indrayani
NIM : 15.11.0107
Fakultas : Teknologi Pertanian
Program studi : Teknologi Pangan

Menyatakan bahwa skripsi dengan judul : **“EVALUASI IMPLEMENTASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP), STANDARD SANITATION OPERATING PROCEDURE (SSOP), DAN PROTOKOL KESEHATAN DI RESTORAN JS SEMARANG*”** merupakan karya saya dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi. Sepanjang sepengetahuan saya juga tidak terdapat karya yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka. Apabila di kemudian hari ternyata terbukti bahwa Skripsi ini sebagian atau seluruhnya merupakan hasil plagiasi, maka saya bersedia untuk menanggung segala akibat sesuai dengan peraturan yang berlaku pada Universitas Katolik Soegijapranata Semarang atau peraturan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dan dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Semarang, 01 Juli 2022



Maria Clara Indrayani

NIM 15.11.0107

ABSTRAK

Selama masa pandemi virus Covid-19 keamanan pangan pada restoran menjadi perhatian utama masyarakat. Untuk menjamin keamanan makanan yang diolah pada restoran maka dilakukan evaluasi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) yang didalamnya terdapat *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP). Penelitian ini akan berfokus pada salah satu restoran di Kota Semarang sebagai contoh kasus. Tahap awal yang dilakukan yaitu observasi selama seminggu pada restoran JS yang berlokasi di Semarang dengan mengisi lembar *checklist* GMP dan SSOP yang bersumber dari Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/2011. Nilai yang didapatkan dari hasil *checklist* observasi yaitu 70 artinya restoran ini belum memenuhi persyaratan GMP dan SSOP yang berlaku. Tahap selanjutnya dilakukan monitoring suhu penyimpanan bahan baku pada restoran yang berupa makanan beku. Kegiatan monitoring suhu dilakukan selama 3 bulan dengan mencatat suhu *freezer* saat pagi dan sore hari. Selanjutnya, dilakukan monitoring suhu tiga sampel makanan sebelum penyajian selama 3 bulan dengan menggunakan alat *digital food thermometer*. Tahapan terakhir yaitu observasi protokol kesehatan yang juga dilakukan selama seminggu dengan mengisi lembar *checklist* yang berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI No. HK.01.07/MENKES/382/2020. Hasil yang didapat yaitu restoran belum maksimal melakukan protokol kesehatan karena masih didapati karyawan yang tidak selalu menggunakan masker. Penggunaan masker selama bekerja merupakan hal yang wajib dilakukan karena dapat mencegah terjadinya penularan virus Covid-19. Hasil pemantauan suhu penyimpanan bahan menunjukkan bahwa suhu *freezer* baik pagi dan sore hari sudah sesuai standar yang ada dan tidak terdapat penyimpangan. Suhu penyajian dari ketiga sampel makanan juga sudah sesuai dengan peraturan yang berlaku.

Kata kunci : GMP, SSOP, COVID-19, Protokol Kesehatan

ABSTRACT

During the Covid-19 pandemic, food safety in restaurants is a major concern for the community. To ensure the safety of food processed in restaurants, an evaluation of the application of Good Manufacturing Practices (GMP) is carried out which includes the Standard Sanitation Operating Procedure (SSOP). This research will focus on one of the restaurants in Semarang City as a case. The initial stage was a week-long observation at a JS restaurant located in Semarang by filling out the GMP and SSOP checklist sheets sourced from the Minister of Health Regulation No. 1096/MENKES/PER/2011. The value obtained from the observation checklist is 70, meaning that this restaurant does not meet the applicable GMP and SSOP requirements. The next stage is monitoring the storage temperature of raw materials in restaurants in the form of frozen food. Temperature monitoring activities were carried out for 3 months by recording the temperature of the freezer in the morning and evening. Furthermore, monitoring the temperature of three food samples before serving for 3 months using a digital food thermometer. The last stage is the observation of health protocols which is also carried out for a week by filling out a checklist sheet based on the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia No. HK.01.07/MENKES/382/2020. The results obtained are that the restaurant has not been maximal in carrying out health protocols because it is still found that employees do not always use masks. The use of masks while working is mandatory because it can prevent the transmission of the Covid-19 virus. The results of monitoring the storage temperature of the material show that the freezer temperature both in the morning and in the evening is in accordance with existing standards and there are no deviations. The serving temperature of the three food samples was also in accordance with applicable regulations.

Keywords: GMP, SSOP, COVID-19, Health Protocol

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa karena atas rahmat dan perlindungan-Nya, penulis dapat menyelesaikan laporan penelitian skripsi ini dengan judul “EVALUASI IMPLEMENTASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP), *STANDARD SANITATION OPERATING PROCEDURE* (SSOP) DAN PENERAPAN PROTOKOL KESEHATAN PADA RESTORAN JS SEMARANG”. Laporan penelitian skripsi ini dibuat untuk memenuhi salah satu persyaratan kelulusan bagi mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang. Penulis menyadari bahwa keberhasilan dalam penyusunan skripsi tidak dinilai dari cepat atau tidaknya menyelesaikan skripsi, tetapi dinilai dari proses dalam menjalani hal-hal dalam menyusun skripsi seperti mau mengembangkan diri dalam belajar serta tidak mudah mengeluh untuk mendapatkan hasil yang baik.

Selama melakukan penyusunan laporan skripsi ini, penulis tidak lepas dari bantuan serta dukungan dari beberapa pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Untuk itu, pada kesempatan ini penulis menyampaikan terimakasih kepada :

1. Ibu Dr. Dra. Laksmi Hartajanie, MP selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
2. Ibu Inneke Hantoro, S.TP., M.Sc selaku Dosen pembimbing I yang berkenan menyediakan waktu dan membimbing penulis dari awal hingga skripsi ini dapat selesai.
3. Dr. Ir. B. Soedarini, MP selaku Dosen pembimbing II yang telah menyediakan waktu serta mengarahkan penulis dari awal hingga skripsi ini dapat selesai.
4. Staff Tata Usaha Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata Semarang yang telah membantu dalam administrasi yang berkaitan dengan skripsi ini.
5. Pemilik Restoran yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian skripsi ini.

6. Kedua orang tua dan kerabat penulis yang telah memberikan doa serta dukungan kepada penulis agar skripsi ini bisa terselesaikan.
7. Ektiar Septiantoro yang selalu membantu dan memberikan semangat kepada penulis selama proses penyusunan skripsi.
8. Anggela Novena Giyati, Theresa Oktana Nugraheni, Anastasia Aprilia Wulandari selaku sahabat penulis sejak SMA yang memberikan semangat dan dukungan kepada penulis.
9. Alberta Prista Irna Viorida, Wahyu Hanan Hapsari, Margaretha Sasmaya, Monika Cindar sebagai teman kuliah yang selama ini banyak membantu dan memberikan dukungan untuk terselesaikannya skripsi ini.

Penulis memohon maaf apabila masih ada kekurangan dalam laporan skripsi ini, sehingga diharapkan kritik dan saran dari berbagai pihak yang bersifat membangun. Penulis sangat berharap semoga laporan skripsi ini bermanfaat bagi penulis secara pribadi serta bagi lingkungan sekitar penulis.

Penulis,

Maria Clara Indrayani

DAFTAR ISI

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI	ii
ABSTRAK	ii
<i>ABSTRACT</i>	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tinjauan Pustaka	2
1.2.1. Industri Jasa Boga (Restoran)	2
1.2.2. Program Prasyarat Jaminan Keamanan Pangan Untuk Restoran	3
1.2.3. Protokol Kesehatan Selama Pandemi Covid-19	6
1.3. Tujuan Penelitian	8
2. MATERI DAN METODE PENELITIAN	9
2.1. Tempat dan waktu penelitian	9
2.1.1. Kondisi Umum Restoran	10
2.2. Materi	10
2.2.1. Alat	10
2.3. Metode Penelitian	10
2.3.1. Observasi Lapangan	11
2.3.2. Observasi Implementasi Prinsip GMP dan SSOP Di Restoran	11
2.3.2.1. Monitoring Suhu Penyimpanan Bahan Setengah Jadi (12	
2.3.2.2. Monitoring Suhu Makanan Sebelum Penyajian	12
2.3.2.3. Analisa Data	12
2.3.3. Observasi Implementasi Protokol Kesehatan Pada Restoran	13
3. HASIL PENELITIAN	14
3.1. Implementasi GMP dan SSOP di Restoran JS	14

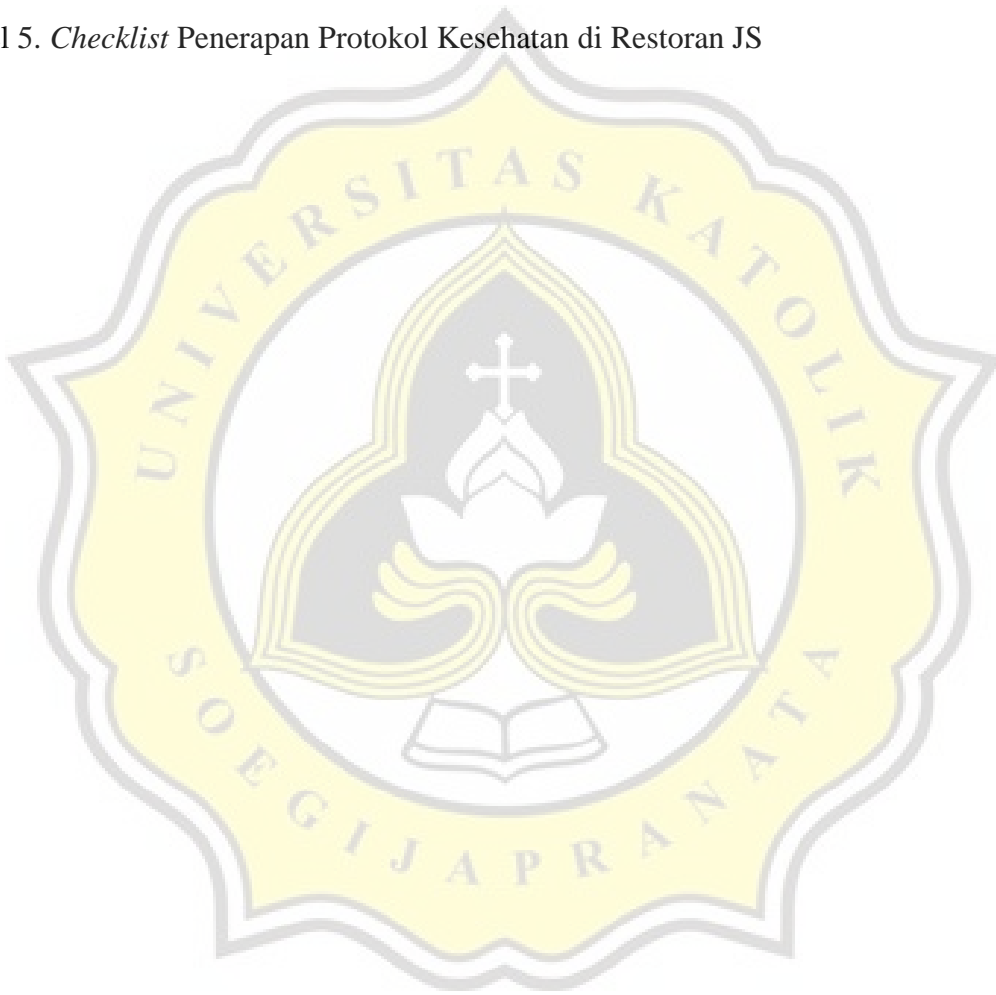
3.1.1.	Lokasi, Bangunan, dan Fasilitas Restoran	27
3.1.2.	Ruang Produksi dan Sanitasi	30
3.1.3.	Karyawan Restoran	32
3.1.4.	Bahan Baku dan Bahan Tambahan	33
3.1.5.	Peralatan Produksi	35
3.1.6.	Monitoring Suhu Bahan Setengah Jadi (36	
3.1.7.	Monitoring Suhu Makanan Sebelum Penyajian	38
3.2.	Implementasi Protokol Kesehatan di Restoran JS	38
3.2.1	Pelaku Usaha /Pihak Restoran	40
3.2.2	Pengunjung Restoran	41
3.2.3	Karyawan	41
4.	PEMBAHASAN	42
4.1.	Implementasi Prinsip GMP dan SSOP di Restoran	42
4.1.1.	Lokasi, Bangunan, dan Fasilitas Sanitasi	42
4.1.2.	Peralatan Produksi	43
4.1.3.	Makanan	44
4.1.4.	Karyawan Restoran	46
4.1.5.	Monitoring Suhu Penyimpanan Bahan Baku Setengah Jadi	47
4.1.6.	Monitoring Suhu Makanan Sebelum Penyajian	48
4.2.	Penerapan Protokol Kesehatan Pada Restoran	48
5.	KESIMPULAN DAN SARAN	50
5.1.	KESIMPULAN	50
5.2.	SARAN	50
6.	DAFTAR PUSTAKA	51
7.	LAMPIRAN	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Sistem Pangan Pada Masa Pandemi Covid-19 (Galanakis, 2020)	6
Gambar 2. Denah Ruang Restoran	9
Gambar 3. Area Masuk ke Ruang Produksi	28
Gambar 4. Saluran air (Got)	28
Gambar 5. Perangkap Lemak (<i>grease trap</i>)	29
Gambar 6. Toilet Karyawan	30
Gambar 7. Area Persiapan	30
Gambar 8. Area masak (cooking area)	31
Gambar 9. Area Penyajian Makanan	31
Gambar 10. Tempat Sampah Ruang Produksi	32
Gambar 11. Karyawan Produksi	33
Gambar 12. Penerimaan dan Pengecekan Bahan Baku	34
Gambar 13. Nota Jalan	34
Gambar 14. Nota Retur	35
Gambar 15. Peralatan Produksi	36
Gambar 16. <i>Freezer</i> Bahan Setengah Jadi (Ready To Cook)	37
Gambar 17. Pengecekan Suhu Tubuh Pada Pengunjung Restoran	41
Gambar 18. Pengukuran Suhu Siomay kukus	60
Gambar 19. Pengukuran Suhu Bakso Cuankie	60
Gambar 20. Pengukuran Suhu Siomay Goreng	61

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Suhu Makanan Sebelum Penyajian	5
Tabel 2. <i>Checklist</i> Penerapan GMP dan SSOP Pada Restoran JS	14
Tabel 3. Hasil Monitoring Suhu <i>Freezer</i>	37
Tabel 4. Hasil Monitoring Suhu Makanan Sebelum Penyajian	38
Tabel 5. <i>Checklist</i> Penerapan Protokol Kesehatan di Restoran JS	39



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Monitoring Suhu Makanan Sebelum Penyajian	60
Lampiran 2. <i>Checklist</i> Penerapan GMP dan SSOP	62
Lampiran 3. <i>Checklist</i> Penerapan Protokol Kesehatan Restoran	75

