

**EVALUASI KELAYAKAN IMPLEMENTASI
PERANCANGAN GMP DAN HACCP *PLAN* PADA
SALAH SATU PERUSAHAAN RTE
(*READY TO EAT*) DI DEPOK JAWA BARAT**

***Feasibility Evaluation of GMP and HACCP Plan Design
Implementation at a Ready-To-Eat (RTE) Company in
Depok, West Java***



TUGAS AKHIR S1

OLEH

**Militia Christy
22.I1.0109**

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

2025

**Evaluasi Kelayakan Implementasi Perancangan GMP
dan HACCP Plan Pada Salah Satu Perusahaan RTE
(Ready To Eat) di Depok Jawa Barat**

***Feasibility Evaluation of GMP and HACCP Plan Design
Implementation at a Ready-To-Eat (RTE) Company in
Depok, West Java***

TUGAS AKHIR S1

Diajukan untuk
memenuhi persyaratan yang diperlukan untuk
memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

OLEH

Militia Christy
22.II.0109

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

2025

RINGKASAN

PT. XYZ adalah salah satu industri yang bergerak di bidang pangan dari Indomarco Grup yang berada di Depok Jawa Barat. Perusahaan ini memproduksi berbagai jenis makanan siap saji atau *Ready To Eat* (RTE) salah satunya Nasi Cup Ayam Geprek. PT. XYZ mendistribusikan produknya ke berbagai cabang toko *retail* yang ada di Jakarta, Bogor, Depok, Tangerang, Parung. Produk *ready to eat* di cabang akan diletakkan pada etalase suhu *chiller*. Akan tetapi, produk *Nasi Cup Ayam Geprek* belum memiliki standar keamanan produk padahal peminat produk tersebut sangat banyak. Pelaku usaha pangan harus lebih memperhatikan keamanan produk untuk menekan angka keracunan makanan yang masih. Oleh karena itu, perusahaan perlu menerapkan sistem *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP), dengan didukung penyusunan *Standard Sanitation Operation Procedure* (SSOP) selama kegiatan produksi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengimplementasikan GMP dan HACCP pada proses produksi dan mengevaluasi implementasi GMP dan HACCP pada proses pengolahan, serta keamanan produk sesuai dengan 7 prinsip HACCP yang didasari dengan GMP dan SSOP agar produk yang dihasilkan tidak mengalami perubahan kualitas dan aman untuk konsumen. Metode yang digunakan yaitu observasi lapangan dengan menggunakan GMP dan SSOP, penyusunan titik kendali kritis dan HACCP *Plan* serta proses evaluasi implementasi GMP dan HACCP. Hasil observasi menyatakan kurangnya kesadaran para pekerja dalam memperhatikan sanitasi dan higienitas selama bekerja di ruangan produksi. Titik kendali kritis pada bahan baku yaitu ayam *trimming* (TKK 1). Sementara, titik kendali kritis pada proses produksi adalah *holding time* nasi (TKK 2), penggorengan ayam (TKK 3), penggorengan sambal (TKK 4), *holding time* ayam dan sambal yang dicampurkan (TKK 5) dan distribusi (TKK 6). Penyimpangan yang terjadi disebabkan dari aspek bangunan, pemeliharaan dan program sanitasi, serta pelaksanaan pedoman. Sementara pada evaluasi penyusunan HACCP *plan* masih didapati beberapa tahapan yang belum dilaksanakan dan sesuai dengan ketentuan HACCP karena perusahaan belum membuat HACCP *Plan*, deskripsi produk, identifikasi pengguna, penentuan signifikansi bahaya, penentuan titik kendali kritis dengan pohon keputusan, penanggung jawab pemantauan, penyebab terjadinya bahaya, prosedur pembuangan produk. karena berdasarkan hasil penelitian, ada beberapa yang perlu dikendalikan yaitu perlu melakukan pengendalian hama, peremajaan alat produksi, pengontrolan suhu dan kelembaban ruangan dan kebersihan ruangan untuk *holding time* produk. Untuk itu, PT.XYZ masih perlu melakukan perbaikan dalam penerapan GMP dan melengkapi untuk Menyusun dokumen HACCP *plan* dengan ketentuan yang ada guna memiliki pedoman dalam perusahaan.

SUMMARY

PT. XYZ is one of the food industries under the Indomarco Group located in Depok, West Java. The company produces various types of ready-to-eat (RTE) foods, one of which is chicken geprek rice cups. PT. XYZ distributes its products to various retail stores in Jakarta, Bogor, Depok, Tangerang, and Parung. The ready-to-eat products at the branches are placed in chiller display cases. However, the “Nasi Cup Ayam Geprek” product does not yet have product safety standards, despite the high demand for this product. Food industries have to pay more attention to food safety to reduce food poisoning cases. Therefore, the company needs to implement the Good Manufacturing Practices (GMP) and Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), supplemented with *Standard Sanitation Operational Procedures* (SSOP) systems during production activities. The objectives of this study were to implement GMP and HACCP in the production process and evaluate the implementation of GMP and HACCP in the processing process, as well as product safety in accordance with the 7 principles of HACCP based on GMP and SSOP so that the products produced do not undergo quality changes and are safe for consumers. The methods used include field observations using GMP and SSOP, the development of critical control points and HACCP *plans*, and the evaluation of GMP and HACCP implementation. The observation results indicate a lack of awareness among workers regarding sanitation and hygiene during work in the production area. The critical control point for raw materials is chicken trimming (CCP 1). Meanwhile, critical control points in the production process are rice holding time (CCP 2), chicken frying (CCP 3), sambal frying (CCP 4), holding time for mixed chicken and sambal (CCP 5), and distribution (CCP 6). Deviations occurred due to aspects of building structure, maintenance, sanitation programs, and guideline implementation. Meanwhile, in the evaluation of the HACCP plan, several stages were found to have not been implemented and in accordance with HACCP requirements because the company had not yet developed a HACCP plan, product description, user identification, hazard significance determination, critical control point determination with a decision tree, monitoring responsibility, hazard causes, and product disposal procedures. Based on the research findings, several areas require control, including pest control, equipment renewal, temperature and humidity control in the production area, and cleanliness of the holding area for product holding time. Therefore, PT. XYZ still needs to improve its implementation of GMP and complete the development of an HACCP plan in accordance with existing regulations to establish guidelines within the company.