

**EVALUASI PENERAPAN SANITASI SEBAGAI ASPEK UTAMA  
GOOD MANUFACTURING PRACTICES PADA  
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI KAFETERIA UNIKA  
SOEGIJAPRANATA, SEMARANG**

---

**EVALUATION OF SANITATION IMPLEMENTATION AS THE  
MAIN ASPECT OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES IN  
FOOD SERVING AT A CAFETERIA UNIKA SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk Memenuhi Sebagian Syarat-Syarat Guna Memperoleh Gelar  
Sarjana Teknologi Pertanian

Oleh :

**TENNY STEPHANY SOEJANTO**

**05.70.0002**



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

**2011**

**EVALUASI PENERAPAN SANITASI SEBAGAI ASPEK UTAMA  
GOOD MANUFACTURING PRACTICES PADA  
PENYELENGGARAAN MAKANAN DI KAFETERIA UNIKA  
SOEGIJAPRANATA, SEMARANG**

---

**EVALUATION OF SANITATION IMPLEMENTATION AS THE  
MAIN ASPECT OF GOOD MANUFACTURING PRACTICES IN  
FOOD SERVING AT A CAFETERIA UNIKA SOEGIJAPRANATA  
SEMARANG**

Oleh :

**Nama : Tenny Stephany Soejanto**

**NIM: 05.70.0002**

**Program Studi : Teknologi Pangan**

**Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan  
di hadapan sidang penguji pada tanggal:**

Semarang, 22 November 2011  
Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Katolik Soegijapranata

**Pembimbing I,**

**Dekan,**

**Ita Sulistyawati, S.TP., M.Sc**

**Ita Sulistyawati, S.TP., M.Sc**

**Pembimbing II,**

**Dipl.-Ing. Fifi Susanto Darmadi**

## RINGKASAN

Sanitasi merupakan aspek penting dalam *Good Manufacturing Practices*. Sanitasi adalah salah satu masalah umum yang seringkali dihadapi industri pangan di Indonesia. Kafetaria UNIKA Soegijapranata digunakan sebagai tempat makan para mahasiswa yang melakukan studi, para dosen, karyawan serta tamu di UNIKA. Oleh karena itu, kebersihan dan keamanan makanan yang ada di kafetaria harus diperhatikan. Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui sejauh mana praktek sanitasi yang telah diterapkan pada kafetaria UNIKA, Semarang, sehingga dapat mengetahui tingkat keamanan pangan yang disediakan oleh kafetaria tersebut. Penelitian ini diawali dengan studi awal lapangan, kemudian dilanjutkan dengan observasi lapangan untuk melihat fakta yang terjadi berkaitan dengan sistem dan penerapan sanitasi yang telah dilakukan. Setelah dilakukan observasi, maka dievaluasi dan ditentukan 3 aspek GMP yang paling buruk penerapannya berdasarkan Roday, 1999 yaitu *Buildings and Facilities: Sanitation Operations: Pest Control*, *Building and Facilities: Plant and Grounds*, *Building and Facilities: Sanitary Facilities and Controls*, kemudian dari ketiga aspek tersebut dilakukan uji mikroorganisme, yaitu dengan menggunakan Metode *Total Plate Count* (TPC) dan uji Bakteri Koliform, penelitian uji mikroorganisme menggunakan 3 jenis sampel, yaitu serbet, air kran dan udara di area kafetaria. Pengambilan sampel dilakukan pada 3 periode waktu yang berbeda dengan 3 kali ulangan dan 2 kali *batch* pada minggu yang berlainan. Selain itu juga dilakukan pengambilan gambar berupa foto untuk memperkuat hasil evaluasi observasi. Kemudian, setelah uji mikroorganisme dilakukan analisa terhadap keseluruhan data yang diperoleh. Tahap terakhir yang dilakukan adalah rekomendasi perbaikan aspek GMP yang dapat diterapkan pada kafetaria tersebut. Dari hasil penelitian terlihat bahwa cemaran mikroorganisme yang terdapat pada serbet dan udara rata-rata meningkat tiap waktunya. Rekomendasi perbaikan yang perlu dilakukan adalah, dalam hal penanganan hewan pengganggu agar tidak masuk ke tempat produksi ataupun ke dalam area kafetaria, dalam hal perawatan dan kebersihan tempat dan peralatan yang ada di tiap stan ataupun di keseluruhan kafetaria, dan dalam penanganan sampah dan kebersihan tempat sampah agar tidak menyebabkan kontaminasi pada makanan atau menimbulkan bau yang tidak sedap. Perbaikan pada ketiga aspek GMP di atas diharapkan mampu meningkatkan keamanan pangan di kafetaria tersebut.

Kata kunci : sanitasi, kafetaria, *Good Manufacturing Practices*.

## **Summary**

*Sanitation is an important aspect in Good Manufacturing Practices. Sanitation is a common problem in food industry in Indonesia. Unika Soegijapranata cafeteria used as a place to eat for students, lecturers, workers, and guests in Unika. Hence, attention to cleanliness and food safety in the cafeteria is needed. Objectivity of this research is to knowing about sanitary practice which has been applied in Unika Semarang cafeteria, in order to understanding the level of food safety in this cafeteria. This research initiated with an earlier study in the field, and continued with observation in order to knowing the fact happened according to the sanitary system and application which have been applied. After observation, the next step is evaluating and determining three aspects which have the worst application by Roday, 1999, those are “Buildings and Facilities: Sanitation Operations: Pest Control”, “Building and Facilities: Plant and Grounds”, “Building and Facilities: Sanitary Facilities and Controls”; and from these three aspects will be continued with microorganism testing, by using Total Plate Count Method (TPC) and coliform bacterial testing. This microorganism testing using three kinds of sample: napkin, water source, and air around the cafeteria. Sampling is done at three different time periods with 3 replications and 2 times in different batches of the week. Besides of it, taking picture as photos is also needed to support the observation evaluation result. The next step after microorganism testing is conducted an analysis of overall data obtained. And the last step is giving recommendation in order to improving GMP aspect application which is able to be applied in the cafeteria. From this research showed that microorganism contamination in napkin and air is increased every time. Recommendations to overcome this condition are: in pest handling (in order to prevent pest contamination in production area and cafeteria), in maintenance and keeping cleanliness of place and tools which is used in every stand and in the whole of cafeteria, and in trash handling and cleanliness of garbage-can (in order to prevent contamination in food or causing bad odor). Improvements to the above three aspects of GMP is expected to improve food safety in cafeteria.*

*Key words: sanitary, cafeteria, Good Manufacturing Practices.*

## KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yesus Kristus karena dengan pertolongan-Nya penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi ini dengan baik hingga terselesaikannya Laporan Skripsi yang berjudul ***EVALUASI PENERAPAN SANITASI SEBAGAI ASPEK UTAMA GOOD MANUFACTURING PRACTICES PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN DI KAFETARIA UNIKA SOEGIJAPRANATA, SEMARANG*** - ini.

Skripsi dan penulisan laporan ini merupakan salah satu syarat yang harus ditempuh untuk menyelesaikan Program Strata I Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Katolik Soegijapranata, dan memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan. Kerja Praktek ini dilaksanakan selain untuk menambah wawasan dan pengalaman kerja, juga bertujuan untuk melengkapi pengetahuan dengan penerapan ilmu yang telah diterima secara praktis dalam perkuliahan.

Dalam kesempatan ini, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Tuhan Yesus Kristus. Terima kasih Tuhan, berkat-Mu selalu memenuhi kehidupanku sehari-hari.
2. Ibu Ita Sulistyawati, S.TP, MSc selaku dekan dan dosen pembimbing, dan Ibu Dipl.-Ing. Fifi Susanto Darmadi selaku dosen pembimbing penulis, terima kasih atas waktu yang selama ini telah diluangkan dan kesabarannya.
3. Ibu Ir. Lindayani, MP. PhD, selaku dosen wali penulis, yang selama ini telah sabar membimbing penulis dalam menyelesaikan studi di Unika Soegijapranata.
4. Seluruh dosen Teknologi Pangan Unika Soegijapranata, yang telah membagikan ilmu-ilmunya selama penulis menempuh studi di Unika.
5. Koko dan keluarga tercinta yang selalu memotivasi penulis dalam studinya dan proses penyelesaian laporan skripsi.
6. Teman-teman angkatan '05 yang sudah menjadi teman kumpul, berbagi cerita, berbagi ilmu, berbagi semangat, terima kasih atas perhatian dan cerita-cerita yang telah kalian bagikan padaku. *I'm nothing without you all. You're rock!*

7. Teman-teman sesama penghuni lab mikro, terutama mbak Endah yang sudah menjadi temen ngobrol dan berbagi ilmu dengan penulis.
8. Mas Soleh, Mas Pri, Mas Agus, Mas War dan Mbak Ros untuk semuanya.
9. *Crazy Girls* yang selalu mendukung dan memberi dukungan pada penulis: Ina, Ista, Mira, Yanie, Santy, Meme, Irene, dan Tenny, thanks banget buat *support* dan doanya. *Success all!*
10. Semua pihak yang telah membantu penulis dalam penyusunan laporan skripsi ini.

Penulis berharap Laporan Skripsi ini dapat bermanfaat bagi yang berkepentingan. Dan akhirnya, penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penyusunan Laporan Skripsi ini, oleh karenanya kritik dan saran sangat diharapkan untuk perbaikan dimasa yang akan datang.

Semarang, November 2011

Penulis

## DAFTAR ISI

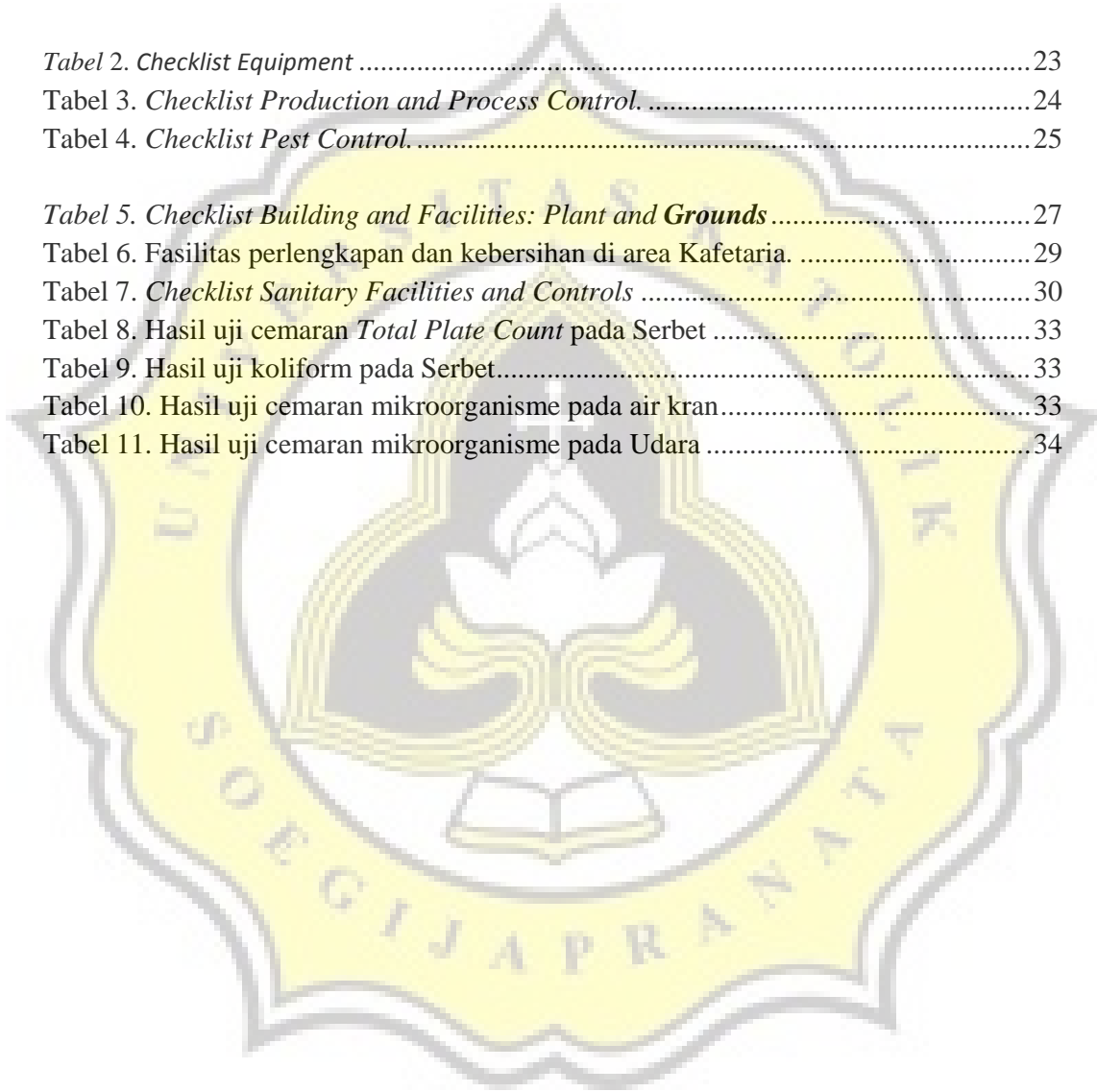
	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
RINGKASAN .....	iii
<i>SUMMARY</i> .....	iv
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
1. PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tinjauan Pustaka .....	1
1.2.1.Kafetaria .....	2
1.2.2.Sanitasi dan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) .....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	10
2. METODE .....	11
2.1. Studi Awal Lapangan .....	12
2.2. Observasi Lapangan .....	12
2.3. Uji Mikrobiologi dan Pengambilan Gambar .....	13
2.3.1.Uji Cemarkan Mikrobiologi .....	13
2.3.1.1.Sampel .....	14
2.3.1.1.1.Pengambilan Sampel.....	14
2.3.1.1.2.Pengenceran Sampel .....	14
2.3.1.2.Total Cemarkan Mikroorganisme (Total <i>Plate Count</i> ) .....	15
2.3.1.2.1.Persiapan Media.....	15
2.3.1.2.2. <i>Spread Plate</i> .....	15
2.3.1.3.Uji Cemarkan Mikroorganisme Udara .....	15
2.3.1.4.Uji Bakteri Koliform .....	16
2.3.1.4.1.Persiapan Media.....	16
2.3.1.4.2.Uji Sangkaan .....	16
2.3.1.4.3.Uji Penegasan.....	16
2.3.1.5.Analisa Data .....	17
2.3.1.1.2.Pengambilan Gambar .....	17
3. HASIL PENELITIAN .....	18
3.1. Studi Awal Lapangan .....	18
3.3. Observasi Lapangan .....	19

3.3	<i>Personnel</i> .....	20
3.4	<i>Equipment</i> .....	22
3.5	<i>Production and Process Control</i> .....	24
3.6	<i>Building and Facilities: Sanitation Operations: Pest Control</i> .....	25
3.7	<i>Building and Facilities: Plant and Grounds</i> .....	26
3.8	<i>Building and Facilities: Sanitary Facilities and Controls</i> .....	29
3.9	Cemaran Mikroorganisme.....	32
4.	PEMBAHASAN.....	35
4.1.	<i>Personnel</i> .....	35
4.2.	<i>Equipment</i> .....	36
4.3.	<i>Production and Process Control</i> .....	37
4.4.	<i>Buildings and Facilities: Sanitation Operations: Pest Control</i> .....	38
4.5.	<i>Building and Facilities: Plant and Grounds</i> .....	39
4.6.	<i>Building and Facilities: Sanitary Facilities and Controls</i> .....	41
4.7.	Cemaran Mikroorganisme.....	43
4.8.	Rekomendasi Perbaikan yang dapat Dilakukan.....	45
5.	KESIMPULAN DAN SARAN.....	48
5.1.	Kesimpulan.....	48
5.2.	Saran.....	48
6.	DAFTAR PUSTAKA.....	49
	LAMPIRAN.....	52



## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. <i>Checklist Personnel</i> .....	20
<i>Tabel 2. Checklist Equipment</i> .....	23
Tabel 3. <i>Checklist Production and Process Control</i> .....	24
Tabel 4. <i>Checklist Pest Control</i> .....	25
<i>Tabel 5. Checklist Building and Facilities: Plant and Grounds</i> .....	27
Tabel 6. Fasilitas perlengkapan dan kebersihan di area Kafetaria.....	29
Tabel 7. <i>Checklist Sanitary Facilities and Controls</i> .....	30
Tabel 8. Hasil uji cemaran <i>Total Plate Count</i> pada Serbet .....	33
Tabel 9. Hasil uji koliform pada Serbet.....	33
Tabel 10. Hasil uji cemaran mikroorganisme pada air kran.....	33
Tabel 11. Hasil uji cemaran mikroorganisme pada Udara .....	34



## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Alur Proses Studi .....	11
Gambar 2 (a). Area Kafetaria UNIKA dilihat dari barat .....	18
Gambar 2 (b). Area Kafetaria UNIKA dilihat dari timur .....	18
Gambar 3. Area dalam stan.....	18
Gambar 4. Persentase kesesuaian penerapan sanitasi dengan aspek GMP .....	19
Gambar 5 (a). Adanya lalat pada daerah penyiapan dan penyajian .....	26
Gambar 5 (b). Adanya semut pada daerah penyiapan dan penyajian.....	26
Gambar 6. Adanya kucing di area kafetaria .....	28
Gambar 7. Lampu kafetaria tidak dilengkapi dengan pelindung.....	29
Gambar 8. Proses pembersihan meja oleh <i>Cleaning service</i> .....	29
Gambar 9. Tempat sampah di dalam stan.....	32
Gambar 10. Tempat sampah di area makan kafetaria .....	32

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Daftar Angka Paling Mungkin <i>Coliform</i> dengan Tiga Tabung .....	52
Lampiran 2. <i>Blanko checklist</i> berdasarkan 6 aspek <i>Good Manufacturing Practices</i> .....	53
Lampiran 3. Layout Kafetaria UNIKA.....	59
Lampiran 4. Data Hasil Observasi.....	60
Lampiran 5. Data Presentase Kesesuaian 9 Stan.....	61

