

**STUDI AWAL POTENSI PENERAPAN SISTEM HACCP
(HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS) PADA
PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI
STUDI KASUS: AKADEMI KEPOLISIAN SEMARANG**

**PRELIMINARY STUDY ON THE POTENTIAL APPLICATION OF
HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINTS)
SYSTEM AT INSTITUTIONAL FOOD SERVICES
CASE STUDY: SEMARANG POLICE ACADEMY**

Oleh : Indah hastanti
NIM : 99.70.0170

Program Studi : Teknologi Pangan

Skripsi ini telah disetujui dan dipertahankan dihadapan sidang penguji pada tanggal :
5 Maret 2004

Pembimbing I,

(Ir. Lucia Sri Lestari, M.Sc)

Pembimbing II,

(Inneke Hantoro, S.TP)

Semarang, Maret 2004

Fakultas Teknologi Pertanian
Soegijajaranata
Dekan,



(Ir. Lucia Sri Lestari, M.Sc.)

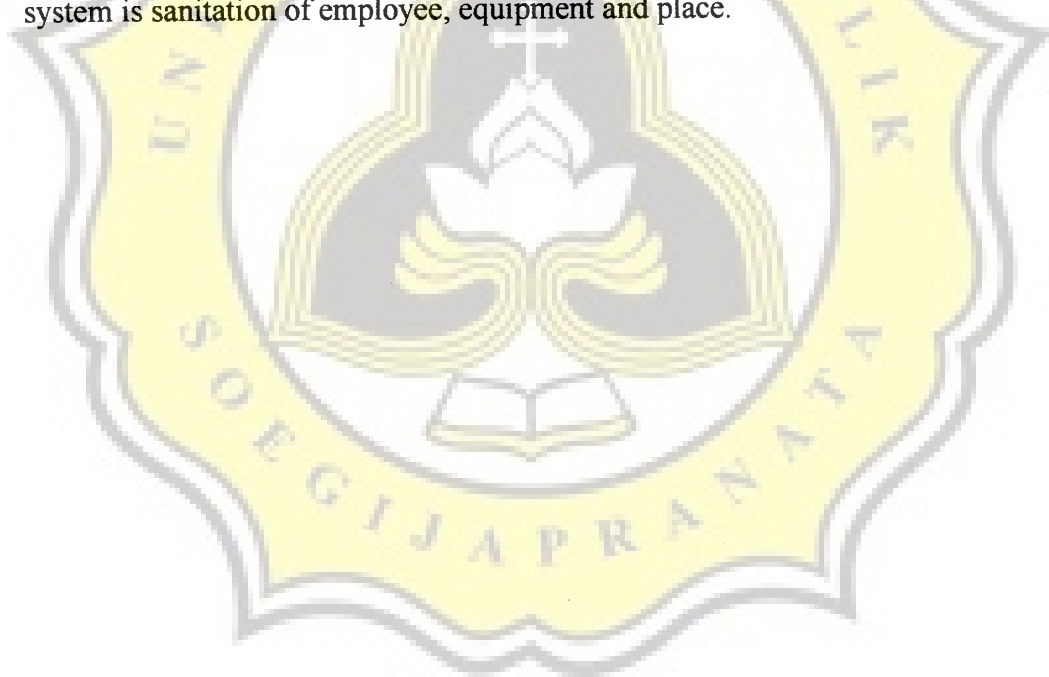
ABSTRAK

HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*) adalah suatu sistem yang mengidentifikasi bahaya yang mungkin timbul dalam mata rantai produksi makanan dan tindakan pencegahan untuk mengendalikan bahaya tersebut. Penyelenggaraan makanan institusi di Akademi Kepolisian (AKPOL) Semarang setiap harinya melayani lebih dari 1000 orang. Untuk menjamin keamanan makanan yang dihasilkan maka dibutuhkan penerapan sistem HACCP. Untuk mempermudah analisa HACCP bahan makanan dikelompokkan ke dalam ikan, daging, ayam, sayuran, susu bubuk, biji-bijian dan air. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisa langkah-langkah apa saja yang perlu diambil dalam penerapan sistem HACCP pada makanan institusi di AKPOL dan sejauh mana peran sistem HACCP sebagai upaya untuk menjamin mutu dan keamanan makanan. Metode yang digunakan dalam penerapan sistem HACCP ini mengacu pada 7 prinsip sistem HACCP menurut WHO. Hasil studi menyatakan bahwa untuk menjamin keamanan makanan perlu memperhatikan titik kendali kritis/CCP (*Critical Control Points*). CCP untuk bahan baku terletak pada adanya bahaya senyawa kimia, sedangkan untuk proses pengolahan secara umum terletak pada pencucian, penyimpanan dingin, pemasakan dan penyajian. Pada penyelenggaraan makanan di AKPOL proses yang perlu dicermati adalah cara pencucian bahan baku, lamanya penyajian makanan, kebersihan pekerja dan kondisi kebersihan tempat selama proses pemasakan berlangsung. Sanitasi pekerja, peralatan dan lingkungan menjadi faktor penunjang keberhasilan sistem HACCP.



SUMMARY

HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*) is a system to identify where the hazards are likely to occur in the process and have opportunity to put in place the measures needed to prevent those hazards occurring. Food service institution in Semarang Police Academy serves foods for more than 1000 persons three times daily. In order to assure the food quality served there is a need to study the prospective application of HACCP in this institution. To simplify the analyses, all the material used was categorized in 7 groups: fish, meat, chicken, vegetables, milk powder, cereals and water. This study used 7 patterns HACCP system method from WHO. The result showed that we must control CCP to assure the quality served. CCP which is related to chemical hazard were found in raw material and process particularly in washing, cold storage, cooking and preparing. Food services in Semarang Police Academy needed change process for washing way, food serve time, condition from place and employee sanitation during process. Support factor HACCP system is sanitation of employee, equipment and place.



KATA PENGANTAR

Teriring rasa kebahagiaan, puji dan syukur senantiasa penulis panjatkan kehadiran Allah SWT. Dengan berkah, rahmat dan hidayahNya penulis dapat menyelesaikan laporan skripsi dengan judul Studi Awal Potensi Penerapan Sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pada Penyelenggaraan Makanan Institusi (Studi Kasus: Akademi Kepolisian, Semarang). Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada kedua orang tua dan keluarga tercinta, Ibu Ir. Lucia Sri Lestari, Msc. dan Ibu Inneke Hantoro, STP. yang telah meluangkan waktunya untuk membimbing, Must_Rudiku tersayang yang selalu sabar mendampingi, semua karyawan AKPOL bagian *Manage*, teman-teman terbaikku: Shinta, Yuni, Wiendy, Oky dan semua pihak yang turut membantu baik materiil maupun moril.

Mengingat sistem HACCP saat ini perlu diterapkan dalam pengolahan makanan maka diharapkan laporan skripsi ini dapat bermanfaat bagi semua pihak khususnya pihak AKPOL dan penulis sendiri. Penulis menyadari masih ada kekurangan dalam laporan ini. Untuk itu penulis menerima kritik dan saran dari semua pihak yang dapat menyempurnakan laporan ini.

Semarang, Maret 2004

Penulis

DAFTAR ISI

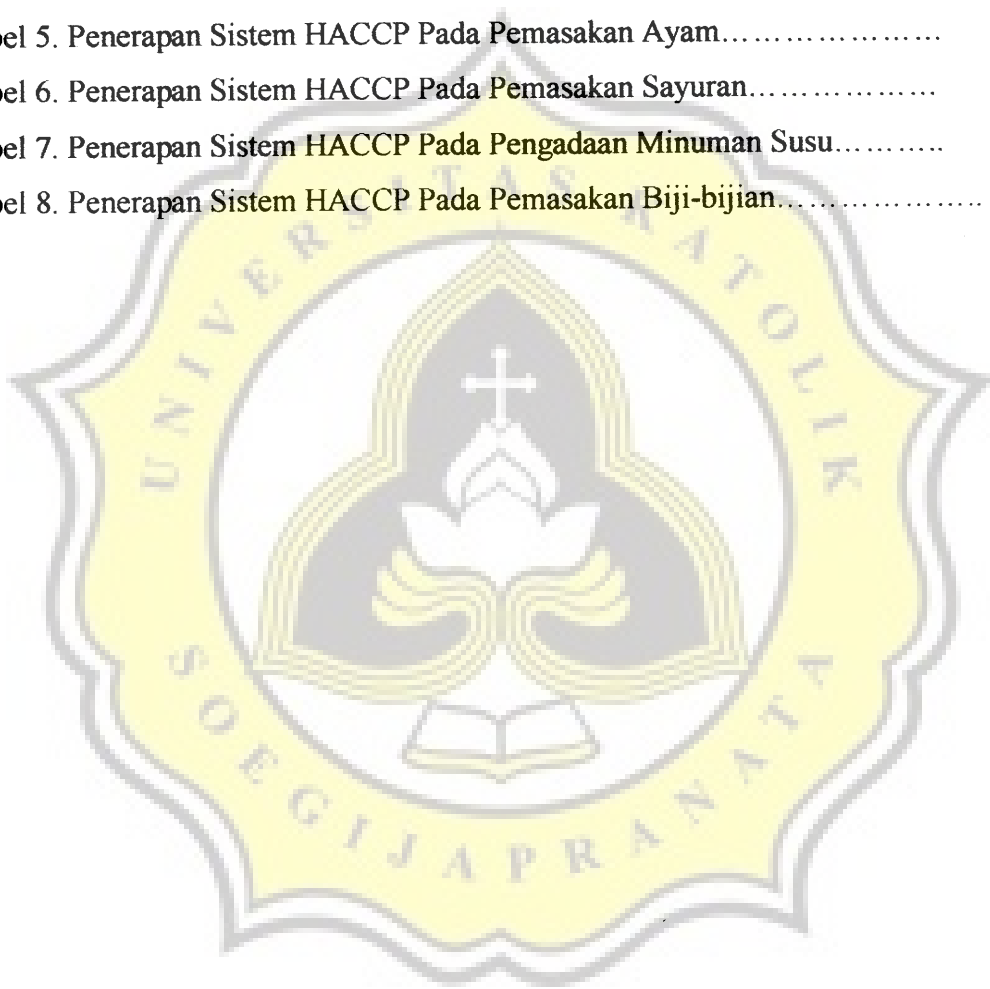
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
1. PENDAHULUAN	1
2. MATERI DAN METODA	
2.1. Observasi Pengelolaan Makanan Institusi	10
2.2. Penerapan Prinsip-prinsip HACCP	11
2.2.1. Identifikasi Bahaya dan Penentuan Tindakan Pencegahan.....	11
2.2.2. Penetapan Titik Kendali Kritis atau CCP	11
2.2.3. Penetapan Batas Kritis (<i>Critical Limit</i>) Pada Tiap-tiap CCP.....	11
2.2.4. Penetapan Sistem <i>Monitoring</i> Pada Tiap-tiap CCP	11
2.2.5. Penetapan Tindakan Koreksi	12
2.2.6. Penetapan Prosedur Verifikasi	12
2.2.7. Penetapan Sistem Dokumentasi	12
3. HASIL PENGAMATAN	
3.1. Lokasi Kerja	15
3.2. Pengadaan Bahan Makanan	15
3.3. Penyimpanan Bahan Metah	16
3.4. Pengolahan Bahan Makanan	18
3.5. Penyajian	20
3.6. Sanitasi	20
4. ANALISA HACCP	
4.1. Penetapan Titik Kritis	22
4.1.1. Bahan Baku	22
4.1.1.1. Ikan	22
4.1.1.2. Daging dan Ayam	23
4.1.1.3. Susu bubuk	24
4.1.1.4. Biji-bijian	24
4.1.1.5. Air	25
4.1.2. Proses Pengolahan	25
4.2. Penerapan Sistem HACCP	26

5.	PEMBAHASAN	41
6.	KESIMPULAN	47
7.	DAFTAR PUSTAKA	48



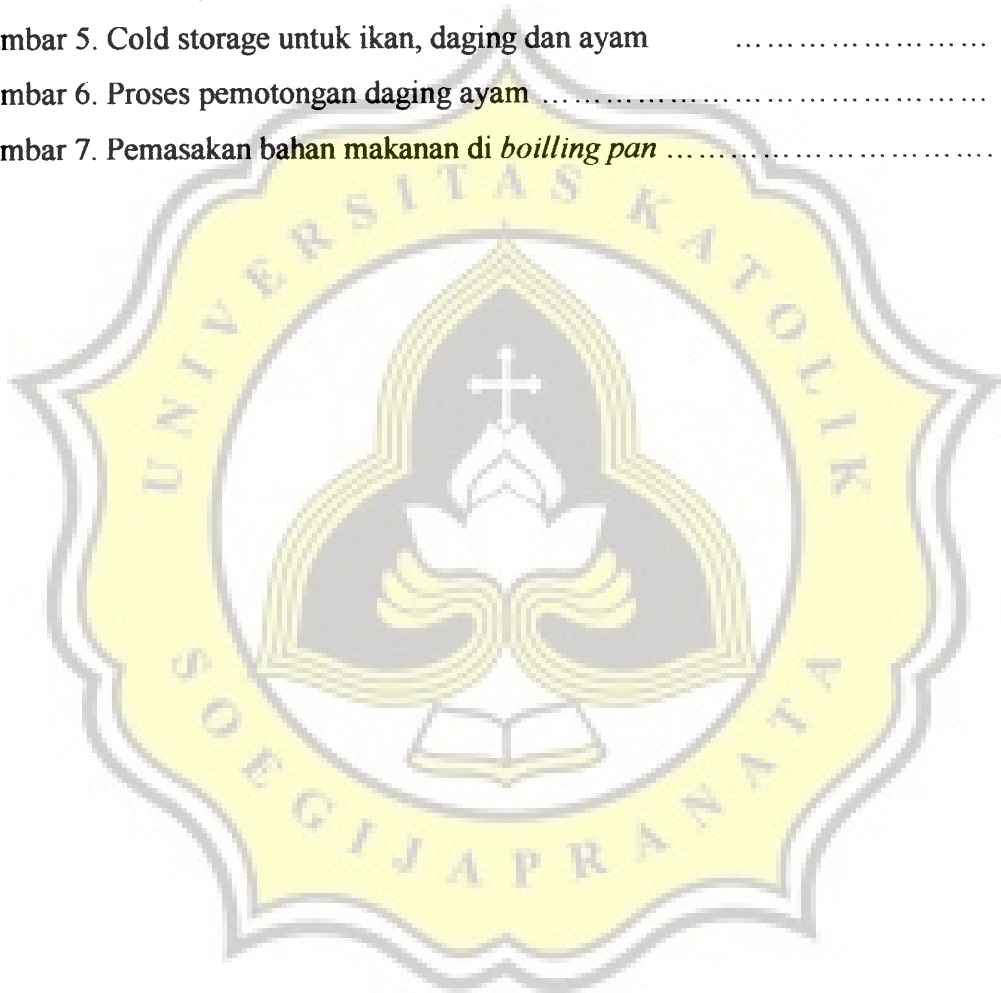
DAFTAR TABEL

Tabel 1. Indeks Beras Taruna dan PPS / hari	14
Tabel 2. Penerapan Sistem HACCP Pada Bahan Baku	28
Tabel 3. Penerapan Sistem HACCP Pada Pemasakan Ikan	31
Tabel 4. Penerapan Sistem HACCP Pada Pemasakan Daging.....	33
Tabel 5. Penerapan Sistem HACCP Pada Pemasakan Ayam.....	35
Tabel 6. Penerapan Sistem HACCP Pada Pemasakan Sayuran.....	37
Tabel 7. Penerapan Sistem HACCP Pada Pengadaan Minuman Susu.....	39
Tabel 8. Penerapan Sistem HACCP Pada Pemasakan Biji-bijian.....	40



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Diagram alir metode pelaksanaan penelitian	13
Gambar 2. Penerimaan bahan baku ayam	16
Gambar 3. Gudang beras	17
Gambar 4. Gudang bahan kering	17
Gambar 5. Cold storage untuk ikan, daging dan ayam	18
Gambar 6. Proses pemotongan daging ayam	19
Gambar 7. Pemasakan bahan makanan di <i>boilling pan</i>	20



DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1. Daftar Anggota Urusan *Manage*
- Lampiran 2. Daftar Menu Makan Taruna dan Siswa AKPOL Bulan Oktober 2003
- Lampiran 3. Denah Dapur AKPOL
- Lampiran 4. Daftar Spesifikasi Bahan Makanan
- Lampiran 5. Standar Porsi Bahan Makanan Taruna
- Lampiran 6. Standar Bumbu Untuk 100 Porsi
- Lampiran 7. Bagan Penetapan CCP Pada Bahan Baku
- Lampiran 8. Penetapan CCP Pada Bahan Baku
- Lampiran 9. Bagan Penetapan CCP Pada Proses
- Lampiran 10. Penetapan CCP Pada Pemasakan Ikan
- Lampiran 11. Penetapan CCP Pada Pemasakan Daging
- Lampiran 12. Penetapan CCP Pada Pemasakan Ayam
- Lampiran 13. Penetapan CCP Pada Pemasakan Sayuran
- Lampiran 14. Penetapan CCP Pada Pengadaan Buah
- Lampiran 15. Penetapan CCP Pada Pengadaan Minuman Susu
- Lampiran 16. Penetapan CCP Pada Pemasakan Biji-bijian