

LAPORAN TUGAS AKHIR

**EVALUASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DAN
REKOMENDASI PENGEMBANGAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL
CONTROL POINT* (HACCP) PADA PRODUKSI MAKANAN KHAS
(Studi Kasus: UKM Intip Buntel)**



Usulan Penelitian Untuk Skripsi S-1

Diajukan Oleh:
Widyalika Candra Dewi
D 600 160 084

**JURUSAN TEKNIK INDUSTRI FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2020**

LAPORAN TUGAS AKHIR

**EVALUASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DAN
REKOMENDASI PENGEMBANGAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL
CONTROL POINT* (HACCP) PADA PRODUKSI MAKANAN KHAS
(Studi Kasus: UKM Intip Buntel)**



Usulan Penelitian Untuk Skripsi S-1

Diajukan Oleh:
Widyalika Candra Dewi
D 600 160 084

**JURUSAN TEKNIK INDUSTRI FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2020**

HALAMAN PENGESAHAN
EVALUASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DAN
REKOMENDASI PENGEMBANGAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL*
***CONTROL POINT* (HACCP) PADA PRODUKSI MAKANAN KHAS**
(Studi Kasus: UKM Intip Buntel)

Tugas Akhir ini telah diterima dan disahkan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Studi S-1 untuk memperoleh gelar Sarjana Teknik Jurusan Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Hari : Jumat
Tanggal : 5 Juni 2020

Disusun Oleh:

Nama : Widyalika Candra Dewi
NIM : D 600.160.084
Jur/Fak : Teknik Industri/Teknik

Mengesahkan:

Dosen Pembimbing



(Ir. Ahmad Kholid Al Ghofari, S.T., M.T.)

HALAMAN PERSETUJUAN
EVALUASI *GOOD MANUFACTURING PRACTICES* (GMP) DAN
REKOMENDASI PENGEMBANGAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL*
***CONTROL POINT* (HACCP) PADA PRODUKSI MAKANAN KHAS**
(Studi Kasus: UKM Intip Buntel)

Telah Dipertahankan pada Sidang Pendadaran Tugas Akhir
Jurusan Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Surakarta
Dihadapkan Dewan Penguji

Hari : Jumat
Tanggal : 5 Juni 2020

Menyetujui:

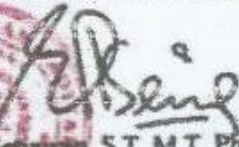
Nama	Tanda Tangan
1. Ir. Ahmad Kholid Al-Ghofari, S.T., M.T (Ketua)	 _____
2. Ir. Much. Djunaidi, S.T., M.T (Anggota)	 _____
3. Ir. Hafidh Munawir, S.T., M.Eng (Anggota)	 _____

Mengetahui,


Dekan Fakultas Teknik

(Ir. Sri Sunarjono, M.T., Ph.D., IPM)

Ketua Jurusan Teknik Industri


(Eko Sanjaya, S.T., M.T., Ph.D.)

PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa tugas akhir ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi, dan sepanjang sepengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dikutip dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Surakarta, 5 Juni 2020

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Widyalyika' with a stylized flourish at the end.

Widyalyika Candra Dewi

MOTTO

“Sesungguhnya bersama kesulitan pasti ada kemudahan. Maka apabila engkau telah selesai (dari suatu urusan), tetaplah bekerja keras (untuk urusan yang lain).”

(QS Al Insyirah : 6-7)

“Do your best at any moment.”

(Penulis)

“Tiadanya keyakinanlah yang membuat orang takut menghadapi tantangan; dan saya percaya ada diri saya sendiri.”

(Muhammad Ali)

“Tidak ada kesuksesan melainkan dengan pertolongan Allah.”

(QS Huud : 88)

“Waktu bagaikan pedang. Jika engkau tidak memanfaatkannya dengan baik, maka ia akan memanfaatkanmu.”

(Hadis Riwayat Muslim)

PERSEMBAHAN

Laporan Tugas Akhir ini penulis persembahkan kepada:

1. Allah SWT yang telah membimbing dan memudahkan saya dalam menyusun laporan Tugas Akhir. Sungguh tidak ada daya atau kekuatan melainkan itu pemberian dari Allah SWT.
2. Kedua Orang Tua dan saudara-saudara saya yang telah memberikan motivasi, nasihat, dan kasih sayang yang menjadikan saya tumbuh lebih dewasa.
3. Bapak Ahmad Kholid Al Ghofari selaku dosen pembimbing Tugas Akhir, yang selalu mengingatkan dan tanpa lelah memberikan bimbingan serta motivasi.
4. Pihak UKM Intip Buntel yang dengan tulus dan ikhlas memberikan kesempatan untuk penelitian serta ilmu yang bermanfaat.
5. Teman-teman Teknik Industri 2016 dan Keluarga Laboratorium Teknik Industri telah memberikan motivasi dan semangat

KATA PENGANTAR

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

Atas berkat rahmat Allah SWT yang telah memberikan karunia dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan Tugas Akhir yang berjudul **“Evaluasi *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Rekomendasi Pengembangan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Produksi Makanan Khas (Studi Kasus: UKM Intip Buntel)”** yang disusun sebagai salah satu persyaratan dalam menyelesaikan program sarjana Teknik Industri.

Penulis laporan Tugas Akhir ini telah banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Oleh sebab itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Kedua orang tua dan kakak saya yang telah memberikan dukungan moril maupun materil.
2. Bapak Ir. Sri Sunarjono, M.T., Ph.D selaku Dekan Fakultas Teknik UMS.
3. Bapak Ir. Eko Setiawan, S.T., M.T., Ph.D selaku Ketua Jurusan Teknik Industri UMS.
4. Bapak Ir. Ahmad Kholid Al Ghofari, S.T., M.T selaku dosen pembimbing Tugas Akhir.
5. Ibu Cahyani, Ibu Mamik Suharti, dan Bapak Hadi Subagyo selaku pihak dari UKM Intip Buntel.
6. Bapak Hafidh Munawir dan Much. Djunaidi selaku dosen penguji Tugas Akhir.
7. Teman-teman Teknik Industri 2016 yang sudah banyak memberikan dukungan dan saran dalam mengerjakan laporan Tugas Akhir.
8. Keluarga Asisten Laboratorium Teknik Industri yang banyak memberikan ruang untuk dukungan dan motivasi.

Semoga kebaikan dan ilmu secara ikhlas yang diberikan kepada penulis menjadi amal yang berkah dan mendapatkan imbalan yang semestinya dari Allah SWT.

Penulis menyadari tidak ada daya dan kesempurnaan di dunia ini melainkan seizin Allah SWT. Akhir kata penulis menyadari bahwa laporan ini masih memiliki kekurangan, baik dalam penulisan maupun penjelasan. Untuk ini kritik dan saran yang sifatnya membangun selalu penulis harapkan demi kesempurnaan Laporan Tugas Akhir ini dikemudian hari. Penulis berharap semoga laporan ini bermanfaat bagi penulis dan pihak lain yang membaca pada umumnya.

Surakarta, 1 Mei 2020
Penulis

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
PERNYATAAN.....	iv
<i>MOTTO</i>	v
PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
ABTRAKSI.....	xii
<i>ABSTRACT</i>	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Batasan Masalah	5
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
1.6 Sistematika Penelitian	6
BAB II LANDASAN TEORI	7
2.1 Pangan	7
2.1.1 Makanan Khas	8
2.1.2 Intip	8
2.2 <i>Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</i>	8
2.2.1 Sejarah <i>Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</i>	9
2.2.2 Konsep Penerapan HACCP	9
2.2.3 Program Prasyarat HACCP	16
2.3 <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	17
2.3.1 Aspek GMP.....	18
2.3.2 Penilaian Aspek GMP	34

2.4 Tinjauan Pustaka.....	36
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	40
3.1 Metode Penelitian	40
3.2 Objek Penelitian.....	40
3.3 Kerangka Pemecahan Masalah	40
3.4 Prosedur Penelitian.....	40
3.4.1 Studi Pendahuluan.....	42
3.4.2 Identifikasi dan Perumusan Masalah	42
3.4.3 Penentuan Tujuan Penelitian.....	42
3.4.4 Studi Literatur	42
3.4.5 Studi Lapangan	42
3.4.6 Pengumpulan Data.....	43
3.4.7 Pengolahan Data	43
3.4.8 Analisis Data.....	45
3.4.9 Kesimpulan dan Saran	45
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	46
4.1 <i>Good Manufacturing Practices (GMP)</i>	46
4.1.1 Penilaian 14 aspek GMP.....	46
4.1.2 Pemeriksaan Sarana Produksi.....	71
4.2 <i>Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)</i>	77
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	117
5.1 Kesimpulan.....	117
5.2 Saran	118
DAFTAR PUSTAKA	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Varian Rasa Intip Buntel	4
Gambar 2. 1 Langkah Penyusunan dan Penerapan HACCP	10
Gambar 2. 2 Pohon Keputusan Titik Kontrol Kritis untuk Bahan Baku	13
Gambar 2. 3 Pohon Keputusan Titik Kontrol Kritis untuk Proses Produksi	14
Gambar 2. 4 <i>House of Product Safety</i>	16
Gambar 2. 5 Diagram Arah Sistem Pembinaan Mutu Keamanan Pangan.....	17
Gambar 3. 1 Kerangka Pemecahan Masalah.....	41
Gambar 4. 1 Bagan alir Proses Produksi Intip Buntel dengan Pengovenan	81
Gambar 4. 2 Bagan alir Proses Produksi Intip Buntel tanpa Pengovenan	82

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Skor terhadap aspek-aspek GMP	34
Tabel 2. 2 Kriteria Level dari Penetapan Ketidaksesuaian	35
Tabel 2. 3 Tinjauan Pustaka	36
Tabel 4. 1 Penilaian 14 aspek GMP	47
Tabel 4. 2 Usulan Perbaikan Sub aspek GMP	61
Tabel 4. 3 Hasil Pemeriksaan Sarana Produksi UKM Intip Buntel	72
Tabel 4. 4 Deskripsi produk Intip Buntel rasa coklat.....	78
Tabel 4. 5 Deskripsi produk Intip Buntel rasa keju	79
Tabel 4. 6 Deskripsi produk Intip Buntel rasa gurih.....	79
Tabel 4. 7 Deskripsi produk Intip Buntel rasa sambal bawang.....	79
Tabel 4. 8 Deskripsi produk Intip Buntel rasa manis.....	80
Tabel 4. 9 Identifikasi Bahaya Potensial dan Analisis Bahaya pada Bahan Baku Intip Buntel.....	83
Tabel 4. 10 Identifikasi Bahaya Potensial dan Analisis Bahaya pada Proses Produksi Intip Buntel	86
Tabel 4. 11 Penentuan Titik Kendali Kritis (TKK) pada Bahan Baku Intip Buntel.....	95
Tabel 4. 12 Penentuan Titik Kendali Kritis (TKK) pada Proses Produksi Intip Buntel.....	98
Tabel 4. 13 Batas Kritis dari masing-masing Titik Kendali Kritis	108
Tabel 4. 14 Analisis Sistem Pemantauan dan Tindakan Perbaikan Setiap TKK Produk UKM Intip Buntel.....	110
Tabel 4. 15 Prosedur verifikasi pada produk UKM Intip Buntel.....	113
Tabel 4. 16 Penetapan penyimpanan catatan dan dokumentasi rencana HACCP pada UKM Intip Buntel.....	114

ABTRAKSI

Industri pangan yang memproduksi makanan khas semakin berkembang untuk memenuhi kebutuhan pasar. Peningkatan kebutuhan tersebut perlu adanya tindakan pengendalian dan keamanan pada proses pengolahan pangan agar menjaga kualitas makanan serta menghasilkan makanan yang sehat dan aman. UKM Intip Buntel sebagai industri rumah tangga yang memproduksi makanan khas Solo yaitu Intip belum menerapkan sistem keamanan pangan pada proses pengolahannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi penerapan aspek-aspek *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada UKM Intip Buntel dan memberikan rekomendasi untuk mengembangkan sistem HACCP pada UKM Intip Buntel. Evaluasi penerapan aspek GMP menggunakan metode *scoring* melalui observasi dan wawancara di UKM Intip Buntel serta studi literatur mengenai sistem HACCP. Berdasarkan hasil penilaian penerapan 14 aspek GMP diperoleh persentase penerapan GMP pada UKM Intip Buntel sebesar 75,84% yang berkategori Cukup. Rekomendasi pengembangan HACCP terdiri dari 12 langkah yang mencakup 7 prinsip HACCP.

Kata Kunci: Intip, Keamanan Pangan, GMP, HACCP

ABSTRACT

Food industries that produce traditional foods are increasingly developing to fulfill market needs. The increased need requires control and security measures in the food processing. This process is intended in order to maintain food quality and to produce healthy and safe food. UKM Intip Buntel as a home industry that produce intip as Solo traditional food that has not implemented a food safety system in its processing. This study aims to evaluate the application of aspects Good Manufacturing Practices (GMP) to UKM Intip Buntel and provide recommendations for developing the HACCP to UKM Intip Buntel. Evaluation of the application 14 aspects of GMP using the scoring method through observation and interviews in UKM Intip Buntel and literature studies on the HACCP system. Based on the results of application assessment from 14 aspects GMP, the percentage of GMP implementation in UKM Intip Buntel was 75,84% which is categorized as Sufficient. The HACPP developments recommendation consists of 12 steps that cover 7 principles of HACCP.

Keywords: Intip, Food Safety, GMP, HACCP