



INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA

**PENERAPAN STANDAR BRC EDISI TUJUH PADA INDUSTRI
WAFER STIK DI PT. XYZ**

SKRIPSI

**DWI SUCIANTO
1322125004**

**TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
TANGERANG SELATAN
2023**



INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA

**PENERAPAN STANDAR BRC EDISI TUJUH PADA INDUSTRI
WAFER STIK DI PT. XYZ**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknik

**DWI SUCIANTO
1322125004**

**TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
TANGERANG SELATAN
2023**

**HALAMAN PERNYATAAN
ORISINALITAS**

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri,
dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk
telah saya nyatakan dengan benar

Nama : Dwi Sucianto
NPM : 1322125004
Tanda Tangan :
Tanggal :

Skripsi yang berjudul:

**PENERAPAN STANDAR BRC EDISI TUJUH PADA INDUSTRI
WAFER STIK DI PT. XYZ**

Dipersiapkan dan Disusun oleh:
DWI SUCIANTO
1322125004

Skripsi tersebut telah disetujui untuk disidangkan

Tangerang Selatan, 23 Agustus 2023

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,

(Dr.rer.nat.Ir.Abu Amar, IPM)

(Ir.Darti Nurani, M.Si)

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi diajukan oleh :

Nama : Dwi Sucianto
NPM : 1322125004
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul Skripsi : Penerapan Standar BRC Edisi ke Tujuh pada Industri Wafer Stik di PT. XZY

Telah berhasil dipertahankan di hadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Teknik pada Program Studi Teknologi Industri Pertanian Institut Teknologi Indonesia.

DEWAN PENGUJI

Pembimbing : Dr.rer.nat.Ir.Abu Amar, IPM dan Ir.Darti Nurani, M.Si
Penguji 1 : Ir.Heru Irianto, M.Si
Penguji 2 : Ir.Syahril Makosim, M.Si, IPM

Ditetapkan di : Kampus Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan
Tanggal :

KETUA PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN

(Shinta Leonita, STP, M.Si)

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan syukur kehadirat Allah SWT, penulis dapat menyelesaikan skripsi sebagai salah satu dari syarat menyelesaikan pendidikan Strata 1 (S1) pada Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia. Dengan selesainya penelitian hingga tersusunnya skripsi ini, penulis ingin menyampaikan penghargaan dan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Shinta Leonita, STP, M.Si. Selaku Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Institut Teknologi Indonesia
2. Dr.rer.nat.Ir. Abu Amar, IPM sebagai dosen Pembimbing Utama
3. Ir. Darti Nurani, M.Si. sebagai dosen Pembimbing Pendamping
4. Keluarga yang telah memberikan dukungan dan semangat untuk menyelesaikan tugas akhir ini.

Akhirnya penulis berharap semoga skripsi ini bermanfaat dan dapat memberikan kontribusi yang nyata pada perkembangan ilmu pengetahuan di bidang Teknologi Industri Pertanian.

Tangerang Selatan, 23 Agustus 2023

Penulis

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS
AKHIR/SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Institut Teknologi Indonesia, saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Dwi Sucianto
NPM : 1322125004
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Jenis karya : Akhir/ Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Institut Teknologi Indonesia Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalty Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul :

PENERAPAN STANDAR BRC EDISI KE TUJUH PADA INDUSTRI WAFER
STIK DI PT. XYZ

beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Institut Teknologi Indonesia berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan Tugas Akhir/ Skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di: Tangerang Selatan
Pada Tanggal 23 Agustus 2023
Yang Menyatakan,

(Dwi Sucianto)

ABSTRAK

Nama : Dwi Sucianto
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Penerapan Standar BRC Edisi ke Tujuh pada Industri Wafer Stik di PT. XYZ
Dosen : 1. Dr.rer.nat. Ir. Abu Amar, IPM
2. Ir.Darti Nurani, M.Si

Industri pangan olahan adalah salah satu bidang industri yang cukup dinamis perkembangannya. Dalam bidang pangan olahan, wafer adalah salah satu komoditi yang cukup banyak di pasaran. Dalam perkembangannya, sistem manajemen keamanan pangan adalah hal yang wajib dijalankan oleh produsen pangan olahan. Sistem *Hazzard Crytical Control Point* (HACCP) adalah sistem manajemen keamanan pangan yang diterapkan dalam industri pangan olahan. Penerapan HACCP mengacu pada 7 prinsip HACCP seperti yang diatur dalam *CODEX Alimentarius Commision* (CAC) yang merupakan standar dasar dalam penerapan sistem HACCP dalam produk pangan olahan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif yang dilakukan dengan pengumpulan data dengan tiga cara: 1. Melakukan pengumpulan data melalui Pengamatan langsung di bagian terkait (Produksi, Gudang, Pembelian, *Human Resource, Engineering*, dan *Product Development*), 2. Wawancara terhadap manajemen dan karyawan yang terlibat dalam proses produksi terkait produk, proses dan pentingnya pengendalian mutu dalam produksi, dan 3. Mempelajari berbagai dokumen yang ada di perusahaan seperti *Standard Operating Procedure* (SOP), *Work Instruction* (WI), *Form*, dan dokumen pendukung lainnya. Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji aturan terbaru dari BRC Edisi ke tujuh dan penerapannya dalam sistem manajemen keamanan pangan di PT XYZ, sebagai sarana untuk persiapan audit BRC yang dilakukan 1 tahun sekali oleh badan sertifikasi. Hasil dari Penilaian *Good Manufacturing Practice* (GMP) Hasil audit menunjukkan secara umum memenuhi standard GMP, sedangkan penilaian aspek HACCP sesuai dengan standar BRC bahwa masih memenuhi persyaratan HACCP sesuai dengan standar BRC.

Kata kunci: Wafer, Penilaian Keamanan Pangan

ABSTRACT

Nama : Dwi Sucianto
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Penerapan Standar BRC Edisi tujuh pada Industri Wafer Stik di PT. XYZ

Dosen : 1. Dr.rer.nat.Ir. Abu Amar, IPM
2. Ir.Darti Nurani, M.Si

The processed food industry is one of the industrial fields that is quite dynamic in its development. In the field of processed food, wafers are a commodity that is quite a lot on the market. In its development, the food safety management system is mandatory for processed food producers. The Hazard Critical Control Point (HACCP) system is a food safety management system that is applied in the processed food industry. The application of HACCP refers to the 7 HACCP principles as stipulated in the CODEX Alimentarius Commission (CAC) which is the basic standard in the application of the HACCP system in processed food products. The method used in this study is a descriptive method which is carried out by collecting data in three ways: 1. Collecting data through direct observation in related sections (Production, Warehouse, Purchasing, Human Resource, Engineering, and Product Development), 2. Interviews with management and employees involved in the production process related to products, processes and the importance of quality control in production, and 3. Study various existing documents in the company such as Standard Operating Procedures (SOP), Work Instructions (WI), Forms, and other supporting documents. This study aims to examine the latest regulations from BRC Edition seventh and their application in the food safety management system at PT XYZ, as a means for preparing for a BRC audit which is conducted once a year by a certification body. Results of the Assessment of Good Manufacturing Practice (GMP) The results of the audit showed that the factory comply with GMP standar, from the HACCP aspect assessment is in accordance with the BRC standard the factory comply with HACCP accordance with BRC standard

Key Words: *Wafer, Assesment Food Safety*

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI TUGAS AKHIR/SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS	vii
ABSTRAK	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	3
1.3. Kerangka Pemikiran.....	4
1.4. Maksud dan Tujuan Penelitian.....	4
1.5. Manfaat Penelitian.....	4
1.6. Hipotesis.....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1. Wafer <i>Stick</i>	6
2.2. Good Manufacturing Practices (GMP).....	11
2.3. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).....	13
2.4. British Retail Concercium (BRC).....	15
BAB 3 METODE PENELITIAN	27
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian.....	27
3.2. Metode Penelitian.....	27
3.3. Prosedur Penelitian.....	28
3.4. Analisis.....	28
BAB 4 HASIL DAN ANALISIS HASIL	30
4.1. Penilaian <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP).....	30
4.2. Penilaian aspek HACCP sesuai dengan standar BRC.....	36
BAB 5 PEMBAHASAN DAN PENDAPAT	38
5.1. Penerapan <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP).....	38
5.2. Sistem Manajemen Mutu Pangan Sesuai Standar BRC.....	52
BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN	72
6.1. Kesimpulan.....	72
6.2. Saran.....	72
DAFTAR REFERENSI	73
LAMPIRAN	75

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Wafer <i>stick</i>	8
Gambar 2.2. Wafer <i>Stick</i> dengan coklat kompon.....	9
Gambar 2.3. Wafer <i>stick</i> pillow.....	9
Gambar 2.4. Wafer <i>stick flat</i>	9
Gambar 2.5. Oven Wafer <i>Stick</i>	10
Gambar 2.6. Alur proses pembuatan wafer <i>stick</i>	10
Gambar 3.1. Diagram Alir Pelaksanaan Penelitian.....	28
Gambar 5.1. Rekapitulasi Hasil Pemeriksaan GMP Sarana Produksi Pangan.....	38
Gambar 5.2. Rekapitulasi Hasil Pemeriksaan Sistem Manajemen Mutu Pangan BRC.....	52
Gambar 5.3. Peta <i>Zoning</i>	61

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Tabel Perbandingan Standar BRC Edisi ke 6 dan Edisi ke 7.....	3
Tabel 4.1. Rekapitulasi Hasil Pemeriksaan GMP Sarana Produksi Pangan.....	30
Tabel 4.2. Rekapitulasi Hasil Pemeriksaan Manajemen Mutu Pangan Menurut Standar BRC.....	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Laporan pemeriksaan GMP Sarana Produksi Pangan.....	76
Lampiran 2. Struktur Organisasi PT XYZ.....	92
Lampiran 3. Hasil Penilaian Standard Mutu BRC.....	94
Lampiran 4. Standar Penilaian BRC Untuk Fasilitas Produksi Pangan Olahan.....	106
Lampiran 5. Hasil Internal Audit.....	107
Lampiran 6. Contoh Deskripsi Produk.....	130
Lampiran 7. Diagram Alir Proses Produksi.....	132
Lampiran 8. Penentuan Potensi Bahaya.....	133
Lampiran 9 . List Titik Kritis Kualitas (<i>Critical Quality Point</i>).....	135
Lampiran 10. Monitoring, Verifikasi dan Tindakan Koreksi Terhadap Titik Kendali Kritis (CCP).....	136
Lampiran 11. List <i>Pre-Requisite Program</i>	139
Lampiran 12. PERMENKES nomor 492/Menkes/Per/IV/2010.....	145
Lampiran 13. Standar Berat dalam Kemasan Tertutup.....	153
Lampiran 14. Monitoring Verifikasi dan Kalibrasi.....	164