



**INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA**

**PERANCANGAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PADA USAHA MIKRO DAN KECIL MINUMAN SERBUK DI PERUSAHAAN XYZ, JAKARTA PUSAT**

**SKRIPSI**

**PRIYO HUTOMO AJI**

**1321720010**

**TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**TANGERANG SELATAN**

**2022**



**INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA**

**PERANCANGAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PADA USAHA MIKRO DAN KECIL MINUMAN SERBUK DI PERUSAHAAN XYZ, JAKARTA PUSAT**

**SKRIPSI**

**Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian**

**PRIYO HUTOMO AJI**

**1321720010**


**TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**TANGERANG SELATAN**

**2022**

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

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

Nama : Priyo Hutomo Aji  
NPM : 1321720010  
Tanda Tangan :   
Tanggal : 11 Agustus 2022

Skripsi yang berjudul:

**PERANCANGAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)* PADA USAHA MIKRO DAN KECIL MINUMAN SERBUK DI PERUSAHAAN XYZ, JAKARTA PUSAT**

Dipersiapkan dan Disusun oleh:

**PRIYO HUTOMO AJI  
1321720010**

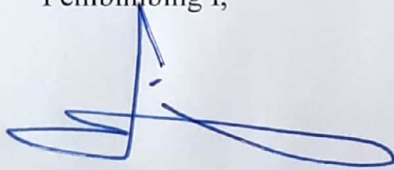
Telah dipertahankan di Depan Dewan Penguji pada Tanggal  
11 Agustus 2022

Skripsi tersebut telah diterima  
Sebagai sebagian persyaratan yang diperlukan  
untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian

Tangerang Selatan, 2022

Program Studi Teknologi Industri Pertanian

Pembimbing I,

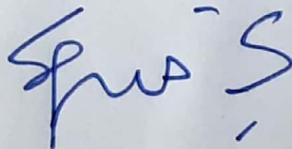


(Dr. rer. nat. Ir Abu Amar, IPM)

Ketua,  


(Shinta Leonita, S.TP, M.Si)

Pembimbing II,



(Ir. Syahril Makosim. ST, MSi, IPM)

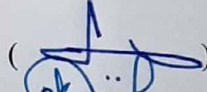
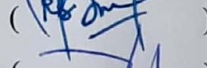
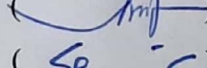

## HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini diajukan oleh :  
Nama : Priyo Hutomo Aji  
NPM : 1321720010  
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian  
Judul SKRIPSI : Perancangan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Usaha Mikro dan Kecil Minuman Serbuk di Perusahaan XYZ, Jakarta Pusat

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

## DEWAN PENGUJI

Pembimbing 1 : Dr. rer. nat. Ir Abu Amar, IPM  
Penguji 1 : Ir. Raskita Saragih, M.Si  
Penguji 2 : Shinta Leonita, S.TP, M.Si  
Penguji 3 : Ir. Syahril Makosim. ST, MSi, IPM

()  
()  
()  
()

Ditetapkan di : Kampus Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan  
Tanggal : 11 Agustus 2022

## KETUA PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN

  
(Shinta Leonita, S.TP, M.Si)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT atas Rahmat dan Karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Strata-1 (S-1) pada Program Studi Teknologi Industri Pertanian Institut Teknologi Indonesia. Penulis sebelumnya telah mengajukan proposal kepada dosen pembimbing dan telah disepakati bahwa judul penelitian yang diajukan penulis adalah “Perancangan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Usaha Mikro dan Kecil Minuman Serbuk di Perusahaan XYZ, Jakarta Pusat”. Dengan selesainya skripsi ini, penulis sampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

- (1) Dr. rer. nat. Ir Abu Amar, IPM selaku pembimbing pertama yang telah memberikan saran perbaikan dalam penyusunan skripsi.
- (2) Ir. Syahril Makosim. ST, MSi, IPM selaku pembimbing ke dua yang telah memberi saran dan perbaikan juga dalam penyusunan skripsi.
- (3) Dra. Setiarti Sukotjo. M.Sc, selaku pembimbing akademik saya di Program Studi Teknologi Industri Pertanian
- (4) Kedua orang tua saya yang selalu mendoakan dan memberi dorongan semangat dalam penyusunan skripsi.
- (5) Seluruh dosen dan staf Prodi Teknologi Industri Pertanian, atas saran-saran baik kepada saya
- (6) Teman-teman satu angkatan 2017 yang saling memberi semangat dalam penyusunan skripsi.
- (7) Serta semua pihak yang secara tidak langsung ikut serta membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, adanya saran dan kritik yang bersifat membangun sangat penulis harapkan guna untuk menjadikan sempurna skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat bermanfaat.

Tangerang Selatan,

Priyo Hutomo Aji

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

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

Nama : Priyo Hutomo Aji  
NPM : 1321720010  
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian  
Jenis karya : Tugas Akhir/Skripsi

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

**PERANCANGAN *HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PADA USAHA MIKRO DAN KECIL MINUMAN SERBUK DI PERUSAHAAN XYZ, JAKARTA PUSAT**

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 11 Agustus 2022  
Yang Menyatakan,

(Priyo Hutomo Aji)

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR .....</b>	<b>vi</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB 1 PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Identifikasi Masalah .....	2
1.3. Kerangka Berpikir .....	3
1.4. Maksud dan Tujuan Penelitian .....	4
1.5. Manfaat Penelitian.....	4
1.6. Hipotesis.....	4
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
2.1. Minuman Serbuk Instan .....	5
2.2. GMP ( <i>Good Manufacturing Practice</i> ) .....	5
2.3. SSOP ( <i>Sanitation Standar Operating Procedur</i> ) .....	17
2.4. HACCP ( <i>Hazard Analisis Critical Control Point</i> ) .....	20
<b>BAB 3 METODE PENELITIAN .....</b>	<b>28</b>
3.1. Tempat dan Waktu Penelitian .....	28
3.2. Rancangan Percobaan .....	28
3.3. Analisis Data .....	30
3.4. Prosedur Penelitian.....	28
<b>BAB 4 HASIL DAN ANALISIS HASIL .....</b>	<b>31</b>
4.1. Penilaian <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP).....	31
4.2. Penilaian <i>Sanitation Standard Operational Procedure</i> (SSOP) .....	32
4.3. <i>HACCP Plan</i> .....	33



4.4.	Data Hasil Pengujian Kandungan Kimia.....	35
<b>BAB 5 PEMBAHASAN DAN PENDAPAT .....</b>		<b>37</b>
5.1.	Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP).....	37
5.2.	Penerapan <i>Sanitation Standard Operational Procedure</i> (SSOP) .....	38
5.3.	HACCP ( <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> ) <i>Plan</i> .....	40
5.4.	Analisa Hasil Pengujian Kandungan Kimia.....	49
<b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>		<b>52</b>
6.1.	Kesimpulan.....	52
6.2.	Saran.....	52
<b>DAFTAR REFERENSI.....</b>		<b>53</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>		<b>56</b>

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar 3. 1.</b> Diagram Alir Penelitian .....	<b>29</b>
<b>Gambar 5. 1.</b> Grafik Persentase Kesesuaian Penerapan <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP) di Perusahaan XYZ, Jakarta Pusat.....	<b>37</b>
<b>Gambar 5. 2.</b> Grafik Penerapan SSOP di Perusahaan XYZ, Jakarta Pusat.....	<b>39</b>
<b>Gambar 5. 3.</b> Diagram Alir Pembuatan Minuman Serbuk di Perusahaan XYZ, Jakarta Pusat.....	<b>44</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2. 1.</b> Daftar Contoh Produk Makanan dan Tingkat Risiko Terkontaminasi .....	<b>21</b>
<b>Tabel 2. 2.</b> Bahan Tambahan Pangan yang Digunakan dalam Minuman Serbuk Instan pada Usaha Kecil & Mikro XYZ.....	<b>26</b>
<b>Tabel 4. 1.</b> Persentase Kesesuaian GMP di Perusahaan XYZ, Jakarta Pusat .....	<b>31</b>
<b>Tabel 4. 2.</b> Persentase Kesesuaian GMP di Perusahaan XYZ, Jakarta Pusat .....	<b>32</b>
<b>Tabel 4. 3.</b> Analisis Bahaya yang Bersumber dari Bahan Baku dan Bahan Pendukung	<b>33</b>
<b>Tabel 4. 4.</b> Analisis Bahaya yang Bersumber dari Proses Produksi .....	<b>34</b>
<b>Tabel 4. 5.</b> CCP Proses Produksi Minuman Serbuk .....	<b>35</b>
<b>Tabel 5. 1.</b> Deskripsi Produk Minuman Serbuk Perusahaan XYZ, Jakarta Pusat .....	<b>42</b>

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1.</b> Formulir Audit GMP .....	<b>57</b>
<b>Lampiran 2.</b> Data Kesesuaian GMP .....	<b>59</b>
<b>Lampiran 3.</b> Laporan Hasil Audit BPOM 2021.....	<b>60</b>
<b>Lampiran 4.</b> Laporan Hasil Audit MUI 2022 .....	<b>76</b>
<b>Lampiran 5.</b> Sertifikat Pengujian Produk .....	<b>87</b>
<b>Lampiran 6.</b> Surat Keterangan Uji Plagiasi.....	<b>97</b>