

**PERANCANGAN DAN PENERAPAN SISTEM MANAJEMEN
KEAMANAN PANGAN HACCP PADA CV JEZORA SIDOARJO UNTUK
MENDUKUNG SERTIFIKASI PRODUK SNI 8372 : 2018 ROTI MANIS**

Nama : Manuel Partogi Matanari

Jurusan/Program Studi: Teknik Industri

Pembimbing:

Dr. Yenny Sari, S.T., M.Sc., CQE

Dr. Drs. Muhammad Rosiawan, M.T.

ABSTRAK

Di tengah bangkitnya perekonomian yang mulai membaik karena pandemi Covid-19 yang tertangani, banyak bidang usaha yang kembali mulai merintis bisnis, tak terkecuali sektor Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Efek adanya virus Covid-19 membuat masyarakat takut, waspada, dan pemilih untuk mengkonsumsi makanan olahan yang tidak diketahui cara pembuatannya. UMKM memerlukan strategi baru dengan menerapkan dan memperhatikan standar kualitas dan keamanan pangan. CV Jezora adalah perusahaan keluarga yang bergerak di bidang usaha roti pada tahun 2019. Salah satu produk yang terlaris adalah Kue Chiffon yang terdiri dari 13 macam rasa. CV Jezora ingin menjaga keamanan pangan saat proses produksi dengan menerapkan Standar Keamanan Pangan yang dipercayai konsumen. Penelitian ini merupakan lanjutan dari Program Magang Industri MBKM Badan Standarisasi Nasional (BSN) periode April – Juni 2022. CV Jezora terpilih menjadi UMKM yang mendapat bimbingan dan arahan dari BSN.

Good Manufacturing Practice (GMP) adalah bagian dari operasi pengendalian makanan dan minuman yang bertujuan untuk memastikan bahwa produk aman, legal, memenuhi kriteria integritas dan kualitas yang dipersyaratkan. GMP terdiri dari 18 aspek yang setiap syaratnya harus dipenuhi. Hasil analisis *gap* yang sesuai sebesar 86,8 % dan tidak sesuai sebesar 13,2 %, terdapat 7 aspek yang belum memenuhi dan perlu perancangan perbaikan dan implementasi, yaitu pada aspek lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, pengawasan produk, karyawan, penyimpanan, label dan aspek pengujian di Laboratorium yang memiliki sertifikasi Komite Akreditasi Nasional (KAN).

Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan GMP saling terhubung. Hasil perbaikan dan implementasi GMP yang baik menjadi dasar dalam memulai sistem HACCP. HACCP merupakan sistem manajemen jaminan keamanan pangan yang berdasarkan pada ilmu, bahwa bahaya bisa muncul dalam banyak sekali bagian produksi namun bisa dicegah dengan pengendalian dalam memperhatikan adanya bahaya. HACCP terdiri dari 12 Langkah dan 7 Prinsip HACCP yang dilengkapi dengan pembuatan dokumen pendukung seperti Formulir, Instruksi Kerja, Prosedur dan *Standart Operation Procedure* (SOP) yang berjumlah sepuluh. Implementasi HACCP dilakukan minimal 1 bulan, yang dimulai pada tanggal 15 Agustus 2022. Terdapat 2 titik kendali kritis

dalam proses produksi Kue Chiffon, yaitu pencampuran dan pembuatan adonan dan proses pemanggangan.

Audit *Internal* HACCP menggunakan Prosedur Audit Internal HACCP, Hasil Auditor *Checklist*, Formulir Auditor *Note*, Formulir Jadwal Audit Internal dan Formulir Penunjukan Auditor. Dari 185 syarat Auditor *Checklist* terdapat 4 syarat yang tidak memenuhi pemeriksaan dan pada Formulir Auditor *Note* terdapat 2 hasil Minor. Perbaikan Tindakan Korektif atau Peningkatan dan Evaluasi menggunakan Laporan Ketidaksesuaian (LKS) dengan kaidah P-L-O-R (*Problem, Location, Objective* dan *Reference*). Terdapat 3 kesimpulan rincian ketidaksesuaian dan telah dilakukan tindakan korektif, verifikasi tindakan korektif beserta dokumen pendukung. Perusahaan telah menyelesaikan Audit *Internal* HACCP dan telah disetujui Ketua Tim Auditor dan Ketua Tim HACCP.

Perusahaan telah mengimplementasikan Sistem Keamanan Pangan HACCP. Perusahaan belum bisa mengajukan sertifikasi produk SNI 8372 : 2018 Roti Manis dan Sertifikat HACCP dari Badan Standarisasi Nasional, yang disebabkan pada Dokumen Legalitas yaitu Hak Kekayaan Intelektual (HAKI) yang masih belum ada.

Kata Kunci : GMP, SNI 8372 : 2018 Roti Manis, HACCP



DESIGN AND IMPLEMENTATION OF HACCP FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM AT CV JEZORA SIDOARJO TO SUPPORT SNI 8372 : 2018 PRODUCT CERTIFICATION

Name : Manuel Partogi Matanari

Department/Study Program: Industrial Engineering

Contributor:

Dr. Yenny Sari, S.T., M.Sc., CQE

Dr. Drs. Muhammad Rosiawan, M.T.

ABSTRACT

In the midst of a revival of the economy which is starting to improve due to the handled Covid-19 pandemic, many business fields are starting to start business again, including the Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs) sector. The effect of the Covid-19 virus makes people afraid, wary, and picky about consuming processed food that is not known how to make it. MSMEs need a new strategy by implementing and paying attention to food quality and safety standards. CV Jezora is a family company engaged in the bakery business in 2019. One of the best-selling products is Chiffon Cake which consists of 13 flavors. CV Jezora wants to maintain food safety during the production process by implementing Food Safety Standards that consumers trust. This research is a continuation of the MBKM Industry Internship Program of the National Standardization Agency (BSN) for the April – June 2022 period. CV Jezora was selected as an MSME who received guidance and direction from BSN.

Good Manufacturing Practice (GMP) is part of the food and beverage control operation that aims to ensure that products are safe, legal, meet the required integrity and quality criteria. GMP consists of 18 aspects, all of which must be fulfilled. The results of the appropriate gap analysis are 86.8% and 13.2% inappropriate, there are 7 aspects that have not been met and need improvement planning and implementation, namely the aspects of location, buildings, sanitation facilities, product supervision, employees, storage, labels and aspects of testing in laboratories that have National Accreditation Committee (KAN) certification.

The Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) system and GMP are interconnected. The results of good GMP improvements and implementation become the basis for starting the HACCP system. HACCP is a food safety assurance management system based on the knowledge that hazards can occur in various parts of production but can be prevented by controlling them in paying attention to the presence of hazards. HACCP consists of 12 Steps and 7 HACCP Principles which are complemented by the creation of supporting documents such as Forms, Work Instructions, Procedures and Standard Operation Procedures (SOP) totaling ten. HACCP implementation is carried out

for at least 1 month, starting on August 15 2022. There are 2 critical control points in the Chiffon Cake production process, namely mixing and making dough and the baking process.

HACCP Internal Audit uses HACCP Internal Audit Procedures, Auditor Checklist Results, Auditor Note Forms, Internal Audit Schedule Forms and Auditor Appointment Forms. Of the 185 Auditor Checklist requirements, there were 4 conditions that did not meet the examination and on the Auditor Note Form there were 2 Minor results. Improvements to Corrective Actions or Improvements and Evaluations using Non-conformance Reports (LKS) with the P-L-O-R (Problem, Location, Objective and Reference) rules. There are 3 conclusions regarding details of non-conformities and corrective actions have been taken, verification of corrective actions along with supporting documents. The company has completed the HACCP Internal Audit and has been approved by the Auditor Team Leader and the HACCP Team Leader.

The company has implemented the HACCP Food Safety System. The company has not been able to apply for product certification for SNI 8372: 2018 Sweet Bread and the HACCP Certificate from the National Standardization Agency, due to the fact that the Legality Document, namely Intellectual Property Rights (IPR), does not yet exist.

Keywords: GMP, SNI 8372: 2018 Sweet Bread, HACCP

