



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# **HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PLAN PADA PRODUKSI HIDANGAN ROLADE TAHU DI RS. ISLAM SULTAN AGUNG SEMARANG**

**SILVIA MAYURI**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2020**

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Plan* pada Produksi Hidangan Rolade Tahu di RS. Islam Sultan Agung Semarang adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, 18 Juli 2020



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Silvia Mayuri  
NIM J3F117130

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## RINGKASAN

**SILVIA MAYURI.** *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Plan Pada Produksi Hidangan Rolade Tahu di RS. Islam Sultan Agung Semarang. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Plan of Rolade Tofu Production at RS. Islam Sultan Agung Semarang.* Dibimbing oleh **ROSYDA DIANAH**

Tujuan umum dari pembuatan laporan akhir ini adalah mengkaji sistem *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) plan* pada produksi hidangan rolade tahu di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang. Tujuan khusus dari laporan akhir ini adalah mengidentifikasi sumber daya manusia di RS Islam Sultan Agung Semarang untuk dibentuk menjadi Tim HACCP mengidentifikasi deskripsi hidangan dan penggunaan hidangan rolade tahu; mengidentifikasi diagram alir dan verifikasi pada produksi hidangan rolade tahu; mengidentifikasi bahaya dan tindakan pencegahan pada produksi hidangan rolade tahu; mengidentifikasi titik kritis dan batas kritis pada produksi hidangan rolade tahu; mengidentifikasi sistem pemantauan dan tindakan koreksi pada produksi hidangan rolade tahu; mengidentifikasi prosedur verifikasi dan dokumentasi pada produksi hidangan rolade tahu.

Pengamatan dilakukan pada tanggal 11 November sampai 4 Desember 2019 di RS. Islam Sultan Agung Semarang. Data yang diperoleh dari pengamatan langsung, praktik langsung, wawancara bersama petugas di Instalasi Gizi, serta pencatatan arsip dan sumber pustaka yang dapat dipertanggungjawabkan.

Tim HACCP berjumlah tujuh orang yang terdiri dari koordinator audit internal, QA atau QC, *purchasing*, R & D, produksi, gudang, dan distribusi. Hidangan rolade tahu merupakan lauk nabati pada menu makan siang yang terbuat dari tahu putih, telur, bawang merah, bawang putih, ketumbar, garam, dan gula. Rolade tahu langsung dapat dikonsumsi dan diharapkan habis dalam waktu tidak lebih dari satu jam setelah disajikan. Rolade tahu ditujukan untuk semua pasien kecuali pasien diet rendah protein.

Diagram alir produksi hidangan rolade tahu dimulai dari penerimaan bahan hingga distribusi rolade tahu. Tahap produksi hidangan rolade tahu yang diamati sudah sesuai dengan diagram alir proses produksinya. Analisa bahaya dilakukan melalui identifikasi pada bahan baku dan proses produksi. CCP produksi hidangan rolade tahu adalah pada pengukusan. Batas kritis yang ditentukan untuk CCP berupa suhu pengukusan, waktu pengukusan, dan bakteri *salmonella*. Monitoring pada tahap CCP dilakukan terhadap suhu dan waktu oleh ahli gizi dengan cara membuat SPO rolade tahu, mengukur waktu pemasakan dan memasang alat pemantau suhu.

Tindakan koreksi berupa produk dianggap *reject* dan produksi ulang serta melapor kepada ahli gizi jika suhu serta waktu tidak terkontrol selama pengukusan. Verifikasi yang dilakukan terhadap tahapan CCP meliputi review SPO rolade tahu, verifikasi pemantauan suhu dan waktu pemasakan, serta verifikasi uji laboratorium *salmonella*. Dokumentasi meliputi standar resep rolade tahu, catatan pemantauan suhu dan waktu, serta dokumen uji laboratorium *salmonella*. Saran yang diberikan sebaiknya instalasi gizi dapat menerapkan sistem HACCP, GMP dan SSOP untuk semua hidangan makanannya.

*Kata kunci* : CCP, HACCP, produksi, rolade tahu

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.  
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020  
Hak Cipta dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB*

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.





© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# **HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PLAN PADA PRODUKSI HIDANGAN ROLADE TAHU DI RS. ISLAM SULTAN AGUNG SEMARANG**

**SILVIA MAYURI**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Laporan akhir  
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar  
Ahli Madya pada  
Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan Dan Gizi

**PROGRAM STUDI MANAJEMEN INDUSTRI JASA MAKANAN DAN GIZI  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2020**

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Penguji pada ujian laporan akhir: Silvia Dewi Sagita Andik, SSi. MSi



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Judul Laporan Akhir : *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Plan*  
Pada Produksi Hidangan Rolade Tahu di RS. Islam Sultan  
Agung Semarang  
Nama : Silvia Mayuri  
NIM : J3F117130

Disetujui Oleh

Pembimbing

Pembimbing : Rosyda Dianah, SKM, MKM



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Diketahui Oleh

Ketua Program Studi : Dr. Ir. Rina Martini, M.Si.  
NIP. 196903282009102002



Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, M. Ec.  
NIP. 196106181986091001

Tanggal Ujian : 18 Juli 2020

Tanggal Lulus : 15 Agustus 2020