



PENYUSUNAN HACCP DAN PENERAPAN *PERSONAL HYGIENE* PADA UKM KOTA BOGOR

© 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.

INDIANA JANET MERANTI SIMANDJUNTAK



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**



PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan bahwa laporan akhir dengan judul “Penyusunan HACCP Dan Penerapan *Personal Hygiene* Pada UKM Kota Bogor” adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apapun 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 ini.

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

Bogor, Agustus 2021

Indiana Janet Meranti Simandjuntak

J3E118094



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.

RINGKASAN

INDIANA JANET MERANTI SIMANDJUNTAK. Penyusunan HACCP dan Penerapan *Personal Hygiene* pada UKM Kota Bogor (*The Preparation of HACCP and Personal Hygiene Application at UKM Bogor City*). Dibimbing oleh NENY MARIYANI

Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan di tiga UKM diantaranya UKM Nasa Boga, Sisuka *Snack, Cakes and Cookies* dan UKM D'MAMAM. UKM Nasa Boga merupakan UKM yang memproduksi *frozen food* dengan produk unggulan tahu bakso daging sapi. Sisuka *Snack, Cakes and Cookies* merupakan UKM yang memproduksi berbagai produk seperti kue kering, brownies panggang hingga *snack*. UKM D'MAMAM merupakan UKM yang memproduksi *frozen food* dengan produk unggulan yaitu naget ayam keju leleh. Tujuan dari Praktik Kerja Lapangan yaitu untuk mempelajari penyusunan HACCP di UKM Nasa Boga serta UKM D'MAMAM dan penerapan *personal hygiene* dalam kegiatan produksi di Sisuka *Snack, Cakes and Cookies*.

Metode yang digunakan dalam mempelajari penyusunan HACCP diantaranya dengan melakukan analisis bahaya pada bahan baku hingga proses, observasi langsung dan kegiatan diskusi dengan tim HACCP. Proses produksi tahu bakso daging sapi dimulai dari penerimaan bahan baku dan pendukung, pencucian tahu, penimbangan bahan, pelabelan, pemotongan tahu, penggorengan tahu, perendaman garam, pengisian tahu dengan adonan bakso, pengukusan (80 °C selama 15 menit), pendinginan, pengemasan *vacuum*, hingga penyimpanan beku (-18 °C) dan distribusi. Tahapan produksi naget ayam keju leleh dimulai dari penerimaan bahan baku filet dada ayam segar, penerimaan bahan baku segar : telur, penerimaan bahan baku kering, penerimaan bahan baku, penerimaan kemasan, pencucian daging, penyimpanan gudang kering, penggilingan daging, pembersihan dan penggilingan bawang, penimbangan bahan baku, pencampuran, pengukusan (80 °C selama 1 jam), pengisian keju dan pencetakan, pemaniran, pengemasan, penyimpanan beku (-18 °C) hingga pengiriman. CCP pada produk tahu bakso daging sapi dan naget ayam keju leleh adalah pengukusan dan penyimpanan beku.

Metode yang digunakan dalam mempelajari penerapan *personal hygiene* pada Sisuka *Snack, Cakes and Cookies* diantaranya melakukan observasi langsung dan mengikuti proses produksi. Hasil dari mempelajari penerapan *personal hygiene* pada Sisuka *Snack, Cakes and Cookies* yaitu karyawan belum menerapkan *personal hygiene* dengan baik yang diatur dalam Perka BPOM RI tahun 2012 tentang CPPB-IRT pada ruang lingkup kesehatan dan higiene karyawan aspek kebersihan dan kebiasaan karyawan.

UKM diharapkan dapat berkomitmen dalam penerapan HACCP yang telah disusun. Karyawan Sisuka *Snack, Cakes and Cookies* belum menerapkan penggunaan APD dengan baik dan masih minum di dalam ruang produksi. Karyawan diharapkan lebih peduli terhadap *personal hygiene* yang baik.

Kata kunci: HACCP, *personal hygiene*, UKM

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 memunculkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

© Hak Cipta milik IPB, tahun 2021
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 IPB.

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



PENYUSUNAN HACCP DAN PENERAPAN *PERSONAL HYGIENE* PADA UKM KOTA BOGOR

INDIANA JANET MERANTI SIMANDJUNTAK



Laporan Akhir
sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar
Ahli Madya pada
Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN
SEKOLAH VOKASI
INSTITUT PERTANIAN BOGOR
BOGOR
2021**

© 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.



© 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 : Ai Imas Faidoh Fatimah, S.T.P., M.P., M.Sc.



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.

Judul Laporan Akhir : Penyusunan HACCP dan Penerapan *Personal Hygiene* pada UKM Kota Bogor
Nama : Indiana Janet Meranti Simandjuntak
NIM : J3E118094

Disetujui oleh

Pembimbing
Neny Mariyani, S.T.P., M.Si.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Diketahui oleh

Petua Program Studi :
Dr. Andi Early Febrinda, S.T.P., M.P.
NIP. 197102262002122001

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

Tanggal Ujian : 4 Agustus 2021

Tanggal Lulus :