

**SKRIPSI**

**MANAJEMEN MUTU KEAMANAN PANGAN SEAFOOD  
PADA RUMAH MAKAN DI KECAMATAN GIANYAR  
DENGAN PENDEKATAN HACCP**



**Oleh:**

**MADE ROMANTIKA CLANGGA NOVATNA**  
**NIM. P07131217036**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR  
PROGRAM STUDI GIZI DAN DIETETIKA  
PROGRAM SARJANA TERAPAN  
DENPASAR  
2021**

**SKRIPSI**

**MANAJEMEN MUTU KEAMANAN PANGAN SEAFOOD  
PADA RUMAH MAKAN DI KECAMATAN GIANYAR  
DENGAN PENDEKATAN HACCP**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat  
Menyelesaikan Pendidikan Program Studi Gizi dan Dietetika  
Program Sarjana Terapan Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar**

**Oleh:**

**MADE ROMANTIKA CLANGGA NOVATNA  
NIM. P07131217036**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES DENPASAR  
PROGRAM STUDI GIZI DAN DIETETIKA  
PROGRAM SARJANA TERAPAN  
DENPASAR  
2021**

**LEMBAR PERSETUJUAN**  
**MANAJEMEN MUTU KEAMANAN PANGAN SEAFOOD**  
**PADA RUMAH MAKAN DI KECAMATAN GIANYAR**  
**DENGAN PENDEKATAN HACCP**

**TELAH MENDAPAT PERSETUJUAN**

**SKRIPSI DENGAN JUDUL :**

**Pembimbing Utama**



**Ni Putu Agustini, SKM, M.Si**  
**NIP.196509071989032002**

**Pembimbing Pendamping**



**Dr. Badrut Tamam, STP, M. Biotech**  
**NIP.197012171992031001**

**Mengetahui**

**Ketua Jurusan Gizi**

**& Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar**



**Dr. Ni Komang Wiardani, SST, M. Kes**  
**NIP.196703161990032002**

**MANAJEMEN MUTU KEAMANAN PANGAN SEAFOOD  
PADA RUMAH MAKAN DI KECAMATAN GIANYAR  
DENGAN PENDEKATAN HACCP**

**TELAH DIUJI DI HADAPAN TIM PENGUJI  
PADA HARI : KAMIS  
TANGGAL : 08 APRIL 2021**

**TIM PENGUJI**

- |                                  |              |
|----------------------------------|--------------|
| 1. A.A Nanak Antarini,SST,MP     | (Ketua)      |
| 2. I Gusti Sudita Puryana,STP,MP | (Anggota I)  |
| 3. Ni Putu Agustini,SKM,M.Si     | (Anggota II) |



**Mengetahui**  
**Ketua Jurusan Gizi**  
**Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar**



**Dr. Ni Komang Wiardani,SST.M.Kes**  
**NIP.196703161990032002**

## SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Made Romantika Clangga Novatna  
NIM : P071312170036  
Program Studi : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika  
Jurusan : Gizi  
Tahun Akademik : 2020/2021  
Alamat : Br. Kaja Kauh Abianbase, Gianyar  
Dengan ini menyatakan bahwa :

1. Skripsi dengan judul “Manajemen Mutu Keamanan Pangan Seafood Pada Rumah Makan Di Kecamatan Gianyar Dengan Pendekatan HACCP” adalah benar karya sendiri atau bukan plagiat hasil karya orang lain.
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Skripsi ini bukan karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No.17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, Maret 2021  
Yang membuat pernyataan,



Made Romantika Clangga N.  
NIM. P07131217036

# **MANAGEMENT OF SEAFOOD FOOD SAFETY QUALITY IN DINING HOUSE IN GIANYAR DISTRICT WITH HACCP**

## **APPROACH**

### ***ABSTRACT***

Food safety is an important factor in implementing a food system. Food quality assurance is an activity carried out in a planned manner to ensure that services or goods have predetermined quality requirements. The implementation of food quality assurance is a step taken by food business actors, one of which is implementing the HACCP system. Food quality safety control is a necessary condition and effort to prevent food from possible contamination of biological, chemical and other objects. The general objective of this study was to determine the quality management of seafood food safety at restaurants in Gianyar District based on the HACCP approach. This type of research is observational. The sample used is the food on the menu that is often ordered in 5 restaurants. The results of this study are that food safety in restaurants is still safe, seen from the results of microbial tests of 10 samples, there were no samples whose bacteria exceeded the limit on the food to be served, even though the traders did not monitor and control the temperature of the food items stored in the freezer or refrigerator. The food safety score for the five restaurant samples showed that the Warung Ijo sample had a food safety score of 0.97 (97%), the Warung Tepi Lebih sample had a food safety score of 0.932 (93.2%), the Warung Ipiel Ipiel sample had a food safety score. 0.932 (93.2%), the sample Warung Pak Made has a food safety score of 0.9935 (99.35%) and the sample Warung Darta has a food safety score of 0.9704 (97.04%).

Keywords : Food Quality Safety, Restaurant, HACCP

# **MANAJEMEN MUTU KEAMANAN PANGAN SEAFOOD PADA RUMAH MAKAN DI KECAMATAN GIANYAR DENGAN PENDEKATAN HACCP**

## **ABSTRAK**

Keamanan pangan merupakan faktor penting dalam melakukan penyelenggaraan sistem pangan. Jaminan mutu pangan adalah kegiatan yang dilakukan secara terencana untuk meyakinkan bahwa jasa atau barang memiliki persyaratan mutu yang sudah ditetapkan. Penerapan jaminan mutu pangan merupakan langkah yang dilakukan oleh pelaku usaha pangan, salah satunya adalah menerapkan system HACCP. Pengawasan keamanan mutu pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain. Tujuan umum dari penelitian ini untuk mengetahui manajemen mutu keamanan pangan *seafood* pada rumah makan di Kecamatan Gianyar berdasarkan pendekatan HACCP. Jenis penelitian yang digunakan adalah observasional. Sampel yang digunakan adalah makanan pada menu yang sering di pesan di 5 rumah makan. Hasil dari penelitian ini yaitu keamanan pangan pada rumah makan masih aman, dilihat dari hasil uji mikroba dari 10 sampel, tidak ada sampel yang bakterinya melewati batas pada makanan yang akan disajikan, walaupun pedagang tidak memantau dan mengontrol suhu bahan makanan yang disimpan di dalam *frezzer* ataupun kulkas. Skor keamanan pangan pada kelima sampel rumah makan didapatkan hasil yaitu sampel Warung Ijo memiliki skor keamanan pangan 0,97 (97%), sampel Warung Tepi Lebih memiliki skor keamanan pangan 0,932 (93,2%), sampel Warung Ipiel memiliki skor keamanan pangan 0,932 (93,2%), sampel Warung Pak Made memiliki skor keamanan pangan 0,9935 (99,35%) dan sampel Warung Darta memiliki skor keamanan pangan 0,9704(97,04%).

Kata kunci : Mutu Keamanan Pangan, Rumah Makan, HACCP

## **RINGKASAN SKRIPSI**

### **MANAJEMEN MUTU KEAMANAN PANGAN SEAFOOD PADA RUMAH MAKAN DI KECAMATAN GIANYAR DENGAN PENDEKATAN HACCP**

**Made Romantika Clangga Novatna  
P07131217036**

HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) merupakan sistem jaminan mutu yang berdasarkan kesadaran atau perhatian bahwa hazard (bahaya) akan timbul pada berbagai titik atau tahap produksi, tetapi pengendaliannya dapat dilakukan untuk mengontrol bahaya-bahaya tersebut. Keamanan pangan merupakan salah satu faktor penting dalam melakukan penyelenggaraan sistem pangan. Jaminan mutu pangan adalah kegiatan yang dilakukan secara terencana untuk meyakinkan bahwa jasa atau barang memiliki persyaratan mutu yang sudah ditetapkan. Pengawasan keamanan mutu pangan merupakan kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui management mutu keamanan pangan seafood pada rumah makan di kecamatan Gianyar dengan pendekatan HACCP

Adapun variable terikat dalam penelitian ini adalah kewanaman pangan pada rumah makan sedangkan variable bebas dalam penelitian ini adalah penerapan 7 prinsip HACCP pada setiap proses. Jenis penelitian yang digunakan adalah observasional. Penelitian ini dilakukan pada rumah makan yang ada di Kecamatan Gianyar. Sampel yang digunakan adalah menu makanan yang sering di pesan yang ada di rumah makan, dari 30 rumah makan yang masuk kriteria hanya 5 rumah makan yang diambil peneliti. Jenis data yang dikumpulkan yaitu deskripsi produk makanan, diagram alir proses pembuatan, identifikasi CCP, dan skor keamanan pangan dilakukan dengan wawancara langsung terhadap pemilik rumah makan sedangkan data tentang mikroba yaitu dengan membawa bahan makanan dan makanan yang sudah siap dihidangkan ke laboratorium dengan menggunakan ice box yang berisi es batu untuk menjaga suhu agar tetap terkontrol



Hasil dari penelitian ini yaitu keamanan pangan pada rumah makan masih aman. Dilihat dari hasil uji mikroba dari 10 sampel, tidak ada bakteri yang terdapat pada makanan yang akan disajikan jadi makanan masih aman untuk dikonsumsi walaupun pedagang tidak terlalu memperhatikan suhu saat ikan disimpan di dalam *freezer* ataupun kulkas, bahan mentah yang disimpan pada kulkas atau *freezer* berada pada suhu dibawah 10°C sehingga bakteri tidak dapat tumbuh

Adapun saran bagi pemilik rumah makan yaitu perlu memperhatikan hygiene bahan makanan, dan tenaga pemasak agar rajin untuk mencuci tangan serta menggunakan APD yang lengkap misalnya seperti memakai tutup kepala, memakai selop tangan, memakai alas kaki, memakai celemek, dan memakai masker pada saat memasak atau mengolah makanan dan saat memasak perlu memperhatikan alat-alat yang akan digunakan dan memperhatikan masa simpan bahan makanan tersebut agar keamanan mutunya tetap terjaga dengan baik dan tidak menyebabkan keracunan pada konsumen

Daftar Bacaan : 24 (2000-2019)

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadapan Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat – Nya, usulan proposal yang berjudul “Manajemen Mutu Keamanan Pangan Seafood Pada Rumah Makan Di Kecamatan Gianyar Dengan Pendekatan HACCP” dapat diselesaikan pada waktunya. Tersusunnya usulan penelitian ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis tidak lupa mengucapkan terimakasih kepada:

1. Ibu Ni Putu Agustini, SKM.M.Si. selaku pembimbing utama yang telah membimbing dan memberikan arahan dalam pembuatan usulan penelitian ini sehingga usulan penelitian ini dapat selesai tepat pada waktunya.
2. Bapak Dr.Badrut Tamam, STP.M.Biotech., selaku pembimbing pendamping yang telah memberikan bimbingan,motivasi dalam pembuatan usulan proposal penelitian ini sehingga usulan proposal penelitian ini dapat selesai tepat pada waktunya.
3. Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan ijin dan kelancaran dalam penyelesaian usulan proposal penelitian ini.
4. Direktur Poltekkes Kemenkes Denpasar yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk menyelesaikan usulan proposal penelitian ini.
5. Dosen dan Staff Jurusan Gizi yang telah banyak membantu dalam kelancaran penyelesaian usulan proposal penelitian ini.
6. Keluarga, teman-teman serta semua pihak yang telah banyak membantu dan mendukung dalam proses pembuatan usulan penelitian ini.

Penulis menyadari bahwa usulan proposal penelitian ini masih jauh dari sempurna untuk itu penulis mengaharapkan kritik dan saran untuk perbaikan dan penyempurnaan dalam pembuatan usulan proposal penelitian ini. Sehingga dapat dijadikan pedoman dalam pelaksanaan penelitian.

Penulis

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL .....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN.....	iii
USULAN PENELITIAN .....	iv
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	v
ABSTRAC .....	vi
ABSTRAK .....	vii
RINGKASAN MATERI.....	viii
KATA PENGANTAR .....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN.....	xv
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar belakang .....	1
B.Rumusan masalah.....	4
C.Tujuan.....	4
D.Manfaat.....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
A.KEAMANAN MUTU PANGAN .....	6
1.Mutu .....	6
2.Standar mutu .....	6
3.Jaminan mutu .....	7
4.Kerusakan bahan pangan.....	8
5.Tanda kerusakan pangan .....	8
6.Jenis kerusakan pangan .....	9
7.Faktor utama kerusakan pangan .....	13
8.Program pengendalian mutu.....	17
B. <i>GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP)</i> .....	19
1.Pengertian gmp .....	19
2.Persyaratan menyusun gmp.....	19

3. <i>HAZZARD ANALYSIC CRITICAL CONTROL POINT</i> .....	20
4. Definisi haccp .....	20
5. Tujuan penerapan haccp.....	20
6. Konsep haccp.....	22
7. Tahap penyusunan haccp .....	22
C. <i>HYGINE DAN SANITASI</i> .....	38
1. Pengertian hygine dan sanitasi .....	38
2. Prinsip hygine dan sanitasi.....	39
D. <i>PENERAPAN HACCP PADA JASA BOGA</i> .....	44
<b>BAB III KERANGKA KONSEP</b>	
A. Kerangka konsep.....	46
B. Definisi operasional variabel .....	48
<b>BAB IV METODE PENELITIAN</b>	
A. Jenis penelitian.....	49
B. Tempat dan waktu penelitian .....	49
C. Sampel penelitian .....	50
D. Jenis dan teknik pengambilan data .....	51
E. Instrumen pengumpulan data.....	53
F. Pengolahan dan analisis data.....	53
<b>BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Deskripsi produk makanan .....	59
1. Deskripsi produk makanan .....	59
2. Diagram alir proses pengolahan .....	64
3. Skor keamanan pangan di rumah makan .....	65
4. Uji cemaran mikroba.....	66
5. Pemeriksaan suhu makanan pada rumah makan .....	68
B. Pembahasan .....	73
<b>BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan.....	83
B. Saran.....	85
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	
<b>LAMPIRAN</b>	

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Mikroorganisme patogen pada produk.....	10
2. Bahan kimia berbahaya .....	12
3. Kategori resiko produk pangan.....	29
4. Tingkat keakutan bahaya dari bakteri patogen .....	30
5. Penyimpanan makanan menurut suhu.....	40
6. Penyimpanan makanan jadi harus memperhatikan suhu.....	42
7. Definisi operasional .....	48
8. Kategori skor keamanan pangan.....	54
9. Diagram alir pengolahan .....	64
10. Hasil skor keamanan pangan .....	65
11. Hasil uji cemaran mikroba.....	67
12. Hasil pemeriksaan suhu pada proses penerimaan.....	68
13. Hasil pemeriksaan suhu pada proses penyimpanan .....	69
14. Hasil pemeriksaan suhu pada proses persiapan .....	69
15. Hasil pemeriksaan suhu pada proses pengolahan .....	70
16. Hasil pemeriksaan suhu pada proses penyajian.....	71
17. Total waktu mulai dari penerimaan sampai penyajian.....	71
18. HACCP warung makan <i>seafood</i> .....	72

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Jadwal Kegiatan Penelitian .....	89
2. Rancangan Anggaran Biaya Penelitian.....	90
3. Kuesioner Deskripsi Pengolahan Makanan.....	91
4. Kuesioner Diagram Alir Proses Pengolahan Makanan.....	92
5. Tabel Analisa Bahaya .....	93
6. Pohon Keputusan CCP .....	94
7. Tabel Keputusan CCP .....	95
8. Tabel HACCP Plan .....	96
9. Form Skor Keamanan Pangan (SKP) .....	97
10. Informed Consent .....	101
11. Diagram alir pembuatan .....	106
12. Tabel CCP 1 (Penyimpanan Bahan Baku) .....	111
13. Tabel CCP 2 (Penyimpanan) .....	112
14. Tabel CCP 3 (Pengolahan) .....	113
15. Tabel CCP 4 (Penyajian).....	114