

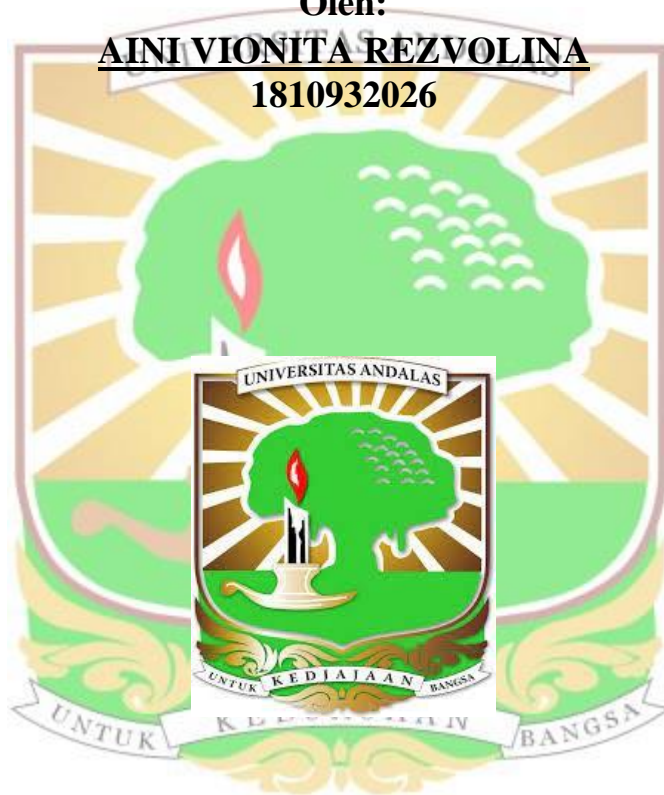
**PERANCANGAN SISTEM KEAMANAN PANGAN PADA
PRODUKSI MIE KUNING UD TANI MULIA**

TUGAS AKHIR

Oleh:

AINI VIONITA REZVOLINA

1810932026



DEPARTEMEN TEKNIK INDUSTRI

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS ANDALAS

PADANG

2023

**PERANCANGAN SISTEM KEAMANAN PANGAN PADA
PRODUKSI MIE KUNING UD TANI MULIA**

TUGAS AKHIR

*Sebagai Salah Satu Syarat untuk Menyelesaikan Program Sarjana pada
Departemen Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Andalas*

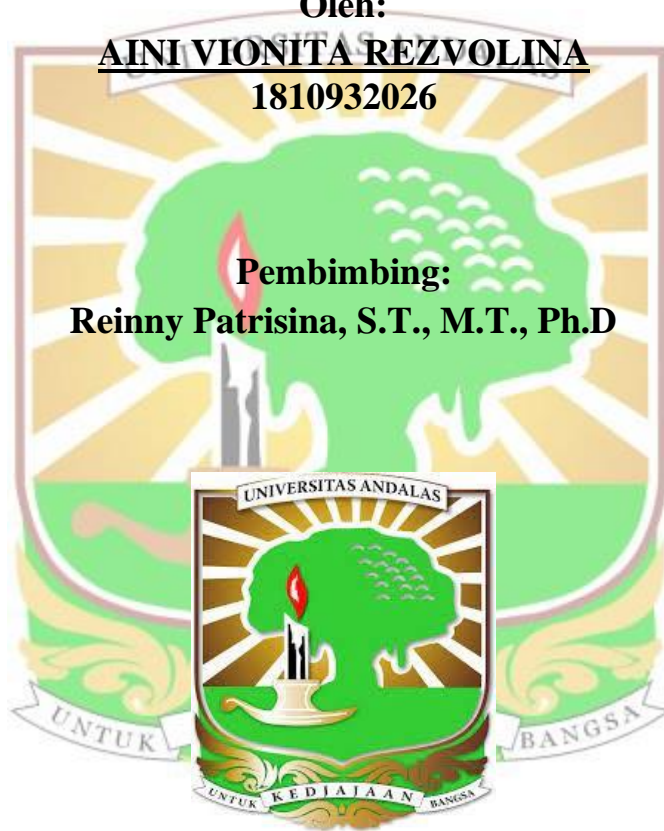
Oleh:

AINI VIONITA REZVOLINA

1810932026

Pembimbing:

Reinny Patrisina, S.T., M.T., Ph.D



**DEPARTEMEN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2023**

ABSTRAK

UD Tani Mulia merupakan salah satu industri makanan yang memproduksi mie kuning dan kerupuk merah yang berlokasi di Jalan Pampangan, Gang Filtra No. 36 Lubuk Begalung, Padang. Pada penelitian ini hanya berfokus pada proses produksi mie kuning karena diproduksi setiap hari dan lebih banyak bersentuhan langsung dengan pekerja. Kondisi proses produksi dan lingkungan kerja pada pembuatan mie kuning masih jauh dari kondisi higiene. Oleh karena itu, perlu dilakukan perancangan sistem keamanan pangan agar produk mie kuning yang dihasilkan terjamin keamanannya. Tahapan awal yang dilakukan yaitu mengidentifikasi penerapan GMP berdasarkan peraturan Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Didapatkan 6 aspek yang belum terpenuhi yaitu lokasi dan lingkungan produksi, suplai air atau penyediaan air, fasilitas dan kegiatan higiene dan sanitasi, kesehatan dan higiene karyawan, pelabelan pangan, dan pencatatatn dan dokumentasi. Selanjutnya identifikasi penerapan SSOP terdapat 2 aspek yang belum terpenuhi yaitu keamanan air dan pencegahan kontaminasi silang. Setelah itu memberikan rekomendasi perbaikan serta pembuatan SOP dan formulir monitoring pada beberapa aspek. Selanjutnya tahapan perancangan HACCP yang terdiri dari 12 tahapan. Hasil perancangan HACCP terdapat lima titik kendali kritis yaitu bahan baku air, proses pencampuran, proses pengepresan, proses pengeringan I, dan proses pengeringan II.

Kata kunci: Keamanan pangan, GMP, SSOP, HACCP, Titik kendali Kritis

ABSTRACT

UD Tani Mulia is a food industry that produces yellow noodles and red crackers which are located on Jalan Pampangan, Gang Filtra No. 36 Lubuk Begalung, Padang. This research only focuses on the yellow noodle production process because it is produced every day and has more direct contact with workers. The condition of the production process and working environment in the manufacture of yellow noodles is still far from hygienic. Therefore, it is necessary to design a food safety system so that the resulting yellow noodle product is guaranteed safety. The initial stage is to identify the implementation of GMP based on the regulations of the Food and Drug Monitoring Agency. There were 6 aspects that had not been fulfilled, namely location and production environment, water supply or water supply, hygiene and sanitation facilities and activities, employee health and hygiene, food labeling, and recording and documentation. Furthermore, the identification of the implementation of SSOP has 2 aspects that have not been fulfilled, namely water safety and prevention of cross contamination. After that it provides recommendations for improvement as well as making SOPs and monitoring forms on several aspects. Next is the HACCP design stage which consists of 12 stages. The results of the HACCP design are five critical control points, namely raw material water, mixing process, pressing process, drying process I, and drying process II.

Keywords: Food safety, GMP, SSOP, HACCP, Critical control point