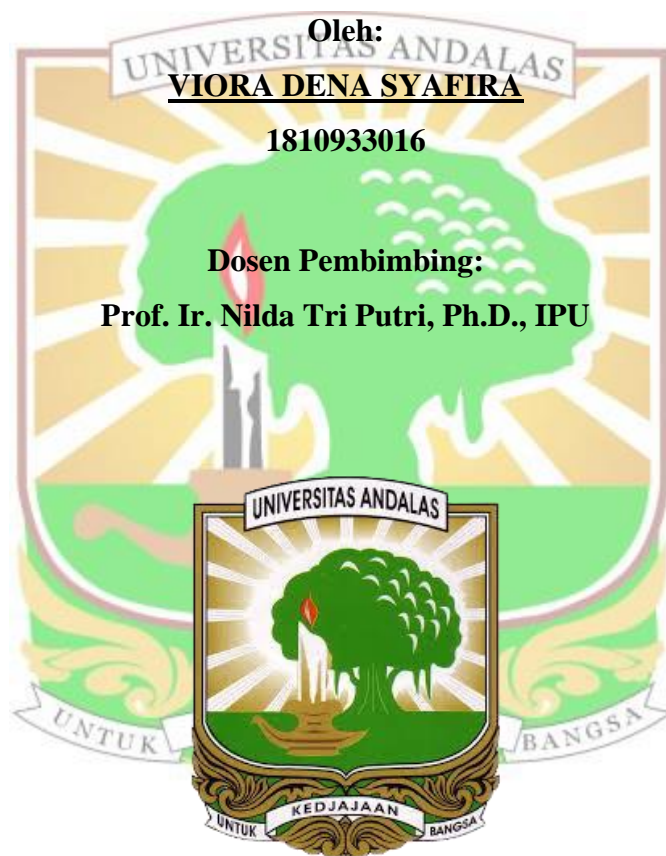


**PERANCANGAN SISTEM KEAMANAN PANGAN PADA  
PRODUKSI SUSU KAMBING DI EL FITRA FARM**

**TUGAS AKHIR**

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



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

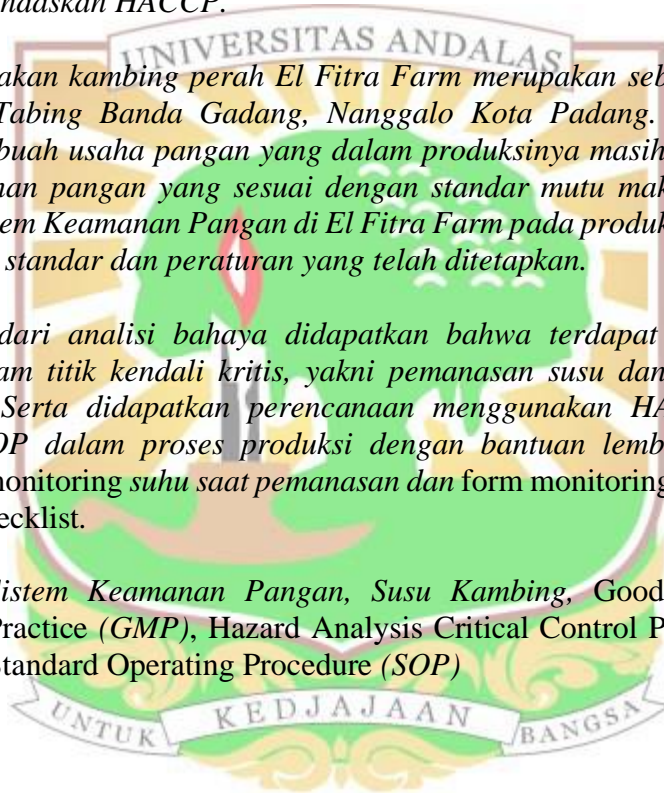
## ABSTRAK

*Pangan merupakan kebutuhan utama umat manusia. Pangan terdiri dari makanan dan minuman berfungsi untuk memberikan nutrisi bagi tubuh agar manusia dapat melakukan kegiatan sehari-hari. Industri pangan merupakan salah satu industri di Indonesia yang umumnya meningkat secara pesat meskipun pada tahun 2020 terdapat penurunan akibat adanya kebijakan pembatasan aktivitas akibat Covid-19. Akibat dari perkembangan perdagangan pangan yang meningkat, maka pemerintah Indonesia melakukan penerapan undang-undang pangan. Hal tersebut dikarenakan dalam perdagangan pangan mulai banyak terdapat ancaman bahaya. Prosedur keamanan yang digunakan berdasarkan peraturan yang telah disetujui berlandaskan HACCP.*

*Peternakan kambing perah El Fitra Farm merupakan sebuah UKM yang berlokasi di Tabing Banda Gadang, Nanggalo Kota Padang. El Fitra Farm merupakan sebuah usaha pangan yang dalam produksinya masih belum terdapat sistem keamanan pangan yang sesuai dengan standar mutu maka dari itu akan dirancang Sistem Keamanan Pangan di El Fitra Farm pada produksi susu kambing sesuai dengan standar dan peraturan yang telah ditetapkan.*

*Hasil dari analisi bahaya didapatkan bahwa terdapat 2 proses yang tergolong dalam titik kendali kritis, yakni pemanasan susu dan sterilisasi saat pengemasan. Serta didapatkan perencanaan menggunakan HACPP plan dan rancangan SOP dalam proses produksi dengan bantuan lembar pemeriksaan berupa form monitoring suhu saat pemanasan dan form monitoring sterilisasi serta food safety checklist.*

**Kata Kunci:** *Sistem Keamanan Pangan, Susu Kambing, Good Manufacturing Practice (GMP), Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP), Standard Operating Procedure (SOP)*



## ABSTRACT

Food is the main need of mankind. Food consists of meal and drink which functions to provide nutrition for the body so that humans can carry out their daily activities. The food industry is one of the industries in Indonesia which generally increases rapidly even though in 2020 there was a decline due to the policy of limiting activities due to Covid-19. As a result of the increasing development of food trade, the Indonesian government implemented the food law. This is because in the food trade there are many threats of danger. The safety procedures used are based on approved regulations based on HACCP.

El Fitra Farm dairy goat farm is an UKM located in Tabing Banda Gadang, Nanggalo, Padang City. El Fitra Farm is a business whose production does not yet have a food safety system that complies with quality standards in producing goat milk. Therefore, a Food Safety System will be designed at El Fitra Farm for goat milk production in accordance with established standard and regulation.

The results of the hazard analysis found that there are 2 processes that are classified as critical control points, namely milk heating and sterilization during packaging. As well as obtaining planning using HACPP plan and SOP design in the production process with the help of inspection sheets in the form of temperature monitoring form during heating and sterilization monitoring form and also food safety checklist.

**Keyword:** Food Safety, Good Manufacturing Practice (GMP), Goat Milk, Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), Standard Operating Procedure (SOP)

