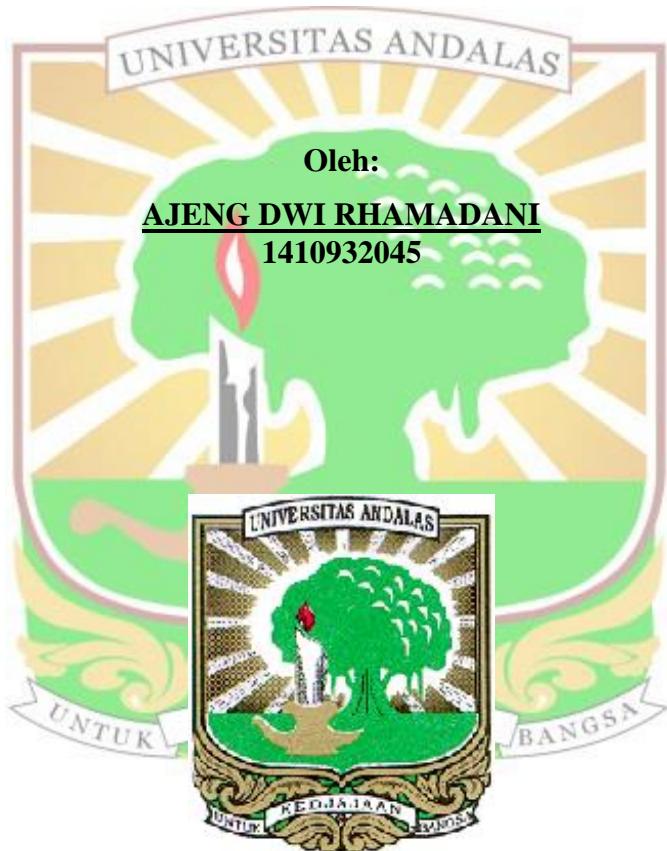


**PERANCANGAN STANDAR KEAMANAN PANGAN PADA  
PROSES PRODUKSI DENDENG DENGAN PENERAPAN HACCP**  
**(HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT)**  
**(Studi Kasus : PT ASAL SEIYA SEKATA)**

**TUGAS AKHIR**



**JURUSAN TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2019**

**PERANCANGAN STANDAR KEAMANAN PANGAN PADA  
PROSES PRODUKSI DENDENG DENGAN PENERAPAN HACCP**  
**(HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT)**  
**(Studi Kasus : PT ASAL SEIYA SEKATA)**

**TUGAS AKHIR**

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

Oleh:  
**AJENG DWI RHAMADANI**  
1410932045

Pembimbing:  
**Ir. NILDA TRI PUTRI, Ph.D, IPM**



**JURUSAN TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2019**

## **ABSTRAK**

*PT Asal Seiya Sekata (PT ASESE) merupakan salah satu perusahaan makanan di Sumatera Barat yang menjual makanan khas Sumatera Barat seperti dendeng. Dendeng terbuat dari daging sapi yang mana daging memiliki kandungan gizi yang baik bagi pertumbuhan patogen jika didukung dengan kondisi pangan/lingkungan yang sesuai seperti suhu, pH, dan kadar air. PT ASESE memproduksi dua jenis dendeng yaitu dendeng kering dan dendeng lambok (basah). Perbedaan dari kedua jenis dendeng tersebut terletak pada proses pembuatannya. Dendeng kering diproses dengan mengeringkan daging terlebih dahulu sedangkan dendeng lambok melalui proses perebusan. Hal ini menyebabkan kadar air dendeng lambok lebih tinggi dibandingkan dendeng kering dimana kadar air yang tinggi menyebabkan pertumbuhan pathogen menjadi lebih cepat. Oleh karena itu, dibutuhkan peningkatan keamanan pada produk dendeng lambok dalam memenuhi keinginan konsumen mengenai jaminan makanan dengan menerapkan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).*

*HACCP merupakan suatu sistem jaminan mutu makanan yang bersifat sistematis untuk mengidentifikasi, mengevaluasi, dan mengendalikan bahaya pada makanan. HACCP merupakan jaminan mutu yang layak dalam sistem keamanan pangan bersifat preventif. Penelitian ini dilakukan untuk mengidentifikasi bahaya pada dendeng lambok dan merancang standar keamanan pangan pada proses produksi dendeng lambok. Teknik pengumpulan data adalah dengan melakukan wawancara mendalam pada salah satu staff PT ASESE dan pengamatan lapangan.*

*Pengolahan data terdiri dari dua yaitu persiapan HACCP dan penyusunan HACCP dan standar keamanan pangan produk dendeng lambok. Berdasarkan analisis bahaya pada tiap-tiap proses, terdapat empat proses yang masuk ke dalam Titik Kendali Kritis (TKK) yang terdiri dari proses perebusan daging sapi, penggorengan daging sapi, penggorengan cabai dan pengemasan. Keluaran dari penelitian ini berupa Standar Operasional Prosedur (SOP). SOP dirancang mencakup keseluruhan proses produksi dendeng lambok. Perancangan SOP lebih ditekankan pada proses yang masuk ke dalam TKK dengan menyertai form pemantauan suhu dan waktu. SOP yang dirancang berdasarkan pada tindakan-tindakan yang efektif sesuai dengan masing-masing proses pada produksi dendeng lambok.*

**Kata Kunci :** *Dendeng Lambok, HACCP, TKK, SOP*

## ABSTRACT

*PT Asal Seiya Sekata (PT ASESE) is a food company in West Sumatra that sells typical food of West Sumatera which is dendeng. Dendeng is made from beef and the beef has nutrition that is good for the growth of pathogen if it is supported with suitable environmental conditions such as temperature, pH, and water content. PT ASESE produces two types of dendeng which are dendeng kering and dendeng basah. The difference of these types of dendeng is the way it is produced. Dendeng kering is processed with drying the beef first. However, dendeng lambok is processed with boiling it first. It makes the water content of dendeng lambok higher than dendeng kering. The high level of water content will affect the growth of pathogen to be faster. Thus, quality and safety factors of dendeng lambok need to be improved for fulfilling the consumers' desire regarding to food assurance with applying Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP).*

*HACCP is a food assurance system that is systematic to identify, evaluate, and control the food hazard. HACCP is a quality assurance that is suitable for preventive food safety system. This research is performed to identify the hazard of dendeng lambok and design the food safety standard in producing dendeng lambok. The data is collected by interviewing the expert staff and observing directly to the shop floor.*

*Data processing consists of two which are HACCP preparation and HACCP arrangement and food safety standard for dendeng lambok. Based on the hazard analysis of each process, There are four processes that include in critical control point (CPP) which are beef boiling, beef frying, chili frying, and packaging processes. The output of this research is a Standard Operating Procedure (SOP). SOP is designed toward all processes done in producing dendeng lambok. The SOP design is emphasized for process that include in CPP with enclosing the temperature and time monitoring form. SOP has been designed based on effective actions in accordance with every process in producing dendeng lambok.*

*Keywords:* Dendeng lambok, HACPP, CPP, SOP