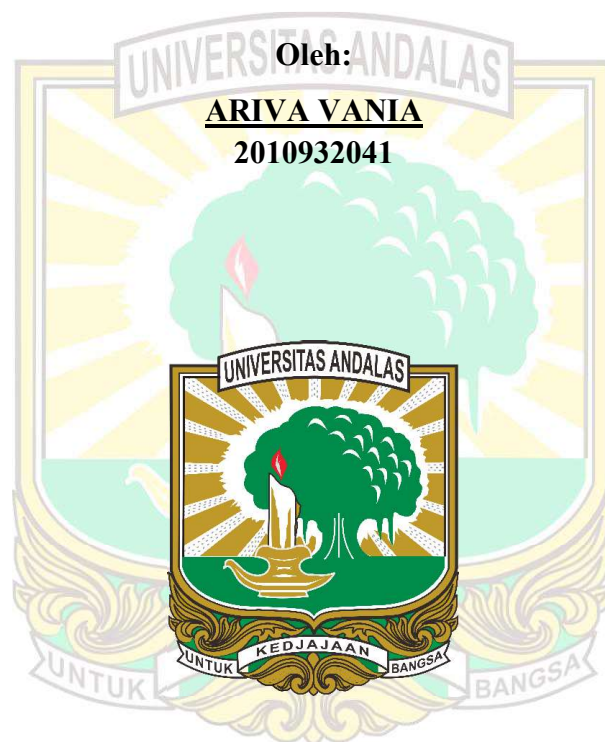


**INTEGRASI SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL DAN  
KEAMANAN PANGAN UNTUK R3I CATERING**

**TUGAS AKHIR**

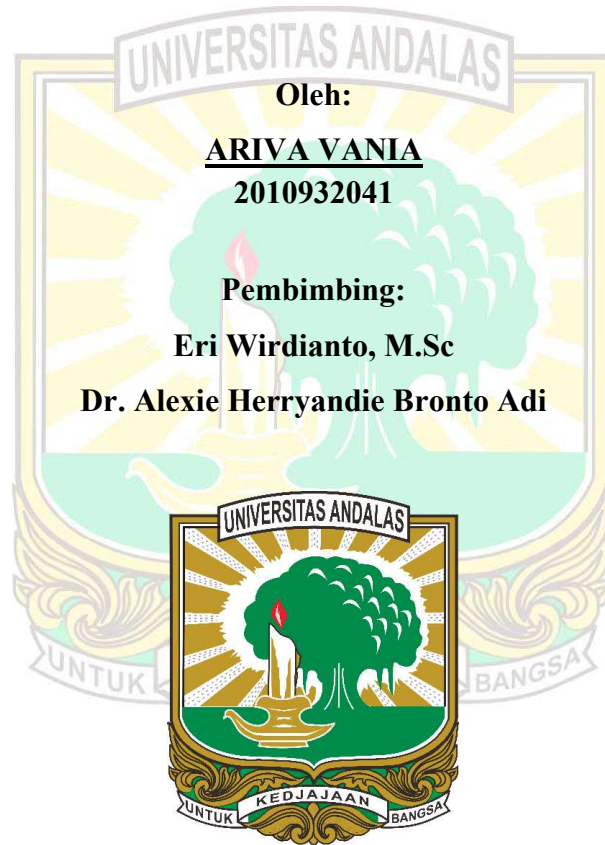


**DEPARTEMEN TEKNIK INDUSTRI  
FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS ANDALAS  
PADANG  
2024**

**INTEGRASI SISTEM JAMINAN PRODUK HALAL DAN  
KEAMANAN PANGAN UNTUK R3I CATERING**

**TUGAS AKHIR**

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



**Oleh:**

**ARIVA VANIA**

**2010932041**

**Pembimbing:**

**Eri Wirdianto, M.Sc**

**Dr. Alexie Herryandie Bronto Adi**

**DEPARTEMEN TEKNIK INDUSTRI**

**FAKULTAS TEKNIK**

**UNIVERSITAS ANDALAS**

**PADANG**

**2024**

## ABSTRAK

Persentase penduduk beragama Islam di Indonesia mencapai 84,35% sehingga pangan halal bersifat sangat penting. Keamanan pangan juga merupakan bagian yang tidak terpisahkan. Isu kontaminasi pangan halal dengan bahan haram/najis dan berbahaya menuntut pelaku usaha pangan untuk memenuhi jaminan halal dan keamanan pangan. R3i Catering sebagai salah satu penyedia pangan yang sudah menerapkan SJPH dan higiene sanitasi perlu menjaga konsistensi penerapannya, yaitu dengan melakukan pemantauan dan evaluasi untuk menemukan kelemahan dan memperbaikinya dengan cara memperbaiki atau menambah prosedur. Identifikasi awal di katering menunjukkan prosedur tertulis belum dirancang dan terdokumentasi dengan baik meskipun hal yang dimaksud telah disampaikan secara personal. Hal ini mengindikasikan perlunya evaluasi dokumen R3i Catering agar persyaratan dapat dipenuhi dengan baik ketika dilakukan pemantauan dan evaluasi kembali. Penelitian merancang dokumen yang mengadopsi dua sistem sehingga dokumen SJPH dan keamanan pangan diintegrasikan untuk mempermudah penerapannya.

Perancangan dokumen diawali dengan mengevaluasi pemenuhan SJPH dan keamanan pangan serta mengidentifikasi proses bisnis katering. Kebutuhan dokumen diidentifikasi melalui hasil integrasi SJPH dengan Higiene Sanitasi-GMP dan SSOP. Setelah itu, disusun rencana HCP (Halal Control Point)-HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Hasil integrasi dan rencana HCP-HACCP digunakan untuk menentukan kebutuhan dokumen. Rancangan dokumen divalidasi oleh pihak R3i Catering.

Penelitian menghasilkan rancangan dokumen manual SJPH dan keamanan pangan terintegrasi dan prosedur yang dibutuhkan katering. Rancangan dilengkapi dengan tabel rencana HCP-HACCP untuk mengendalikan bahaya. Titik kritis yang didapatkan sebanyak 7 HCP dan 12 CCP. Prosedur yang dirancang terdiri atas 11 SOP, 10 instruksi kerja, dan 28 formulir rekaman. Hasil rancangan diharapkan dapat memenuhi kebutuhan dokumen dan diimplementasikan di katering.

**Kata Kunci:** HCP, Katering, Keamanan Pangan, SJPH, SSOP

## ***ABSTRACT***

The percentage of the Muslim population in Indonesia reaches 84.35%, making halal food extremely important. Food safety is also an inseparable part of food. Issues of contamination of halal food with haram/najis and dangerous ingredients require food business actors to fulfill halal assurances and food safety guarantees. R3i Catering, as one of the food providers that has implemented the Halal Product Assurance System (HPAS) and sanitation hygiene needs to maintain consistency in its implementation, namely by carrying out monitoring and evaluation to find weaknesses and improve them by improving or adding procedure. Initial identification at the catering service showed that written procedures had not been well-designed and documented, even though the relevant information had been communicated personally. This indicated the need to evaluate R3i Catering's documents so that requirements can be well met when monitoring and evaluation are conducted again. The research designed documents that adopt two systems so that HPAS and food safety documents were integrated to simplify their implementation.

Document design began with evaluating HPAS and food safety compliance and identifying the catering business process. Document needs were identified through the result of the integration of HPAS with Hygiene Sanitation-GMP and SSOP. Subsequently, an HCP (Halal Control Point)-HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) plan was prepared. The integration result and the HCP-HACCP plan were used to determine the document needs. The document design was validated by R3i Catering.

This research resulted in the design of documents including an integrated HPAS and food safety manual and the procedures required by catering. The design includes an HCP-HACCP plan table to control hazards. The critical points obtained were 7 HCP and 12 CCP. The designed procedures consist of 11 SOPs, 10 work instructions, and 28 recording forms. The design results are expected to meet document needs and be implemented in catering.

**Keywords:** Catering, Food Safety, HPAS, HCP, SSOP