

**PENERAPAN KEAMANAN KUALITAS PANGAN DENGAN
METODE *GOOD MANUFACTURING PRACTICE* (GMP) DAN
HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) di**

Yanna Bakery

TUGAS AKHIR



Oleh:

RAIHAN THABIT ANANDA KUSUMA

1910933038

Pembimbing:

Taufik, M.T.

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

***PENERAPAN KEAMANAN KUALITAS PANGAN DENGAN
METODE GOOD MANUFACTURING PRACTICE (GMP) DAN
HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) di***

Yanna Bakery

TUGAS AKHIR

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



Oleh:

RAIHAN THABIT ANANDA KUSUMA

1910933038

Pembimbing:

Taufik, M.T.

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

ABSTRAK

Yanna Bakery adalah IRTP yang berlokasi di Koto Tangah, Kota Padang, Sumatera Barat. Yanna Bakery bergerak dalam produksi roti isian maupun roti dengan topping yang sudah beroperasi sejak tahun 2007. Yanna Bakery memproduksi roti secara massal sehingga harus sangat memperhatikan kualitas keamanan pangan dari roti yang diproduksi. Proses produksi roti pada Yanna Bakery berpotensi teridentifikasi bahaya-bahaya biologis, fisik, dan kimia yang meningkatkan risiko buruk pada aspek keamanan pangannya. Oleh karena itu, Yanna Bakery perlu melakukan evaluasi penerapan konsep dan aspek Good Manufacturing Practice (GMP) dan penyusunan rekomendasi rencana dokumen Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) sesuai pedoman BPOM RI dan Permenperin RI untuk menjamin kualitas dan keamanan pangan yang sesuai standar Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) berdasarkan data yang diperoleh pada proses produksi roti Yanna Bakery. Berdasarkan hasil penelitian dengan melakukan observasi langsung, didapatkan 12 aspek GMP belum terpenuhi, yaitu lokasi, bangunan, fasilitas sanitasi, pengawasan proses, produk akhir, karyawan, label dan keterangan produk, pemeliharaan dan program sanitasi, dokumentasi, penarikan produk, dan pelaksanaan pedoman. Oleh karena itu, Yanna Bakery harus melakukan banyak perbaikan dalam penerapan GMP-nya. Sementara itu, hasil HACCP menunjukkan adanya 5 titik kendali kritis yang menjadi perhatian khusus dalam proses produksinya untuk menjamin keamanan pangan, seperti pada proses pemanggangan harus dilakukan dengan suhu 170°C - 200°C selama 15 menit dan menjaga ke higienisan area produksi, peralatan, serta karyawan produksi.

Kata Kunci: Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis Critical Control Point, Keamanan Pangan, Roti, Yanna Bakery.



ABSTRACT

Yanna Bakery, a prominent food industry in Koto Tengah, Padang City, West Sumatra, specializes in producing stuffed bread and bread with toppings since 2007. Given the large-scale production, ensuring food safety is crucial. The bread production process at Yanna Bakery has the potential to identify biological, physical, and chemical hazards, which can negatively impact food safety. Therefore, Yanna Bakery must evaluate the application of Good Manufacturing Practice (GMP) concepts and prepare recommendations for Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) documents according to BPOM RI and Permenperin RI guidelines to ensure food quality and safety based on CPPOB standards. The study revealed that 12 aspects of GMP were not met, including location, building, sanitation facilities, process supervision, final products, employees, product labels and descriptions, maintenance and sanitation programs, documentation, product recalls, and guideline implementation. Consequently, Yanna Bakery needs to make significant improvements in GMP implementation. The HACCP results highlighted five critical control points in the production process to ensure food safety, such as maintaining a roasting temperature of 170°C - 200°C for 15 minutes and ensuring the hygiene of the production area, equipment, and employees.

Keywords: Bread, Food Safety, Good Manufacturing Practice, Hazard Analysis Critical Control Point, Yanna Bakery.

