



UNIVERSITAS ANDALAS

**ANALISIS PENERAPAN HACCP (*HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT*) DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI
BUSINESS CENTER UNIVERSITAS ANDALAS TAHUN 2024**



Oleh :
NAJWA SYIBA HANSYAF

NIM. 1911212056

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG, 2026**

**FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS ANDALAS**

Skripsi, 7 Mei 2026

NAJWA SYIBA HANSYAF, NIM. 1911212056

ANALISIS PENERAPAN HACCP (*HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT*) DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN DI *BUSINESS CENTER* UNIVERSITAS ANDALAS TAHUN 2024

xi + 182 halaman, 59 tabel, 6 gambar, 12 lampiran

ABSTRAK

Tujuan Penelitian

Gangguan kesehatan akibat makanan masih menjadi masalah di Indonesia, salah satunya dapat disebabkan oleh penyelenggaraan makanan yang tidak memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan. Penelitian bertujuan untuk menganalisis penerapan HACCP dalam penyelenggaraan makanan di *Business Center* Universitas Andalas tahun 2024.

Metode

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif deskriptif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi, wawancara, dan pengujian laboratorium mikrobiologi pada produk akhir. Sampel penelitian meliputi tiga produk makanan siap saji yang dipilih secara purposif: ayam katsu, pecel ayam, dan bakso.

Hasil

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Business Center* Universitas Andalas belum memiliki tim HACCP formal dan dokumentasi keamanan pangan tidak ada di ketiga kantin. Analisis bahaya mengidentifikasi potensi bahaya biologis (*Salmonella sp.*, *E. coli*, *Campylobacter* pada daging), kimia (migrasi *styrofoam*, degradasi minyak), dan fisik (saringan bambu). Tujuh titik kendali kritis (CCP) berhasil diidentifikasi, mencakup bahan baku, penggorengan, perebusan, pendinginan, dan penyajian. Uji mikrobiologi menunjukkan seluruh parameter yang diuji (ALT, *E. coli*, kapang, *Salmonella*, *Staphylococcus aureus*) pada produk akhir memenuhi standar SNI 7388:2009, meskipun tidak dapat menjamin keamanan jangka panjang tanpa implementasi sistem HACCP formal.

Kesimpulan

Sistem HACCP di *Business Center* Universitas Andalas belum diimplementasikan secara formal. Diperlukan pembentukan tim HACCP, penyusunan SOP, penggantian peralatan tidak sesuai standar, pelatihan penjamah makanan, dan sistem dokumentasi terukur untuk memastikan keamanan pangan berkelanjutan.

Daftar Pustaka : 72 (1989 – 2024)

Kata Kunci : HACCP, Keamanan pangan, Titik kendali kritis, Kantin, Penyelenggaraan makanan

**FACULTY OF PUBLIC HEALTH
ANDALAS UNIVERSITY**

Undergraduate Thesis, May 7th 2026

NAJWA SYIBA HANSYAF, NIM. 1911212056

**ANALYSIS OF THE IMPLEMENTATION OF HACCP (HAZARD
ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT) IN FOOD SERVICES AT
THE BUSINESS CENTER OF ANDALAS UNIVERSITY IN 2024**

xi + 182 pages, 59 tables, 6 pictures, 12 appendices

ABSTRACT

Objective

Foodborne disease remains a public health concern in Indonesia, partly due to food service practices that do not meet adequate hygiene and food safety standards. This study aimed to analyze the implementation of HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) in food service operations at the Business Center of Universitas Andalas in 2024.

Method

This research employed a descriptive qualitative approach with data collection techniques including observation, interviews, and microbiological laboratory testing on final products. Research samples comprised three ready-to-eat food products selected purposively: chicken katsu, chicken pecel, and meatball soup.

Result

The findings revealed that the Business Center of Andalas University does not yet have a formal HACCP team and food safety documentation is absent in all three canteens. Hazard analysis identified potential biological hazards (*Salmonella* sp., *E. coli*, *Campylobacter* in meat), chemical hazards (styrofoam migration, oil degradation), and physical hazards (bamboo strainer). Seven critical control points (CCPs) were successfully identified, including raw materials, frying, boiling, cooling, and serving. Microbiological testing showed that all tested parameters (TPC, *E. coli*, mold, *Salmonella*, and *Staphylococcus aureus*) in final products met the standards of SNI 7388:2009, although this cannot guarantee long-term food safety without formal HACCP system implementation.

Conclusion

The HACCP system at the Business Center of Universitas Andalas has not been formally implemented. Establishment of a HACCP team, development of standard operating procedures, replacement of non-standard equipment, food handler training, and a structured documentation system are needed to ensure sustainable food safety.

References : 72 (1989 – 2024)

Keywords : HACCP, Food safety, Critical control points, Canteen, Food service operations