

**PENERAPAN *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) PADA USAHA
JASABOGA DI KECAMATAN KOTAGEDE, KOTA YOGYAKARTA**

SKRIPSI

**Diajukan kepada Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam
Universitas Negeri Yogyakarta
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
guna Memperoleh Gelar Sarjana Sains**

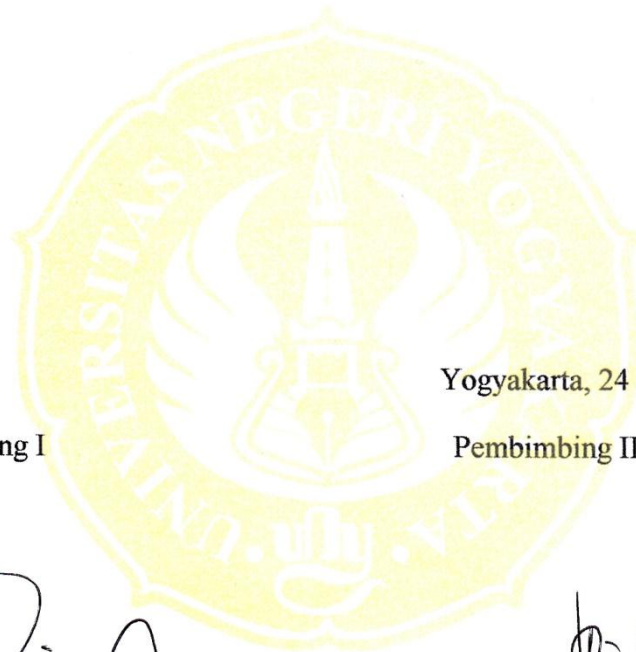


**Oleh:
Maria Olivia Ero Blikon
NIM 12308144013**

**PROGRAM STUDI BIOLOGI
JURUSAN PENDIDIKAN BIOLOGI
FAKULTAS MATEMATIKA DAN ILMU PENGETAHUAN ALAM
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA
2017**

PERSETUJUAN

Skripsi yang berjudul “**Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Usaha Jasaboga di Kecamatan Kotagede, Kota Yogyakarta**” yang disusun oleh Maria Olivia Ero Blikon, NIM 12308144013 ini telah disetujui oleh pembimbing untuk diujikan.



Yogyakarta, 24 Mei 2017

Pembimbing I

Pembimbing II

dr. Tutiek Rahayu, M.kes
NIP. 196809171997032001

Anna Rakhmawati, M.Si
NIP. 197701022001122002

PENGESAHAN

Skripsi yang berjudul “Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* pada Usaha Jasaboga di Kecamatan Kotagede, Kota Yogyakarta” yang disusun oleh Maria Olivia Ero Blikon, NIM 12308144013 ini telah dipertahankan di depan Dewan Penguji pada tanggal 06 Juni 2017 dan dinyatakan Lulus.

Nama	Jabatan	Tanda tangan	Tanggal
<u>dr. Tutiek Rahayu, M. Kes</u> NIP.196809171997032001	Ketua Penguji		15/6-2017
<u>Anna Rakhmawati, M.Si</u> NIP. 197701022001122002	Sekretaris Penguji		16/6-2017
<u>Dra. Yuliati, M.Kes</u> NIP. 195507141983032003	Penguji I (Utama)		19/6-2017
<u>Tri Harjana, M.P</u> NIP. 196012121988031004	Penguji II (Pendamping)		15/6-2017

Yogyakarta, 11 JULI 2017

Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam

Dekan



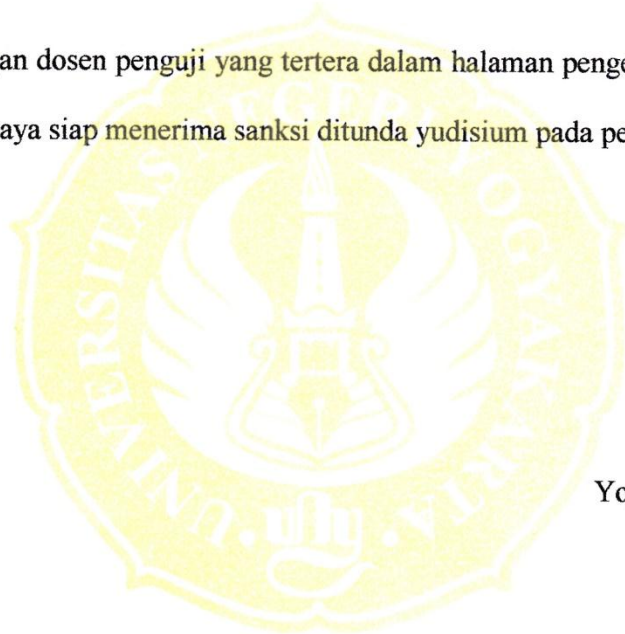
Dr. Hartono

NIP. 19620329 198702 1 002

SURAT PERNYATAAN

Dengan ini saya Maria Olivia Ero Blikon menyatakan bahwa skripsi ini benar-benar karya saya sendiri. Sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat yang ditulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang telah lazim.

Tanda tangan dosen penguji yang tertera dalam halaman pengesahan adalah asli. Jika tidak asli, saya siap menerima sanksi ditunda yudisium pada periode selanjutnya.



Yogyakarta, 24 Mei 2017

Yang menyatakan,

Maria Olivia Ero Blikon
NIM 12308144013

MOTTO

“Oleh karena itu Aku berkata kepadamu: Mintalah, maka akan diberikan kepadamu, carilah, maka kamu akan mendapat, ketoklah, maka pintu akan dibukakan bagimu” -Lukas 11:9-

“If you can dream it, you can do it” -Walt Disney

“The future starts today, not tomorrow” -Pope John Paul II

“Spread love everywhere you go” -Mother Teresa

HALAMAN PERSEMBAHAN

Puji Tuhan Yesus Kristus, segalanya demi Kemuliaan nama-Nya dan hanya untuk Dia yang memberi segala yang di bumi. Rasa syukur yang tak berkesudahan pada-Nya atas segala berkat dan kasih yang Dia curahkan dalam kehidupan penulis hingga hari ini melalui Roh Kudus.

Tugas akhir ini saya persembahkan untuk keluarga saya tercinta. Mamak Dayang, Bapak Simon, kakek, nenek, bibi Wie, bibi Uchie, bibi Ya, adek-adek Angel dan Vanno yang selalu penulis rindukan!!

Persembahan ini juga teruntuk semua keluarga besar penulis di Jogja. Keluarga IKMK UNY, asrama Kepulauan Riau-Yogyakarta, Keluarga Biologi Swadana 2012, Goeboex *Coffee's crew*, terima kasih sudah menjadi bagian dalam hidup penulis.

Untuk Asrama Putri Kepulauan Riau Purnama Merindu (Dayu, Audya, Upha, Dina, Bia, Sasa, Ghea, Yolan) kalian adalah keluarga, benar-benar keluarga buat penulis. Terima kasih banyak-banyak. Terima kasih juga untuk abang-abang asrama putra yang telah menjaga dan melindungi selama penulis di Jogja.

Sahabat duduk sampai pagi. Gembis, Rani, Fauziyah, Kicly, Ernest yang setia menemani penulis revisian sampe pagi, meminjamkan laptop, menemani makan dan dengerin curhatan galau penulis. Kalian sahabat yang gak ada duanya.

Sahabat terbaik sepanjang masa, Martha Lina, S.Si, Tinuk Noviakorniyati, S.Si, Aji Suhandy, S.Si, Julius Eduvin, S.T, dan Andri Wibowo, S.Pt yang selalu jadi tempat mengeluh dan berbagi kisah. Kalian seperti rumah, tempat penulis pulang.

HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) PADA USAHA JASABOGA DI KECAMATAN KOTAGEDE, KOTA YOGYAKARTA

Oleh:

Maria Olivia Ero Blikon
NIM 12308144013

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil penerapan HACCP pada usaha jasaboga berupa titik kritis pada produksi ayam bacem dan mengetahui kualitas produk yang dihasilkan melalui uji cemaran fisik, kimia, dan mikrobiologis di Kecamatan Kotagede dan mengetahui hasil penerapan HACCP dengan mutu produk ayam bacem tersebut.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan metode observasi langsung ke usaha jasaboga yang dilakukan pada tanggal 02 Februari – 29 Maret 2017. Lokasi usaha jasaboga ada di Kecamatan Kotagede dengan penentuan lokasi dilakukan secara *purposive sampling* dan pengambilan sampel ayam bacem secara random. Sampel ayam bacem diambil secara aseptik dan langsung dibawa ke laboratorium untuk dilakukan pemeriksaan kualitas mutu berdasarkan syarat fisik, kimia, dan mikrobiologis. Uji fisik yang dilakukan meliputi bau, rasa, warna, tekstur, dan keberadaan benda asing. Uji kimia meliputi pengukuran pH dan uji keberadaan Bahan Tambahan Makanan (BTM) *Monosodium Glutamat* (MSG), dan uji mikrobiologis yang dilakukan berupa uji *Most Probable Number* (MPN) *Escherichia coli* dan keberadaan *Salmonella* sp. Uji kualitas ayam bacem mengacu pada SNI 2897: 2008 dan permenkes RI No 715/MENKES/SK/V/2003 tentang persyaratan higiene sanitasi jasaboga.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa titik kritis pada pengolahan ayam bacem terletak pada proses pengolahan dengan alat yang tidak saniter, penjamah kurang higiene, dan sanitasi lingkungan yang kurang. Hasil HACCP pada kedua jasaboga tidak memenuhi standar permenkes RI No 715/MENKES/SK/V/2003, namun hasil uji fisik, kimia, dan mikrobiologisnya baik atau tidak ditemukan cemaran pada produk, sehingga ayam bacem pada usaha jasaboga di Kecamatan Kotagede, Kota Yogyakarta layak untuk dikonsumsi.

Kata Kunci: *HACCP, usaha jasaboga, ayam bacem*

KATA PENGANTAR

Puji Tuhan Yesus Kristus atas segala kasih dan berkat yang melimpah dan tak berkesudahan kepada penulis sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir skripsi ini dengan baik. Curahan Roh Kudus dan penyertaan Bunda Maria yang menjadi nafas kehidupan rohani penulis.

Terselesainya tugas akhir ini tidak terlepas dari bimbingan dan dukungan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Dr. Hartono, Sebagai Dekan Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam.
2. Bapak Slamet Suyanto, M.Ed., selaku Wakil Dekan I FMIPA UNY
3. Dr. Paidi, M.Si, sebagai ketua jurusan Pendidikan Biologi yang telah memberikan ijin untuk menyusun tugas akhir ini.
4. Dr. Tien Aminatun, M.Si, sebagai Ketua Program Studi Biologi yang telah mendukung dan memperhatikan penulis dalam menyusun tugas akhir ini.
5. Drajat Pramiadi, M.Si (alm), sebagai dosen Pembimbing Akademik yang selama 4 tahun dibimbing, digembleng, dan selalu memotivasi penulis untuk segera menyelesaikan kewajiban di masa perkuliahan. Semoga beliau tenang disisi-Nya.
6. dr. Tutiek Rahayu, M.Kes, sebagai dosen pembimbing I yang telah membimbing dan mendukung dengan sabar, memberikan waktu dan tenaga hingga terselesainya tugas akhir ini.
7. Ibu Anna Rakhmawati, M.Si, sebagai dosen pembimbing II yang telah membimbing dan mendukung dengan sabar, memberikan waktu dan tenaga hingga terselesainya tugas akhir ini.

8. Ibu Dra. Yuliati, M.Kes, sebagai dosen penguji I yang telah memberi masukan, kritik, dan saran yang sangat membantu penulis dalam merevisi naskah tugas akhir ini.
9. Bapak drh. Tri Harjana, M.P, sebagai dosen penguji II yang telah memberi masukan, kritik, dan saran yang sangat membantu penulis dalam merevisi naskah tugas akhir ini.
10. Kepala Balai Laboratorium Kesehatan Yogyakarta yang telah memberikan ini kepada penulis untuk melakukan penelitian.
11. Pemerintah Kecamatan Kotagede yang telah memberikan ijin kepada penulis untuk melakukan penelitian.
12. Keluarga Ibu Warti dan Ibu Ratih yang membantu penulis dalam melakukan penelitian.

Demikian kata pengantar ini sebagai rasa dan ucapan syukur kepada sang Pencipta, dan semua pihak yang telah membantu penulis mulai dari penyusunan proposal, penelitian, hingga penyelesaian tugas akhir skripsi ini. Semoga Tuhan memberikan balasan yang setimpal dan senantiasa mencurahkan berkat-Nya kepada kita semua. Penulis menyadari ketidaksempurnaan penulisan tugas akhir ini karena yang sempurna hanyalah milik Dia semata. Ketidaksempurnaan tugas akhir ini karena keterbatasan dan kekurangan penulis, oleh sebab itu penulis sangat mengharapkan kritik dan masukan untuk pembelajaran lebih baik lagi.

Yogyakarta, Mei 2017

Maria Olivia Ero Blikon

Daftar Isi

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT PERNYATAAN	iv
MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR	viii
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	5
C. Pembatasan Masalah	6
D. Perumusan Masalah	6
E. Tujuan Penelitian	6
F. Manfaat Penelitian	7
G. Batasan Operasional	8
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
A. Kajian Teori	9
1. Definisi dan Persyaratan Jasaboga	9
2. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)	14
3. Keamanan Pangan	19
4. Cemaran Fisik, Kimia, dan Mikrobiologis	23
B. Kerangka Berpikir	39
BAB III METODE PENELITIAN	40
A. Jenis Penelitian	40

B. Waktu dan Tempat Penelitian	40
C. Objek Penelitian	41
D. Populasi dan Sampel Penelitian	41
E, Teknik Pengambilan Data	41
F. Instrumen Penelitian	43
G. Prosedur Kerja	44
H. Analisis Data	48
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	49
A. Hasil	49
B. Pembahasan	56
BAB V PENUTUP	81
A. Kesimpulan	81
B. Saran	81
LAMPIRAN	82

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Bahaya mikroorganismen berdasarkan resiko keparahan bahayanya.....	25
Tabel 2. Mikotoksin yang sering ditemukan pada makanan.....	35
Tabel 3. Material utama yang menyebabkan bahaya fisik.....	37
Tabel 4. Nilai higiene dan sanitasi jasaboga A dan B.....	50
Tabel 5. Hasil dan deskripsi HACCP produksi ayam bacem jasaboga A dan B	51
Tabel 6. Hasil uji cemaran fisik ayam bacem jasaboga A dan B.....	53
Tabel 7. Hasil uji cemaran kimiawi ayam bacem jasaboga A dan B.....	54
Tabel 8. Hasil uji cemaran mikrobiologis ayam bacem jasaboga A dan B.....	55
Tabel 9. Batas maksimum mikroba pada ayam olahan.....	77

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Prinsip higiene sanitasi makanan	20
Gambar 2. Kerangka Berpikir	39
Gambar 3. Tampak halaman, dinding, dan atap jasaboga A	64
Gambar 4. Tampak lantai dan keadaan dapur jasaboga B	65
Gambar 5. Kenampakan proses pengolahan jasaboga A dan B	66

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Dokumentasi Hasil HACCP pada Kedua Jasaboga	85
Lampiran 2. Dokumentasi Hasil Uji pada Kedua Jasaboga	92
Lampiran 3. Hasil Uji Organoleptik pada Kedua Jasaboga	95
Lampiran 4. Hasil Uji Kimia pada Kedua Jasaboga	96
Lampiran 5. Instrumen Higiene Sanitasi	97