UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Higiene dan Sanitasi Pada Industri Kerupuk Skala Kecil Berdasarkan CPPB-IRT Dan SSOP
Almas Aufar Zhafran Nabil Romala, Dr. Wagiman, S.T.P., M.Si. ; Ir. Pujo Saroyo, M.Eng.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PENGESAHAN ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN iii
KATA PENGANTAR iv
DAFTAR ISI vi
DAFTAR TABEL ix
DAFTAR GAMBAR x
DAFTAR LAMPIRAN xi
INTISARI xii
ABSTRACT xiii
BAB I PENDAHULUAN 1
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Rumusan Masalah 4
1.3 Batasan Masalah 5
1.4 Tujuan Penelitian 5
1.5 Manfaat Penelitian 5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA 6
2.1 Kerupuk 6
2.2 Higiene 7
2.3 Sanitasi 10
2.4 Industri Kecil Menengah 12
2.5 *Good Manufacturing Practices* (GMP) 14
2.6 *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) 17
BAB III METODOLOGI PENELITIAN 19
3.1 Objek Penelitian 19
3.2 Waktu dan Tempat 19
3.3 Metode Pengumpulan Data 20
3.3.1 Data Primer 20
3.3.2 Data Sekunder 20
3.4 Diagram Alir Penelitian 21
3.5 Tahapan Pengolahan dan Analisis 22
3.5.1 Metode Analisis Tingkat Penerapan CPPB-IRT dan SSOP 24

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Higiene dan Sanitasi Pada Industri Kerupuk Skala Kecil Berdasarkan CPPB-IRT Dan SSOP
Almas Aufar Zhafran Nabil Romala, Dr. Wagiman, S.T.P., M.Si. ; Ir. Pujo Saroyo, M.Eng.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

3.5.2 Metode Analisis Penyusunan Rekomendasi untuk Meningkatkan Penerapan Higiene dan Sanitasi 31
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 32
4.1 Industri Kerupuk Sanjaya 32
4.2 Industri Kerupuk Putra Sala 33
4.3 Proses Produksi Kerupuk Mawar 35
4.4 SSOP dan GMP Industri Kerupuk Sanjaya 41
4.4.1 Keamanan Air 41
4.4.2 Kondisi Permukaan yang Kontak Langsung dengan Produk 41
4.4.3 Pencegahan Kontaminasi Silang 43
4.4.4 Fasilitas Kebersihan 44
4.4.5 Proteksi dari Bahan-Bahan Kontaminan 45
4.4.6 Pelabelan, Penyimpanan, dan Penggunaan Bahan Toksik yang Tepat 46
4.4.7 Kesehatan Karyawan 46
4.4.8 Pengendalian Hama 47
4.4.9 Lokasi dan Lingkungan Produksi 49
4.4.10 Bangunan dan Fasilitas 50
4.4.11 Peralatan Produksi 52
4.4.12 Suplai Air atau Sarana Penyedian Air 53
4.4.13 Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi 54
4.4.14 Kesehatan dan Higiene Karyawan 56
4.4.15 Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi 56
4.4.16 Penyimpanan 57
4.4.17 Pengendalian Proses 58
4.4.18 Pelabelan Pangan 59
4.4.19 Pengawasan Oleh Penanggung Jawab 61
4.4.20 Penarikan Produk 62
4.4.21 Pencatatan dan Dokumentasi 63
4.4.22 Pelatihan Karyawan 63
4.5 SSOP dan GMP Industri Kerupuk Putra Sala 68
4.5.1 Keamanan Air 68
4.5.2 Kondisi Permukaan yang Kontak Langsung dengan Produk 69
4.5.3 Pencegahan Kontaminasi Silang 71
4.5.4 Fasilitas Kebersihan 72

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Higiene dan Sanitasi Pada Industri Kerupuk Skala Kecil Berdasarkan CPPB-IRT Dan SSOP
Almas Aufar Zhafran Nabil Romala, Dr. Wagiman, S.T.P., M.Si. ; Ir. Pujo Saroyo, M.Eng.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

4.5.5 Proteksi dari Bahan-Bahan Kontaminan 73
4.5.6 Pelabelan, Penyimpanan, dan Penggunaan Bahan Toksik yang Tepat..... 74
4.5.7 Kesehatan Karyawan 75
4.5.8 Pengendalian Hama 76
4.5.9 Lokasi dan Lingkungan Produksi 78
4.5.10 Bangunan dan Fasilitas 79
4.5.11 Peralatan Produksi 82
4.5.12 Suplai Air atau Sarana Penyediaan Air 83
4.5.13 Fasilitas dan Kegiatan Higiene dan Sanitasi 84
4.5.14 Kesehatan dan Higiene Karyawan 85
4.5.15 Pemeliharaan dan Program Higiene dan Sanitasi 86
4.5.16 Penyimpanan..... 87
4.5.17 Pengendalian Proses 88
4.5.18 Pelabelan Pangan 89
4.5.19 Pengawasan Oleh Penanggung Jawab 90
4.5.20 Penarikan Produk..... 91
4.5.21 Pencatatan dan Dokumentasi 92
4.5.22 Pelatihan Karyawan 92
4.6 Analisis Penyebab Ketidaksesuaian 97
4.6.1 Perhitungan Hasil..... 97
4.6.2 Diagram Pareto 99
4.6.3 Diagram Fishbone..... 101
4.6.4 5 Whys 107
4.7 Saran Perbaikan untuk Industri Kerupuk Sanjaya dan Industri Kerupuk Putra Sala.....119
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN 121
5.1 Kesimpulan..... 121
5.2 Saran 122
DAFTAR PUSTAKA..... 123
LAMPIRAN..... 128