

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN SAMPUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGAJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>v</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR.....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xv</b>
<b>INTISARI.....</b>	<b>xvi</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>xvii</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Batasan Masalah .....	6
1.4 Tujuan Penelitian.....	6
1.5 Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>8</b>
2.1 Gudeg.....	8
2.2 Pengalengan Pangan .....	9
2.2.1 Tahapan Proses Pengalengan Pangan .....	10
2.3 Keamanan Pangan .....	12

2.4 Jenis Bahaya Pangan.....	16
2.5 Sterilisasi Pangan.....	19
2.6 <i>Good Manufacturing Practice</i> .....	20
2.7 Metode 5R.....	25
2.8 HACCP .....	27
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>	<b>32</b>
3.1 Objek Penelitian .....	32
3.2 Waktu Penelitian .....	32
3.3 Data yang diperlukan .....	32
3.4 Metode Pengumpulan Data .....	33
3.5 Tahapan Penelitian.....	34
3.6 Analisis Data .....	37
3.6 Diagram Alir Penelitian .....	38
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>39</b>
4.1 Profil Perusahaan.....	39
4.1.1 Gambaran Umum Perusahaan .....	39
4.1.2 Spesifikasi Produk .....	41
4.1.3 Lokasi Perusahaan .....	42
4.2 Proses Produksi Gudeg Kaleng .....	43
4.2.1 Persiapan Bahan .....	44
4.2.2 Proses Pengalengan.....	51
4.3 Dukungan Metode 5R .....	60

4.3.1 Hasil skoring kondisi sebelum perbaikan .....	70
4.3.2 Simulasi Perbaikan dengan Konsep 5R .....	89
4.4 Penerapan Metode HACCP .....	97
4.4.1 Identifikasi Bahaya .....	97
4.4.2 Penetapan Tindakan Pencegahan.....	106
4.4.3 Penetapan Titik Kendali Kritis .....	112
4.4.4 Penetapan Batas Kritis .....	117
4.4.5 Tindakan Monitoring dan Tindakan Koreksi .....	119
4.4 Pembuatan <i>Standard Operating Procedures</i> (SOP).....	124
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>126</b>
5.1 Kesimpulan .....	126
5.2 Saran .....	127
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>128</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>131</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Pelanggaran kritis praktek keamanan .....	14
Tabel 2.2 Pelanggaran mayor praktek keamanan .....	15
Tabel 4.1 Spesifikasi gudeg kaleng .....	51
Tabel 4.2 <i>Checklist</i> audit 5R .....	64
Tabel 4.3 Tinjauan Umum 5R .....	67
Tabel 4.4 <i>Checklist</i> evaluasi 5R .....	69
Tabel 4.5 <i>Checklist</i> data hasil skoring area	
Gudang bahan baku .....	71
Tabel 4.6 Analisi rekapitulasi hasil temuan area	
Gudang bahan baku .....	73
Tabel 4.7 <i>Checklist</i> data hasil skoring area dapur .....	77
Tabel 4.8 Analisis rekapitulasi hasil temuan area dapur.....	79
Tabel 4.9 <i>Checklist</i> data hasil skoring area <i>filling</i> .....	83
Tabel 4.10 Analisis rekapitulasi hasil temuan area <i>filling</i> .....	85
Tabel 4.11 Hasil evaluasi 5R sebelum perbaikan.....	88
Tabel 4.12 Hasil evaluasi 5R sesudah perbaikan .....	95
Tabel 4.13 Frekuensi munculnya bahaya dari kriteria <i>Likely</i> .....	98
Tabel 4.14 Dampak potensi bahaya dari kriteria <i>Severity</i> .....	98
Tabel 4.15 Identifikasi potensi bahaya fisis .....	100
Tabel 4.16 Identifikasi potensi bahaya kimia.....	102
Tabel 4.17 Identifikasi potensi bahaya mikrobiologis .....	104

Tabel 4.18 Identifikasi bahaya dan tindakan pencegahan

Pada produksi gudeg bagong ..... 108

Tabel 4.19 Identifikasi titik kendali kritis

Pada proses produksi gudeg kaleng..... 113

Tabel 4.20 Penetapan batas kritis pada proses produksi..... 118

Tabel 4.21 Tindakan monitoring dan tindakan koreksi ..... 121

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Persyaratan hygiene untuk HACCP.....	30
Gambar 2.2 7 Prinsip HACCP.....	31
Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian .....	38
Gambar 4.1 Produk Akhir Gudeg Kaleng.....	42
Gambar 4.2 Perebusan Gula Jawa .....	44
Gambar 4.3 Pembuatan Sambal.....	45
Gambar 4.4 Pencacahan Gori.....	46
Gambar 4.5 Perebusan Gudeg .....	47
Gambar 4.6 Pencucian Ayam.....	47
Gambar 4.7 Perebusan Ayam Bumbu Areh .....	48
Gambar 4.8 Pencucian Telur .....	48
Gambar 4.9 Perebusan Tempe.....	49
Gambar 4.10 Pematangan Tahu .....	50
Gambar 4.11 Pemasakan Sambal Goreng Krecek.....	51
Gambar 4.12 Penulisan Jenis Varian Gudeg pada Kaleng.....	52
Gambar 4.13 <i>Filling</i> .....	53
Gambar 4.14 Proses <i>Exhausting</i> .....	54
Gambar 4.15 Proses <i>Seaming</i> .....	55
Gambar 4.16 Lipatan Badan Kaleng dengan <i>Double Seamer</i> .....	56
Gambar 4.17 Pemasukan Gudeg Kaleng dalam <i>Retort</i> .....	57
Gambar 4.18 <i>Cleaning</i> Gudeg Kaleng.....	58
Gambar 4.19 Proses Karantina .....	59

Gambar 4.20 Proses <i>Labelling</i> dan <i>Packaging</i> .....	59
Gambar 4.21 Gudang Penyimpanan .....	60
Gambar 4.22 Penyimpanan bahan baku tidak tertata .....	61
Gambar 4.23 Pencucian dilakukan tidak pada tempatnya .....	62
Gambar 4.24 Cacahan gori berceceran .....	62
Gambar 4.25 Kondisi gudang bahan baku sebelum penerapan 5R .....	70
Gambar 4.26 Kondisi area dapur sebelum penerapan 5R .....	76
Gambar 4.27 Kondisi area filling sebelum penerapan 5R .....	82
Gambar 4.28 Penataan gula jawa sebelum dan sesudah perbaikan .....	90
Gambar 4.29 Penggantian wadah cabai sebelum dan sesudah perbaikan.....	91
Gambar 4.30 Penerapan kedisiplinan sebelum dan sesudah perbaikan .....	91
Gambar 4.31 Penggantian landasan pencacahan gori Sebelum dan sesudah perbaikan.....	92
Gambar 4.32 Pemindahan lokasi pencucian sebelum dan sesudah perbaikan ...	93
Gambar 4.33 Pembuangan kotoran sebelum dan sesudah perbaikan .....	93
Gambar 4.34 Penataan ulang telenan sebelum dan sesudah perbaikan .....	94
Gambar 4.26 Kondisi area dapur sebelum penerapan 5R .....	76

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Pohon Keputusan Penentuan Titik Kendali Kritis .....	132
Lampiran 2. Dokumentasi proses produksi gudeg kaleng .....	133
Lampiran 3. Peta Proses Operasi (PPO) Pembuatan Gudeg .....	136
Lampiran 4. Peta Proses Operasi (PPO) Pemasakan Telur Bacem .....	137
Lampiran 5. Peta Proses Operasi (PPO) Pemasakan Ayam Bumbu .....	138
Lampiran 6. Peta Proses Operasi (PPO) Pembuatan Sambel Krecek .....	139
Lampiran 7. Peta Proses Operasi (PPO) Pemasakan Tahu Rebus .....	140
Lampiran 8. Peta Proses Operasi (PPO) Pengalengan Gudeg .....	141
Lampiran 9. Layout Industri PT. Risquna Dewakarsa .....	142
Lampiran 10. Checklist Foodsafety berdasarkan 5R di Industri Pengolahan Gudeg Kaleng .....	143
Lampiran 11. Anjuran SOP Personal Hygiene .....	147
Lampiran 12. Anjuran SOP Penerimaan Bahan Baku .....	150
Lampiran 13. Anjuran SOP Penyimpanan Bahan Baku .....	152
Lampiran 14. Anjuran SOP Pencegahan Kontaminasi Silang .....	154
Lampiran 15. Anjuran SOP Tindakan Perbaikan dan Pencegahan .....	156