

ABSTRACT

Luky Kadiamarta. Management. 11/312101/EK/18321. Deviations Analysis of Hazard Analysis Critical Control Point and Ergonomic Concept by Traditional Farmer (Case Study: Ngepring 2 Dairy, Sleman). Under the guidance by Rika Fatimah P.L., S.T., M.Sc., Ph.D.

Milk contains nutrients that are good for the body, therefore, that the perceived benefits then the quality should be maintained. Background of this research is the poor quality of milk produced by traditional farmers. This was due to lack of attention to traditional farmers in maintaining the quality of milk produced. The aim of this study was to analyze the overall hygiene and the environment in which the milking process and procedures for the work done by traditional farmers. The object in this research is the Ngepring 2 Dairy, Sleman, the HACCP concept that includes therein GMP and SSOP and ergonomic which contain in it the motion studies, operating process chart, flow process chart, and left and right hand chart as instruments of research. Data collection techniques used were observation and interviews to see the milk handling process, and the study of literature to study the relevant theories. The result is Ngepring 2 Dairy, Sleman still many irregularities concept of GMP and SSOP, then there are 5 Critical Control Point and 3 Control Point pluggable milk handling. In terms of ergonomic, the activity is still ineffective operational and dangerous activity as talking or chatting on the other fellow workers. When milking time, right hand of workers flushed the cow's milk from cow's nipple and left hand holding scoop so quickly raises fatigue, therefore the hands of workers always alternating between right and left when tired.

Keywords: HACCP, GMP, SSOP, milk quality, milk handling, ergonomic

Luky Kadiamarta. Manajemen. 11/312101/EK/18321. Analisis Penyimpangan Konsep *Hazard Analysis Critical Control Point* dan Ergonomi oleh Peternak Tradisional (Studi Kasus: Peternakan Ngepring 2, Sleman). Di bawah bimbingan Rika Fatimah P.L., S.T., M.Sc., Ph.D.

Susu memiliki kandungan gizi yang baik untuk tubuh, oleh karena itu agar dapat dirasakan manfaatnya maka kualitasnya harus dijaga. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh permasalahan rendahnya kualitas susu sapi yang dihasilkan peternak tradisional. Hal tersebut disebabkan karena kurangnya perhatian peternak tradisional dalam menjaga kualitas susu sapi yang diperahnya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis higienitas keseluruhan proses dan lingkungan tempat pemerahan dan tata cara kerja yang dilakukan oleh peternak tradisional. Objek pada penelitian ini adalah Peternakan Ngepring 2, Sleman, dengan konsep HACCP yang memuat didalamnya GMP dan SSOP dan ergonomi yang memuat didalamnya studi gerakan, peta proses operasi, peta aliran proses, dan peta tangan kiri dan kanan sebagai instrumen penelitiannya. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi dan wawancara untuk melihat langsung proses penanganan susu, dan studi literatur untuk mempelajari teori-teori yang relevan. Adapun hasilnya adalah Peternakan Ngepring 2, Sleman masih banyak melakukan penyimpangan konsep GMP dan SSOP, kemudian terdapat 5 *Critical Control Point* dan 3 *Control Point* saat melakukan penanganan susu. Dari segi ergonomi, pada kegiatan operasional masih ada kegiatan yang tidak efektif dan berbahaya seperti berbicara atau mengobrol pada sesama pekerja lainnya. Saat pemerah, tangan kanan pekerja pemerah dan tangan kiri memegang gayung sehingga cepat menimbulkan kelelahan, oleh karena itu tangan pekerja selalu bergantian antara kanan dan kiri saat lelah.

Kata Kunci: HACCP, GMP, SSOP, kualitas susu, penanganan susu, ergonomi