

**SKRIPSI**  
**ANALISIS PENERAPAN HACCP (*HAZARD ANALYSIS AND*  
*CRITICAL CONTROL POINT*) PADA PRODUK AYAM  
GORENG DI ASRAMA 1 POLTEKKES KEMENKES  
YOGYAKARTA**



**NURLITA HANI SETIYO**

**NIM: P07131217031**

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2021**

**SKRIPSI**

**ANALISIS PENERAPAN HACCP (*HAZARD ANALYSIS AND  
CRITICAL CONTROL POINT*) PADA PRODUK AYAM  
GORENG DI ASRAMA 1 POLTEKKES KEMENKES  
YOGYAKARTA**

Diajukan sebagai salah satu syarat memperoleh gelar

Sarjana Terapan Gizi



**NURLITA HANI SETIYO**

**NIM: P07131217031**

**PRODI SARJANA TERAPAN GIZI DAN DIETETIKA  
JURUSAN GIZI  
POLITEKNIK KESEHATAN KEMENTERIAN KESEHATAN  
YOGYAKARTA  
TAHUN 2021**

## PERSETUJUAN PEMBIMBING

### SKRIPSI

“ANALISIS PENERAPAN HACCP (*HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT*) PADA PRODUK AYAM GORENG DI ASRAMA 1 POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA”

Disusun oleh : NURLITA HANI SETIYO  
NIM.P07131217031

telah disetujui oleh pembimbing pada tanggal :  
3 Mei 2021

Menyetujui,

Pembimbing Utama,

Pembimbing Pendamping,



Joko Susilo, SKM, M.Kes.  
NIP.196412241987031002



Rini Wuri Astuti, S.SiT., M.Gizi.  
NIP.198004052008122002

Yogyakarta, 3 Mei 2021

Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta



Dr. Ir. I Made Aji Gunawan., M.Si.  
NIP.196412241986031001

## HALAMAN PENGESAHAN

### SKRIPSI

“ANALISIS PENERAPAN HACCP (*HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT*) PADA PRODUK AYAM GORENG DI ASRAMA 1 POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA”

Disusun oleh : NURLITA HANI SETIYO  
NIM. P07131217031

Telah dipertahankan dalam seminar di depan Dewan Penguji  
Pada tanggal : 6 Mei 2021

### SUSUNAN DEWAN PENGUJI

Ketua,

Joko Susilo, SKM, M.Kes.  
NIP.196412241987031002

(.....)

Anggota,

Lastmi Wayansari, S.Gz, MPH  
NIP. 198007192001122002

(.....)

Anggota,

Rini Wuri Astuti, S.SiT, M.Gizi.  
NIP.198004052008122002

(.....)

Yogyakarta, 6 Mei 2021  
Ketua Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta



Dr. Ir. I Made Sut Gunawan, M.Si.  
NIP.196303241986031001

## HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri, dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk telah saya nyatakan dengan benar.

Nama : Nurlita Hani Setiyo

NIM : P07131217031

Tanda Tangan: ..........

Tanggal : 1 JULI 2021 .....

## HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS

Sebagai sivitas akademik Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Nurlita Hani Setiyo  
NIM : P07131217031  
Program Studi : Gizi  
Jurusan : Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika

demikian pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Poltekkes Kemenkes Yogyakarta **Hak Bebas Royalti Noneksklusif** (*Non-exclusive Royalti Free Right*) atas skripsi saya yang berjudul :  
"ANALISIS PENERAPAN HACCP (*HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT*) PADA PRODUK AYAM GORENG DI ASRAMA 1 POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA"

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Poltekkes Kemenkes Yogyakarta berhak menyimpan, mengalih media/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasikan tugas akhir saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Yogyakarta  
Pada tanggal : 15 April 2021

Yang menyatakan



(Nurlita Hani Setiyo)

## **KATA PENGANTAR**

Puji syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, saya dapat menyelesaikan Skripsi ini. Penulisan Skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika pada Program Studi Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Skripsi ini juga terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu dan pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada :

1. Bapak Joko Susilo, SKM, M.Kes selaku Direktur Poltekkes Kemenkes Yogyakarta dan Pembimbing Utama
2. Bapak Dr. I Made Alit Gunawan, M.Si selaku Ketua Jurusan Gizi
3. Bapak Dr. Agus Wijanarka, S. SiT, M.Kes selaku Ketua Prodi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
4. Ibu Rini Wuri Astuti, S.SiT, M.Kes selaku Pembimbing Pendamping
5. Orang tua dan keluarga saya yang telah memberikan bantuan dukungan material, moral, dan doa; dan
6. Sahabat serta teman-teman yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan Skripsi ini.

Akhir kata, saya berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga Tugas Akhir ini dapat membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Yogyakarta, April 2021

Penulis

## DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	ii
PERSETUJUAN PEMBIMBING.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS.....	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI SKRIPSI.....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
<b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
A. Latar Belakang .....	1
B. Rumusan Masalah .....	4
C. Tujuan Penelitian.....	5
D. Ruang Lingkup.....	7
E. Manfaat Penelitian.....	7
F. Keaslian Penelitian .....	8
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>11</b>
A. Penyelenggaraan Makanan .....	11
B. Keamanan Pangan .....	12
C. Daging Ayam .....	13
D. Penggorengan.....	14
E. Minyak Goreng.....	16
F. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).....	18
G. Kerangka Teori .....	27
H. Kerangka Konsep.....	28
I. Pertanyaan Penelitian .....	28
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>30</b>
A. Jenis dan Desain Penelitian.....	30
B. Objek Penelitian .....	31
C. Waktu dan Tempat .....	32
D. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel.....	32
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data .....	37



F. Instrumen Penelitian .....	40
G. Prosedur Penelitian .....	41
H. Manajemen Data .....	46
I. Etika Penelitian .....	47
J. Kekurangan Penelitian .....	48
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>49</b>
A. Hasil .....	49
1. Jalannya Penelitian .....	49
2. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	50
3. Penerapan HACCP .....	52
4. Penyuluhan Rencana Penerapan HACCP.....	75
B. Pembahasan .....	76
1. Penerapan HACCP .....	76
2. Penyuluhan Rencana Penerapan HACCP.....	97
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>99</b>
A. Kesimpulan .....	99
B.Saran .....	101

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

## **DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. Kerangka Teori.....	27
Gambar 2. Kerangka Konsep .....	28
Gambar 3. Desain Penelitian.....	30

## **DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	8
Tabel 2. Identifikasi Penelitian Pre dan Post .....	31
Tabel 3. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional Variabel .....	32
Tabel 4. Rincian Kegiatan Penelitian.....	49
Tabel 5. Uraian Deskripsi Produk.....	52
Tabel 6. Identifikasi Bahaya dan Cara Pencegahan (pengamatan pre) .....	56
Tabel 7. Identifikasi Bahaya dan Cara Pencegahan (pengamatan post) .....	59
Tabel 8. Analisa Resiko .....	61
Tabel 9. Kategori Resiko Bahaya.....	62
Tabel 10. Identifikasi CCP .....	63
Tabel 11. Rancangan Penerapan HACCP .....	65
Tabel 12. Perbedaan Bumbu yang digunakan Saat Pengamatan .....	93

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Rencana Anggaran Belanja .....	109
Lampiran 2. Jadwal Penelitian .....	109
Lampiran 3. Spesifikasi Produk .....	110
Lampiran 4. Produk Booklet Penerapan HACCP .....	111
Lampiran 5. Form Uraian Singkat Deskripsi Produk .....	113
Lampiran 6. Form Identifikasi Bahaya dan Cara Pencegahannya .....	115
Lampiran 7. Form Analisa Resiko Bahaya Produk.....	116
Lampiran 8. Form Penetapan CCP atau Titik Kendali Kritis .....	118
Lampiran 9. Diagram Pohon Penentuan Keputusan CCP.....	119
Lampiran 10. Form Lembar Kerja Penerapan HACCP .....	120
Lampiran 11. Menu Makan Asrama Bulan Maret 2020 .....	121
Lampiran 12. Menu Makan Asrama Bulan Maret 2021 .....	124
Lampiran 13. Diagram Alir Proses Produksi Ayam Goreng .....	126
Lampiran 14. Surat Layak Etik .....	127
Lampiran 15. Surat Izin Penelitian.....	128
Lampiran 16. Foto Kegiatan Penelitian .....	131
Lampiran 17. Materi Penyuluhan HACCP .....	133

ANALYSIS OF HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT) IMPLEMENTATION ON FRIED CHICKEN AT ASRAMA 1 POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA

Nurlita Hani Setiyo<sup>1</sup>, Joko Susilo<sup>2</sup>, Rini Wuri Astuti<sup>3</sup>  
<sup>123</sup>Department of Nutrition, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman  
Email: newhannysetiyo@gmail.com

**ABSTRACT**

**Background:** Chicken is product that most often associated with microbiological food safety issues. Also, oil that used for frying has contain high of saturated fatty acids which can easily oxidized. To produce food that is safe for consumption, it is necessary to apply food safety standard. HACCP is a system that indentifies specific hazard that may arise, also how to control and prevent the hazard.

**Objectives:** To produce format instrument of HACCP planning and known the result of analysis HACCP application on the presence of hazards (physic, chemical, microbiology), risk factor, and CCP (Critical Control Point) in Fried Chicken dishes.

**Method:** This type of research is an experimental study using a pre-post test design to see differences between the product before and after HACCP application. The object of research is one sample of fried chicken and their raw materials including chicken, cooking oil, and spices from one time producing. The result of data observation are presented in tabular form and qualitative-descriptively analyzed.

**Result:** The result of pre-observation, there are 8 stages of the process which are CCP, the stage are sorting, sautéing, boiling, cooling 1, storage, frying, cooling 2, and serving. The results of post-observation, the critical limit of CCP has been determined and implemented with corrective action, and verification action at the processing stage to reduce risks to the CCP process and ensure food safety from fried chicken.

**Conclusions:** Analysis HACCP application on fried chicken can be implemented properly. When a deviation is found in the critical CCP limit, corrective action is taken immediately and to prevent deviations from the CCP critical limit, monitoring measures are taken.

**Keywords:** chicken, fried chicken, HACCP, food safety, food management

ANALISIS PENERAPAN HACCP (*HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT*) PADA PRODUK AYAM GORENG DI ASRAMA 1  
POLTEKKES KEMENKES YOGYAKARTA

Nurlita Hani Setiyo<sup>1</sup>, Joko Susilo<sup>2</sup>, Rini Wuri Astuti<sup>3</sup>  
<sup>123</sup>Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta  
Jl. Tatabumi No.3 Banyuraden, Gamping, Sleman  
Email : newhannysetiyo@gmail.com

**ABSTRAK**

**Latar Belakang:** Daging ayam termasuk produk yang paling sering berhubungan dengan masalah keamanan makanan secara mikrobiologis. Selain itu, minyak yang digunakan untuk menggoreng juga memiliki kandungan asam lemak jenuh yang tinggi dan mudah teroksidasi. Untuk memproduksi makanan yang aman dikonsumsi, perlu menerapkan standar keamanan pangan. HACCP merupakan salah satu sistem yang mengidentifikasi bahaya spesifik yang mungkin timbul dan cara pencegahannya untuk mengendalikan bahaya tersebut.

**Tujuan:** Dihasilkannya instrumen format perencanaan HACCP dan mengukur dampak penerapan instrumen format HACCP terhadap keberadaan bahaya (fisik, kimia, mikrobiologis), tingkat risiko, dan CCP (*Critical Control Point*) pada masakan ayam goreng.

**Metode:** Jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental dengan menggunakan rancangan *pre-post test* untuk melihat perbedaan keadaan produk sebelum dan sesudah penerapan HACCP. Objek penelitian yaitu 1 sampel produk ayam goreng serta bahan bakunya termasuk daging ayam, minyak goreng, dan bumbu-bumbu yang digunakan dalam 1 kali masakan/pengolahan. Data hasil pengamatan disajikan dalam bentuk tabel dan dianalisis secara kualitatif deskriptif.

**Hasil:** Hasil pengamatan *pre* terdapat 8 tahap proses yang merupakan CCP, yaitu tahap penyortiran, penumisan, perebusan, pendinginan 1, penyimpanan, penggorengan, pendinginan 2, dan penyajian. Hasil pengamatan *post* sudah ditetapkan dan dilaksanakan batas kritis CCP, tindakan koreksi, dan tindakan verifikasi pada tahap pengolahan untuk mengurangi resiko pada proses CCP dan menjamin keamanan pangan dari produk ayam goreng.

**Kesimpulan:** Analisis penerapan HACCP pada produk ayam goreng secara keseluruhan dapat dilaksanakan dengan baik. Ketika ditemukan penyimpangan pada batas kritis CCP segera dilakukan tindakan koreksi dan untuk pencegahan penyimpangan batas kritis CCP dilakukan tindakan pemantauan.

**Kata Kunci:** ayam, ayam goreng, HACCP, keamanan pangan, penyelenggaraan makanan