

**PENYUSUNAN DOKUMEN *HAZARD ANALYSIS AND
CRITICAL CONTROL POINT (HACCP)* PADA PENGOLAHAN
COKELAT BATANG (STUDI KASUS DI PTPN XII
KENDENGLERBU BANYUWANGI)**

SKRIPSI

Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
Guna Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian



**MEGA SANIYA JULI NURIYATUL ATMAMTI
NIM. 2010331018**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH JEMBER**

2024

LEMBAR PENGESAHAN

SKRIPSI

**PENYUSUNAN DOKUMEN *HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) PADA PENGOLAHAN COKELAT BATANG
(STUDI KASUS DI PTPN XII KENDENGLEMBU BANYUWANGI)**

Yang telah dipersiapkan dan disusun oleh:

Mega Saniya Juli Nuriyatul Atmamti
NIM: 2010331018

Skripsi ini telah direvisi dan disetujui oleh dosen pembimbing pada tanggal 13 Agustus 2024 dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Dosen Pembimbing I



Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si.
NPK. 1989092312003946.3

Dosen Pembimbing II



Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P.
NPK. 1992080512003919

Tim Penguji

Dosen Penguji I



Andika Putra Setiawan, S.ST., M.T.
NPK.1994121312009973

Dosen Penguji II



Hidayah Murtiyainingsih, S.Si., M.Si
NPK. 1990090111803864

Jember, 13 Agustus 2024
Universitas Muhammadiyah Jember
Dekan Fakultas Pertanian



Saptya Prawitasari, S.P., M.P.
NIP. 197305242005012006

PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI

Saya menyatakan dengan sebenar-benarnya bahwa sepanjang pengetahuan saya dan berdasarkan hasil penelusuran berbagai karya ilmiah, gagasan dan masalah ilmiah yang diteliti dan diulas dalam Naskah Skripsi ini adalah asli dari pemikiran saya, tidak terdapat karya yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademik di suatu Perguruan Tinggi, dan tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis dalam naskah ini dan disebutkan dalam sumber kutipan dan daftar Pustaka.

Apabila ternyata pada naskah Skripsi ini dapat dibuktikan tanpa unsur-unsur jiplakan, saya bersedia Skripsi dibatalkan, serta diproses sesuai dengan peraturan perundang-undangan yang berlaku (UU No. 20 Tahun 2003, pasal 25 ayat 2 dan pasal 70).

Jember, 13 Agustus 2024

Mahasiswa,


METERAI
TEMPEL
GE F2ALX293988929
Mega Saniya Juli Nuriyatul Atmanti
NIM. 2010331018

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadirat Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat, taufik, dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini yang berjudul “Penyusunan Dokumen *Hazard Analysis And Critical Control Points* (HACCP) Pada Pengolahan Cokelat Batang (Studi Kasus Di PTPN XII Kendenglembu Banyuwangi)”, sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan Program Sarjana (S1) Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Jember.

Dalam penyusunan skripsi ini penulis banyak mengalami hambatan, namun berkat bantuan, bimbingan, dukungan, dan arahan dari berbagai pihak sehingga penyusunan skripsi ini dapat diselesaikan dengan baik. Oleh karena itu, penulis menyampaikan ucapan terimakasih kepada:

1. Kedua orang tua penulis, Ayah Makmun Atqiyak dan Mama Siti Nurohimahwati, untuk beliau berduallah skripsi ini penulis persembahkan. Terimakasih atas doa, dukungan, motivasi, dan kasih sayang yang diberikan dalam membesarkan dan membimbing penulis selama ini sehingga penulis dapat terus berjuang dalam meraih mimpi dan cita-cita.
2. Ibu Saptya Prawitasari, S.P., M.P. selaku Dekan Fakultas Pertanian.
3. Ibu Ara Nugrahayu Nalawati, S.TP., M.Si. selaku dosen pembimbing utama yang telah memberikan bimbingannya dengan baik dan sabar serta memberikan saran dan masukan selama penulisan skripsi ini.
4. Bapak Danu Indra Wardhana, S.TP., M.P. selaku dosen pembimbing anggota sekaligus Ketua Program Studi yang telah memberikan saran dan masukan selama penulisan skripsi ini.
5. Bapak Andika Putra Setiawan, S.ST., M.T. selaku dosen penguji 1, atas saran dan evaluasi demi perbaikan penulisan skrpsi.
6. Ibu Hidayah Murtiyaningsih, S.Si., M.Si. selaku dosen penguji 2, atas saran dan evaluasi demi perbaikan penulisan skrpsi.
7. Seluruh dosen program studi Teknologi Industri Pertanian dan Fakultas Pertanian.

8. Suro Hadi Cahyono yang telah membantu penulis dalam penelitian skripsi ini.
9. Teman-teman seperjuangan Teknologi Industri Pertanian Angkatan 2020 yang sudah banyak membantu dalam penelitian dan penulisan skripsi ini serta memberikan semangat dan motivasi.
10. Adik penulis, Nuriyatus Syahda Atyanta Anubawa yang telah memberikan doa, dukungan, semangat, dan motivasi sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
11. Semua pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu namun telah memberikan dukungan dan bantuan dalam menyelesaikan skripsi ini

Semoga Allah SWT memberikan balasan yang setimpal atas amal baiknya. Oleh karena itu penulis mengharapkan kritikan dan saran yang bersifat membangun. Akhir kata penulis berharap semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi kita semua.

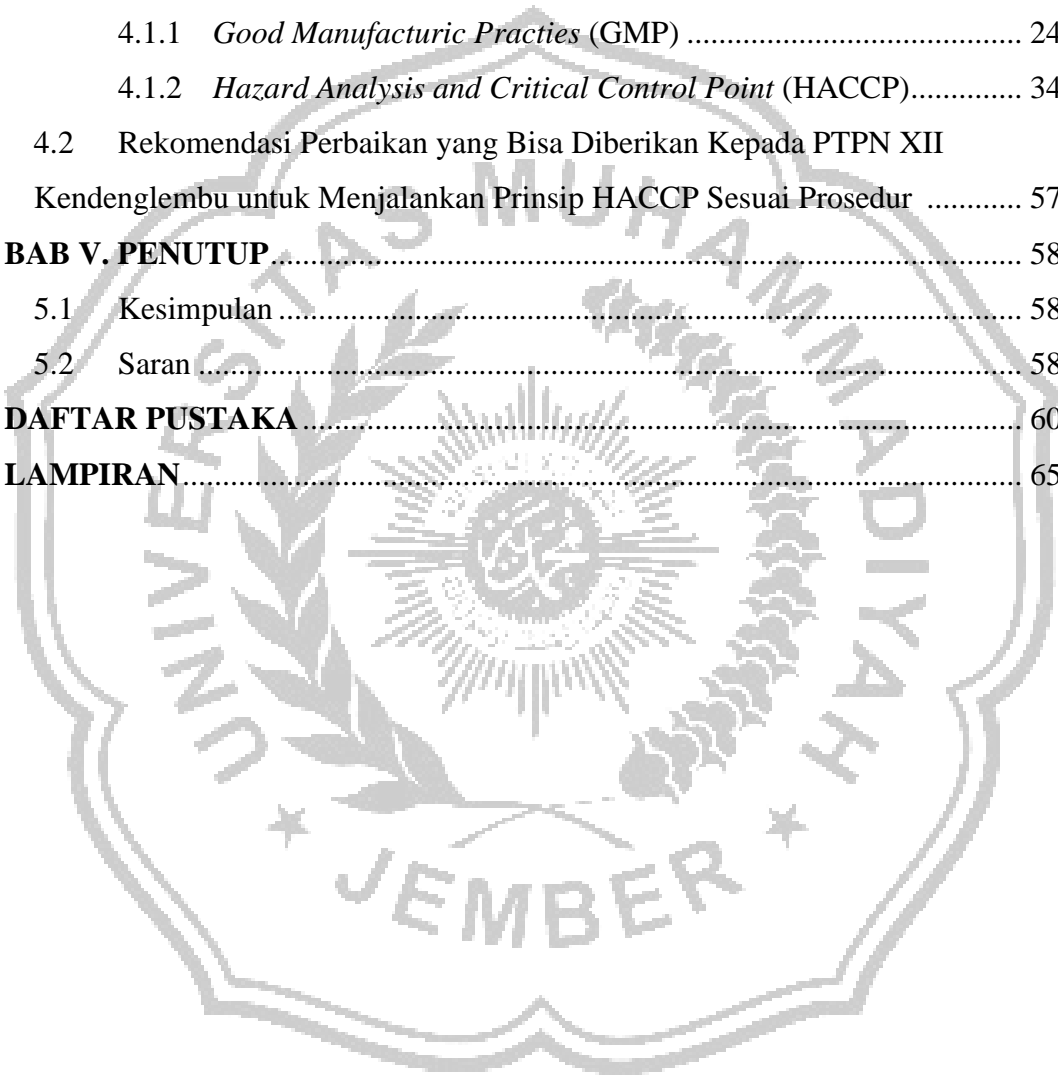
Jember, 13 Agustus 2024
Penulis

Mega Saniya Juli Nuriyatul Atmamti
NIM.2010331018

DAFTAR ISI

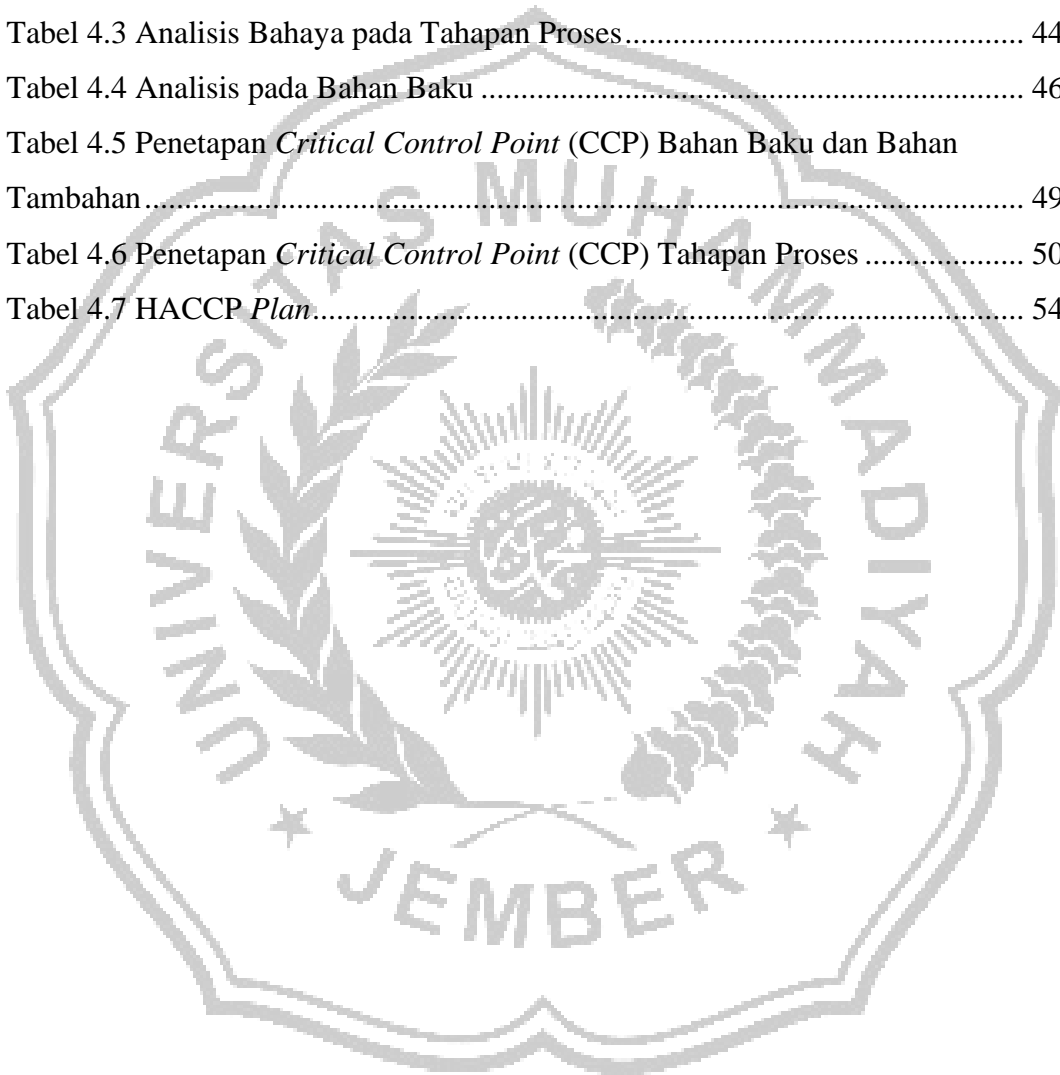
	Halaman
LEMBAR PENGESAHAN	i
PERNYATAAN ORISINALITAS SKRIPSI	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
RINGKASAN	x
SUMMARY	xii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Kakao (<i>Theobroma cacao</i> L.).....	5
2.2 Cokelat Batang.....	6
2.3 Standar Keamanan Pangan yang Baik	7
2.3.1 <i>Good Manufacturing Practice</i> (GMP).....	7
2.3.2 <i>Hazard Analysis and Critical Control Point</i> (HACCP).....	8
2.4 Keamanan Pangan.....	10
2.5 Penelitian Terdahulu	11
2.6 Profil Perusahaan	13
2.6.1 Sejarah Perusahaan.....	13
2.6.2 Visi dan Misi.....	15
2.6.3 Struktur Organisasi	15
BAB III. METODE PENELITIAN	17
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	17
3.2 Alat dan Bahan.....	17

3.3	Kerangka Pemikiran.....	17
3.4	Tahapan Penelitian.....	18
3.5	Metode Pengumpulan Data.....	19
3.6	Metode Analisis Data.....	20
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN		24
4.1	Studi Penerapan HACCP di PTPN XII Kendenglembu	24
4.1.1	<i>Good Manufacturic Practies (GMP)</i>	24
4.1.2	<i>Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)</i>	34
4.2	Rekomendasi Perbaikan yang Bisa Diberikan Kepada PTPN XII Kendenglembu untuk Menjalankan Prinsip HACCP Sesuai Prosedur	57
BAB V. PENUTUP.....		58
5.1	Kesimpulan	58
5.2	Saran	58
DAFTAR PUSTAKA.....		60
LAMPIRAN.....		65



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Syarat Mutu Produk Cokelat.....	7
Tabel 4.1 Tim HACCP pada PTPN XII Kendenglembu	35
Tabel 4.2 Deskripsi Produk	36
Tabel 4.3 Analisis Bahaya pada Tahapan Proses.....	44
Tabel 4.4 Analisis pada Bahan Baku	46
Tabel 4.5 Penetapan <i>Critical Control Point</i> (CCP) Bahan Baku dan Bahan Tambahan.....	49
Tabel 4.6 Penetapan <i>Critical Control Point</i> (CCP) Tahapan Proses	50
Tabel 4.7 HACCP <i>Plan</i>	54



DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Buah Kakao	5
Gambar 2.2 Cokelat Batang	6
Gambar 2.3 Logo PTPN XII	14
Gambar 2.4 Struktur Organisasi PTPN XII Kendenglembu	16
Gambar 3.1 Kerangka Pemikiran	18
Gambar 3.2 Tahapan Penelitian	19
Gambar 3.3 Pohon keputusan untuk bahan baku	21
Gambar 3.4 Pohon keputusan untuk proses	22
Gambar 4.1 <i>Layout Pabrik Cokelat</i>	25
Gambar 4.2 <i>Layout Pabrik Pengolahan Kakao</i>	26
Gambar 4.3 Peti Fermentasi	27
Gambar 4.4 Mesin Pengering Mekanis	28
Gambar 4.5 Alat Sortasi	28
Gambar 4.6 <i>Aquaboy</i>	28
Gambar 4.7 <i>Steaming Machine</i>	29
Gambar 4.8 <i>Roasting Machine</i>	30
Gambar 4.9 <i>Desheller Machine</i>	30
Gambar 4.10 <i>Pasta Machine</i>	31
Gambar 4.11 <i>Cocoa Fat Pressure Machine</i>	31
Gambar 4.12 Mesin Penyimpanan Formula Cokelat (Oven)	32
Gambar 4.13 Mesin Pemecah Bungkil	32
Gambar 4.14 Mesin <i>Chocolate Refiner</i>	32
Gambar 4.15 Mesin <i>Conching</i> (penghalusan)	33
Gambar 4.16 <i>Cooler</i> dan <i>chiller</i>	33
Gambar 4.17 <i>Sealer</i>	34
Gambar 4.18 Diagram Alir Proses Pembuatan Aneka Produk Cokelat	39
Gambar 4.19 Konfirmasi Diagram Alir Proses Pembuatan Cokelat Batang	42

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Dokumentasi.....	65

