

**ANALISIS PENERAPAN FOOD SAFETY
MANAGEMENT SYSTEM MENURUT ISO22000 DI PT.
PURANTARA MITRA ANGKASA DUA**

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan
Program Strata-1
Program Studi Akomodasi dan Katering
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Disusun oleh:

FADHIL AFIF

201621231

**PROGRAM STUDI AKOMODASI DAN KATERING
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA BANDUNG**

2020

LEMBAR PENGESAHAN

LEMBAR PENGESAHAN

**ANALISIS PENERAPAN *FOOD SAFETY MANAGEMENT*
SYSTEM MENURUT ISO22000 di PT. PURANTARA MITRA
ANGKASA DUA**

NAMA : FADHIL AFIF
NIM : 201621231
PROGRAM STUDI : AKOMODASI DAN KATERING
JURUSAN : PERHOTELAN

Pembimbing I,

Pembimbing II,

Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE
NIP. 19601202 198203 2 001

Irma Citra Resmi, SST.Par., MM.Par.
NIP. 19811110 201101 2 007

Bandung, 08 September 2020

Mengetahui,

Menyetujui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP.19710506 199803 1 001



Faisal, MM.Par., CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

SURAT PERNYATAAN

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Fadhil Afif
Tempat/Tanggal Lahir : Bandung, 16 Desember 1997
NIM : 201621231
Program Studi : Studi Akomodasi dan Katering
Jurusan : Perhotelan

Dengan ini saya menyatakan bahwa

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul **Analisis Penerapan *Food Safety Management System* Berdasarkan ISO22000 di PT. Purantara Mitra Angkasa Dua.** ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 15 juli 2020

Yang membuat pernyataan,



Fadhil Afif
Nim. 201621231



Scanned with
CamScanner

Abstract

The purpose of this research is to find out how PT.Purantara Mitra Angkasa Dua implements a food safety management system based on ISO22000. This study uses a qualitative method. Data taken using secondary data in the form of documents and photos. Based on the results of the data collected, PT.Purantara Mitra Angkasa Dua has implemented the ISO22000 system correctly, and the implementation of the food safety management system is already good.

Key words: Food safety management system, ISO22000.

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana PT.Purantara Mitra Angkasa Dua menerapkan *food safety management system* berdasarkan ISO22000. penelitian menggunakan metode kualitatif. Data diambil menggunakan data sekunder berupa dokumen dan foto. Berdasarkan hasil data yang terkumpul, PT.Purantara Mitra Angkasa Dua telah menerapkan system ISO22000 dengan benar, dan penerapan *food safety management system* pun sudah baik.

Kata kunci: *Food safety management system*, ISO22000.

Kata Pengantar

Puji dan syukur peneliti panjatkan kehadirat Allah SWT, karena hanya dengan rahmat dan karunia-Nya, penulis dapat menyelesaikan penelitian yang berlokasi di PT. Purantara Mitra Angkasa Dua.

Penelitian ini diajukan dalam rangka untuk memenuhi salah satu syarat dalam menempuh studi pada Program Studi Strata-1, Studi Akomodasi dan Katering Wisata di Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, dengan judul “Analisis penerapan *food safety management system* Berdasarkan ISO22000 di PT. Purantara Mitra Angkasa Dia”.

Pada kesempatan ini penulis menyampaikan rasa terima kasih yang sedalam-dalamnya kepada:

1. Bapak Faisal, MM.Par., CHE., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung;
2. Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan (ADAK), Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc;
3. Edison, S.Sos., MM selaku Ketua Jurusan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung;
4. Ibu Siti Yulia Irani, SE., MM.Par. selaku Ketua Program Studi Akomodasi dan Katering, Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung
5. Ibu Dr. Lien Maulina, S.Sos., M.Pd., CHE selaku Dosen Pembimbing ke-1 dalam penelitian ini;
6. Irma Citra Resmi, SST.Par., MM.par.. selaku Dosen Pembimbing ke-2 dalam penelitian ini;
7. Serta Pihak-pihak terkait yang telah membantu dalam penyusunan penelitian skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penelitian ini masih jauh dari kesempurnaan. Saran dan kritik yang sifatnya membangun sangat penulis harapkan dari semua pihak.

Bandung, 15 juli 2020

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
SURAT PERNYATAAN	ii
<i>Abstract</i>	iv
Abstrak	v
Kata Pengantar	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I	1
PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Fokus Penelitian.....	7
C. Tujuan Penelitian	7
D. Keterbatasan Masalah	8
E. Manfaat Penelitian	8
BAB II	7
TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Kajian Teori	7
1. <i>Pengertian Keamanan Pangan</i>	7
2. <i>Food Safety Management System</i>	8
3. <i>ISO 22000</i>	10
4. <i>In-Flight Catering</i>	22
B. Penelitian Terdahulu	23
C. Kerangka Pemikiran	25

BAB III.....	25
METODE PENELITIAN	25
A. Desain Penelitian.....	25
B. Partisipan dan Tempat Penelitian	26
C. Pengumpulan Data.....	26
D. Analisis Data	27
E. Rencana Pengujian Keabsahan Data	27
F. Jadwal Penelitian	27
BAB IV	28
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	28
A. Hasil Penelitian dan Pembahasan.....	28
1. <i>Penerapan 7 Pinsip ISO22000.....</i>	<i>29</i>
2. <i>Proses pencegahan bahaya makanan di PT. PMAD</i>	<i>60</i>
3. <i>Proses Eliminasi Bahaya Makanan</i>	<i>67</i>
4. <i>Proses pengendalian bahaya makanan</i>	<i>69</i>
BAB V.....	72
KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN	72
A. KESIMPULAN	72
B. IMPLIKASI	75
C. SARAN	76
DAFTAR PUSTAKA	79
LAMPIRAN.....	80
A. Surat Izin Lokus 1	80
B. Surat Keterangan Tuntas Penelitian 1	81
C. Formulir Bimbingan 1.....	82
D. Hasil Turnitin 1	87

DAFTAR GAMBAR

1. GAMBAR 1. ALUR PENERAPAN FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM MENURUT ISO22000.....	10
2. GAMBAR 2. ALUR HUBUNGAN ANTARA INPUT, PROCESS, OUTPUT	13
3. GAMBAR 3. CONTOH MATRIKS FOOD SAFETY ASSESSMENT	18
4. GAMBAR 4. CONTOH FORM ANALISA BAHAYA.....	20
5. GAMBAR 5. KERANGKA PEMIKIRAN.....	25
6. GAMBAR 6. STRUKTUR ORGANISASI TIM KEMANAN PANGAN	29
7. GAMBAR 7. <i>BUSINESS FLOW CHART PROCESS</i>	30
8. GAMBAR 8. <i>FLOW CHART</i> BAGIAN PRODUKSI	32
9. GAMBAR 9. <i>STANDARD PRODUCT SPECIFICATION</i>	33
10. GAMBAR 10. KATEGORI BAHAN BAKU SUMBER.....	34
11. GAMBAR 11. <i>LAYOUT</i> BAGIAN PRODUKSI.....	36
12. GAMBAR 12. <i>STANDARD GROOMING PRODUCTION AREA</i>	40
13. GAMBAR 13. LAPORAN PELANGGARAN <i>PERSONAL HYGIENE</i>	41
14. GAMBAR 14. JADWAL PEMBERSIHAN AREA DAN PERALATAN	42
15. GAMBAR 15. CACING DALAM TERIGU DI BAGIAN <i>RECEIVING</i>	45
16. GAMBAR 16. REJECTED FORM	45
17. GAMBAR 17. <i>FORM CCP DISHING</i>	47
18. GAMBAR 18. KARAKTERISTIK BARANG BERDASARKAN	49
19. GAMBAR 19. PROSES PENYORTIRAN <i>LETTUCE ICEBERG</i>	50

20. GAMBAR 20. BENDA ASING BERUPA CACING PADA PRODUK TERIGU	51
21. GAMBAR 21. FORMULIR <i>REJECTION</i>	51
22. GAMBAR 22. PROSES PENGECEKAN SUHU PADA CCP 2.....	52
23. GAMBAR 23. THAWING ROOM	53
24. GAMBAR 24. FORMULIR CCP 4	55
25. GAMBAR 25. PROSES BLASTING MAKANAN YANG TELAH DI OLAH.....	56
26. GAMBAR 26. PROSES PORTIONING	57
27. GAMBAR 27. DAILY CHECKLIST SUHU FREEZER	58
28. GAMBAR 28. PROSES PENGECEKAN PESTISIDA.....	60
29. GAMBAR 29. DECANTING AREA.....	61
30. GAMBAR 30. STANDARD GROOMING KARYAWAN.....	62
31. GAMBAR 31. THAWING ROOM	64
32. GAMBAR 32. PROSES BLASTING.....	65
33. GAMBAR 33. CHECKLIST DISHING AREA TEMPERATURE.....	66
34. GAMBAR 34. TEMUAN BENDA ASING BERUPA CACING PADA TERIGU	67
35. GAMBAR 35. PROSES PEMUSNAHAN BARANG YANG SUDAH TIDAK LAYAK PAKAI	68
36. GAMBAR 36. PERANGKAP HAMA DAN SERANGGA.....	69
37. GAMBAR 37. AMMONIUM TEST	70
38. GAMBAR 38. FORM PENGECEKAN SUHU RUANGAN	71

DAFTAR TABEL

1. TABEL 1. <i>CUSTOMER SATISFACTION SURVEY ANA</i>	5
2. TABEL 2. <i>CUSTOMER SATISFACTION SURVEY OMAN AIR</i>	6
3. TABEL 3. PENELITIAN TERDAHULU	23
4. TABEL 4. JADWAL PENELITIAN	27

DAFTAR LAMPIRAN

1. Surat Izin Lokus	80
2. Surat Keterangan Tuntas Penelitian	81
3. Formulir Bimbingan	82
4. Hasil Turnitin	87

DAFTAR PUSTAKA

- Cusato, S., Tavolaro, P., & Fernandes de Oliviera, C. A. (2012). Implementation of Hazard Analysis and Critical. *Impact on Safety and the Environment*, 1-18.
- Dr. Suparyanto, M. (2020, february 21). *GIZI DAN MAKANAN (NUTRISI)*. Retrieved from <http://dr-suparyanto.blogspot.com/>: <http://dr-suparyanto.blogspot.com/2010/01/nutrisi-makanan.html>
- Edwin. (2020, FEBRUARY 22). *Manajemen Keamanan Pangan dengan ISO 22000*. Retrieved from ISO CENTER INDONESIA: <https://isoindonesiacenter.com/manajemen-keamanan-pangan-dengan-iso-22000/>
- Knowles, T. (2002). Food Safety on the Hospitality Industry. 1-348.
- Lora Arduser, D. R. (2005). *HACCP & SANITATION in restaurant and food service operation*. USA: ATLANTIC PUBLISHING GROUP.
- Macluarin, T. L., & Macluarin, D. J. (2014). The Critical Role of Food Safety. *Journal of Convention & Exhibition Management*, 3-22.
- Majelis Ulama Indonesia. (2020, february 22). *Prosedur Sertifikasi Halal MUI*. Retrieved from LPPOM MUI: <https://www.halalmui.org/>
- Muhammad Faisal Sultan, m. a. (2019). International Journal of Experiential Learning & Case Studies. *International Journal of Experiential Learning & Case Studies*, 28.
- Smith, D., Jackson, T., & Politowski, R. (2007). *ISO 22000 Food Safety*. london: British Standards Institution .
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung: ALFABETA.
- Wester, P. A. (2018). *Hazard Analysis and Risk*. london: Andre Gerharc wolff.
- Wijaya, L. F. (2018). ANALISA PENERAPAN FOOD SAFETY MANAGEMENT SYSTEM PADA FOOD. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 329.