

TUGAS AKHIR
KONSEP PENGENDALIAN MUTU DAN HACCP
(*Hazard Analysis Critical Control Point*) DALAM
PROSES PEMBUATAN SERUNDENG MANIS

Tugas Akhir
Untuk memenuhi sebagian persyaratan
guna memperoleh gelar Ahli Madya
di Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret

Jurusan/Program Studi
D III Teknologi Hasil Pertanian



Oleh :
WULAN CAHYANINGSIH
H3110048

PROGRAM STUDI DIPLOMA III TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS SEBELAS MARET
SURAKARTA
commit to user
2013

HALAMAN PENGESAHAN

TUGAS AKHIR

KONSEP PENGENDALIAN MUTU DAN HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) DALAM PROSES PEMBUATAN SERUNDENG MANIS

Disiapkan dan Disusun Oleh

WULAN CAHYANINGSIH

H3110048

Telah dipertahankan di hadapan dosen penguji

Pada tanggal :

Dan dinyatakan memenuhi syarat

Menyetujui,

Dosen Pembimbing/Penguji I

Dosen Pembimbing/Penguji II

Ir. M.A.M. Andriani, MS
NIP. 19500525 198609 2 001

Ir. Windi Atmaka, MP
NIP. 19610831 198803 1 001

Mengetahui

Dekan Fakultas Pertanian

Universitas Sebelas Maret

Prof. Dr. Ir. H. Bambang Pujiasmanto, M.S
NIP. 19560225 198601 1 001

commit to user

MOTTO

Hasbunallah wa ni'mal wakiil
(cukuplah Allah menjadi Penolong
kami dan Allah adalah sebaik-
baikNya Pelindung)
(QS. Ali'Imron : 173)

Dalam bekerja kita harus tuntas jangan
sampai pekerjaan sehari menjadi
seminggu
By : Jokowi

Orang yang sukses adalah ketika orang
tersebut memulai kesuksesan dari nol
sehingga orang tersebut bisa merasakan
perjuangan akan kepahitan dan kerasnya
hidup

Tugas akhir ini kupersembahkan untuk :

Ibu dan bapakku tercinta, terimakasih untuk semua doa, motivasi dan kasih sayang yang tiada hentinya sampai saat ini.

Kakak dan adikku tersayang (mbak putri dan adek endang) yang selalu mendoakan ku disetiap waktu dan motivasinya selama ini.

Orang terspesial yang selalu ada disaat aku susah maupun senang Mahfud Harahap, terimakasih untuk semua waktu dan semangat yang selalu kau berikan padaku.

Sahabat-sahabatku seperjuangan yang selalu memberikan motivasiku untuk senantiasa semangat, dan pengalaman yang takkan terlupakan, CEKER Sejati (Maya Citra, Dara Chandra, Anindya Kusumaningrum, Aprilia Wahyu, dan Heni Ambarwati) dan F4 (momon, dhitra, suryo, jonoooo)

Teman – teman Diploma III Teknologi hasil Pertanian angkatan 2010

Almamater tercinta

Ibu Sujarni selaku pemilik industry rumah tangga yang telah memberikan inspirasi, motivasi, dukungan, do'a, dan memberikan bimbingan serta pengalaman yang takkan terlupakan

Semoga semuanya berjalan dengan lancar amien..

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT, atas segala limpahan rahmat, hidayah serta inayah-Nya sehingga penulis mampu menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini dengan judul ” KONSEP PENGENDALIAN MUTU DAN HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) DALAM PROSES PEMBUATAN SERUNDENG MANIS “.

Laporan Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh derajat Ahli Madya Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Penulis menyadari bahwa dalam penyelesaian tugas akhir ini tentunya juga tidak terlepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak. Untuk itu dengan segala hormat penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada:

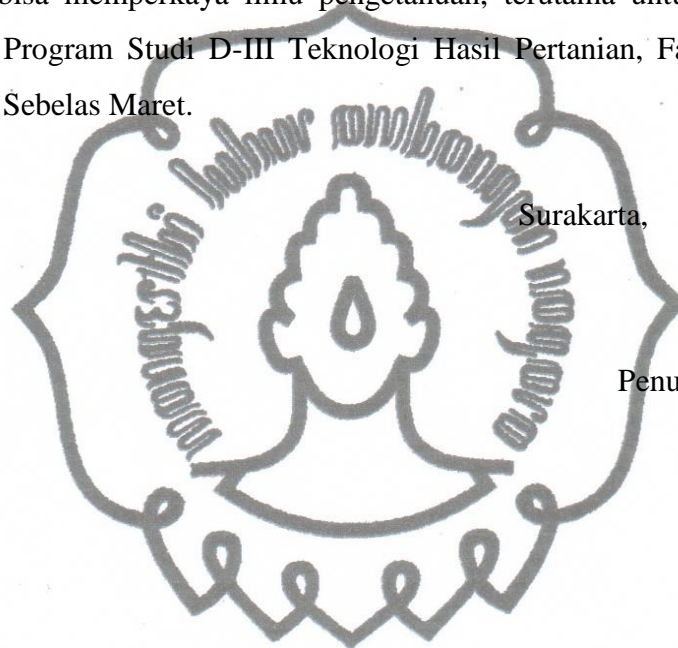
1. Ir. M.A.M. Andriani, MS dan Ir. Windi Atmaka, MP selaku dosen pembimbing I dan pembimbing II tugas akhir yang telah banyak memberikan saran, masukan, bimbingan dan pengarahan dalam proses penyelesaian tugas akhir ini.
2. Dosen – dosen penulis selama mengikuti perkuliahan di Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian yang tidak dapat disebutkan namanya satu persatu yang telah banyak memberikan ilmu yang sangat bermanfaat.
3. Bapak Saroni dan Ibu Yuyun Yuningsih sebagai kedua orang tua penulis yang telah banyak memberikan do’a, motivasi, nasehat, saran dan bantuan baik moril maupun materil. Semoga kita selalu mendapat perlindungan dari Allah SWT.
4. Teman-teman D-III Teknologi Hasil Pertanian 2010 yang sudah memberikan do’a dan dukungannya.
5. Sahabat - sahabatku yang selalu memberikan dukungan dan semangat tanpa henti, terima kasih sahabat (Maya Chitra, Dara Chandra, Anindya K, Heni Ambarwati, dan Aprilia W).
6. IBU JARNI dan karyawan – karyawan industri SERUNDENG MANIS, yang telah memberikan inspirasi, motivasi, dukungan, do’a, dan memberikan bimbingan yang sangat berarti bagi penulis, terima kasih semuanya.

7. Mahfud Harahap yang selalu memberikan saya semangat, doa, motivasi dan dukungannya selama ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini, untuk itu kritik dan saran yang bersifat membangun sangat penulis harapkan untuk pengembangan lebih lanjut yang semakin baik. Akhir kata, penulis berharap bahwa tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi semua pihak dan bisa memperkaya ilmu pengetahuan, terutama untuk rekan – rekan mahasiswa Program Studi D-III Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret.

Surakarta, Juli 2013

Penulis



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
MOTTO	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
ABSTRAK	xi
ABSTRACT	xii
 BAB I. PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	3
C. Tujuan	3
 BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
A. Deskripsi Serundeng Manis	4
B. Bahan Pembuat Serundeng Manis	4
C. Proses Pembuatan Serundeng Manis	8
1. Persiapan Alat	8
2. Penyangraian	8
D. Pengemasan	9
E. Pengendalian Mutu	10
F. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)	11
 BAB III. METODE PELAKSANAAN	
A. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	14
B. Tahap Pelaksanaan	14
C. Analisis Produk Akhir	14
D. Metode Penetapan CCP	15
 BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	

A. Pengendalian Mutu.....	17
1. Pengendalian Mutu Bahan Baku.....	17
2. Pengendalian Mutu Proses Produksi.....	33
3. Pengendalian Mutu Produk Akhir.....	36
B. HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>).....	40
1. Deskripsi Produk.....	40
2. Analisis Bahaya.....	41
3. Penetapan CCP.....	45
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	
A. Kesimpulan.....	57
B. Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA.....	
LAMPIRAN	



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Komposisi Daging Kelapa pada berbagai Tingkat Umur	...	6
Tabel 3.1. Metode Analisis Uji Persyaratan Mutu Serundeng Manis	...	14
Tabel 4.1. Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Kelapa	18
Tabel 4.2. Hasil Uji Organoleptik Bawang Merah	20
Tabel 4.3. Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Bawang Merah	21
Tabel 4.4. Hasil Pengujian Organoleptik Bawang Putih	22
Tabel 4.5. Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Bawang Putih	23
Tabel 4.6. Hasil Uji Organoleptik Ketumbar	24
Tabel 4.7. Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Ketumbar	24
Tabel 4.8. Hasil Uji Organoleptik Penyedap Rasa	26
Tabel 4.9. Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Penyedap Rasa	27
Tabel 4.10. Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Garam	29
Tabel 4.11. Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Gula Pasir	30
Tabel 4.12. Hasil Uji Organoleptik Air Sumur	31
Tabel 4.13. Spesifikasi dan Pengendalian Mutu Air Sumur	31
Tabel 4.14. Hasil Analisis Uji Produk Serundeng Manis	37
Tabel 4.15. Deskripsi Produk	41
Tabel 4.16. Analisis Bahaya Bahan Baku Penunjang	43
Tabel 4.17. Analisis Bahaya Proses Produksi	46
Tabel 4.18. Penetapan CCP Bahan Baku	50
Tabel 4.19. Penetapan Penentuan CCP	52
Tabel 4.20. Rencana HACCP Pembuatan Serundeng Manis	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1.	Buah Kelapa	5
Gambar 2.2.	Diagram Alir Proses Pembuatan Serundeng Manis	9
Gambar 3.1.	Langkah Penyusunan dan Implementasi Sistem HACCP	15
Gambar 3.2.	Decision Tree untuk Penetapan CCP pada Bahan Baku	16
Gambar 3.3.	Decision Tree untuk Penetapan CCP pada Tahapan Proses	16
Gambar 4.1.	Asam Jawa	19
Gambar 4.2.	Bawang Merah	20
Gambar 4.3.	Bawang Putih	22
Gambar 4.4.	Ketumbar	23
Gambar 4.5.	Daun Salam	25
Gambar 4.6.	Lengkuas	25
Gambar 4.7.	MSG atau Penyedap Rasa	26
Gambar 4.8.	Gula Merah	27
Gambar 4.9.	Garam	28
Gambar 4.10.	Gula Pasir	29
Gambar 4.11.	Pengemasan Serundeng	32
Gambar 4.12.	Diagram Alir Proses Pembuatan Serundeng Manis	34
Gambar 4.13.	Proses Penyangraian Kelapa	34
Gambar 4.14.	Perebusan Bahan Tambahan	35
Gambar 4.15.	Pencampuran Bahan Baku Utama dan Bahan Tambahan	36
Gambar 4.16.	Serundeng Manis	41