

LAPORAN STUDI LITERATUR

**PENERAPAN SISTEM MANAJEMEN KUALITAS DAN
KEAMANAN MAKANAN PADA INDUSTRI MAKANAN SKALA
RUMAHAN DAN INDUSTRI PRODUK *BAKERY***



Disusun oleh:

Nama : Megapuspa M. A. Tokan NRP : 5303017039

**JURUSAN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA
SURABAYA
2021**

LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Studi Literatur dengan judul **Penerapan Sistem Manajemen Kualitas dan Keamanan Makanan pada Industri Makanan Skala Rumahan dan Industri Produk *Bakery*** telah diujikan dan disetujui sebagai bukti bahwa mahasiswa:

Nama : Megapuspa M. A. Tokan

NRP : 5303017039

telah menyelesaikan sebagian kurikulum Jurusan Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya guna memperoleh gelar Sarjana Teknik.

Surabaya, 15 Januari 2021

Dosen Pembimbing



Lusia Permata Sari H., ST., M.Eng.

NIK. 531.20.1080

Ketua Jurusan



Ir. Ig. Jaka Mulyana, S.T.P., M.T., IPM.

NIK. 531.98.0325

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa Laporan Studi Literatur dengan judul **PENERAPAN SISTEM MANAJEMEN KUALITAS DAN KEAMANAN MAKANAN PADA INDUSTRI MAKANAN SKALA RUMAHAN DAN INDUSTRI PRODUK *BAKERY*** ini benar-benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan hasil karya orang lain, baik sebagian maupun seluruhnya, kecuali dinyatakan dalam teks. Seandainya diketahui bahwa Laporan Studi Literatur ini ternyata merupakan hasil karya orang lain, maka saya sadar dan menerima konsekuensi bahwa Laporan Studi Literatur ini tidak dapat saya gunakan sebagai syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknik.

Surabaya, Januari 2021
Yang menyatakan,



Megapuspa M. A. Tokan
5303017039

LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI LAPORAN STUDI LITERATUR

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai Mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Megapuspa M. A. Tokan

NRP : 5303017039

Menyetujui Laporan Studi Literatur saya dengan judul **PENERAPAN SISTEM MANAJEMEN KUALITAS DAN KEAMANAN MAKANAN PADA INDUSTRI MAKANAN SKALA RUMAHAN DAN INDUSTRI PRODUK *BAKERY*** untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lainnya (*Digital Library* Perpustakaan Universitas Katolik Widya Manadala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi Laporan Studi Literatur ini saya buat dengan sebenar-benarnya.

Surabaya, 15 Januari 2021

Yang bersangkutan,



Megapuspa M. A. Tokan

5303017039

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur saya ucapkan kepada Tuhan yang Maha Esa karena atas rahmat dan bimbingannya, saya dapat menyelesaikan Laporan Studi Literatur dengan baik.

Selain itu, saya juga ingin berterima kasih untuk terutama kedua orang tua saya dan teman-teman dekat saya (Charles, Gelvin, dan Hendrik) yang telah banyak membantu dan mendukung saya dalam menyelesaikan Laporan Studi Literatur ini dengan baik.

Penulis juga tidak lupa untuk berterima kasih kepada Ibu Lusi selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak membantu saya dalam menyelesaikan Laporan Studi Literatur ini dengan baik.

Penulis ingin meminta maaf apabila selama proses pengerjaan Laporan Studi Literatur ini apabila sering melakukan kesalahan atau mengucapkan kata-kata yang menyakiti orang lain terutama orang-orang yang berada di sekitar saya.

Saya berharap dengan Laporan Studi Literatur ini, wawasan dan pengetahuan tentang Sistem Manajemen Kualitas dan Keamanan Pangan dalam Industri Pangan dapat bertambah sehingga kita dapat lebih bijak dalam membeli suatu produk pangan, agar tidak hanya kualitas yang bagus, tetapi sudah terjamin aman untuk dikonsumsi.

Surabaya, 15 Januari 2021



Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
LEMBAR PERNYATAAN	iii
LEMBAR PERSETUJUAN PUBLIKASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
ABSTRAK	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Sistematika Penulisan	3
BAB II DASAR TEORI	6
2.1. Industri <i>Bakery</i> dan Industri Makanan Skala Rumahan	6
2.1.1. Industri <i>Bakery</i>	6
2.1.2. Industri Makanan Skala Rumahan	6
2.1.3. Karakteristik Industri Makanan Skala Rumahan di Ghana	7
2.2. Kualitas dan Keamanan Pangan	8
2.2.1. Kualitas Pangan	8
2.2.2. Keamanan Pangan	9
2.3. Manajemen Kualitas dan Keamanan Pangan	10
2.3.1. Konsep Manajemen Kualitas dan Keamanan Pangan	10
2.3.2. Manajemen Kualitas pada Industri Makanan Skala Rumahan	11
2.3.3. Manajemen Kualitas pada Industri Produk <i>Bakery</i>	13
2.3.4. Manajemen Keamanan Pangan pada Industri Makanan Skala Rumahan	14

2.3.5. Manajemen Keamanan Pangan pada Industri	
Produk <i>Bakery</i>	15
BAB III METODE PENELITIAN	19
3.1. Penentuan Topik Pembahasan	19
3.2. Pencarian Literatur	19
3.3. Pemilihan dan Penyortiran Literatur	19
3.4. Penetapan Literatur	20
3.5. Analisis Literatur	20
BAB IV PEMBAHASAN DAN DISKUSI	22
4.1. Pembahasan	22
4.2. Diskusi	38
BAB V KESIMPULAN	52
DAFTAR PUSTAKA	53

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1. Distribusi Industri Makanan Rumahan Menurut Wilayah	23
Tabel 4.2. Jumlah Perkiraan dan Jumlah Sampel yang Diambil dan Dibagi Sesuai Kategori Makanan	23
Tabel 4.3. Distribusi Ukuran Sampel di Berbagai Kota/Desa	24
Tabel 4.4. Distribusi Jawaban Pertanyaan FSMS dari Pemilik Industri Pembuatan Makanan Rumahan Berdasarkan Kategori Produk Makanan yang Diproduksi	25
Tabel 4.5. Rata-Rata Tingkat Aktivitas Manajemen Mutu yang Berbeda Antara Subkelompok Toko <i>Bakery</i>	29
Tabel 4.6. Perbedaan Kegiatan Manajemen Mutu Antar Subkelompok Toko Produk <i>Bakery</i> Diklasifikasikan Berdasarkan Sistem Jenis Jaminan Mutu (QA).....	30
Tabel 4.7. Perbedaan Kegiatan Manajemen Mutu Antar Subkelompok Toko Roti Diklasifikasikan Atas Dasar Ukuran Organisasi.....	33
Tabel 4.8. Perbedaan Kegiatan Manajemen Mutu Antara Kelompok Industri dan Non-Industri Roti Diklasifikasikan Berdasarkan Derajat Otomasi.....	35
Tabel 4.9. Perbedaan Kegiatan Manajemen Mutu Antar Subkelompok <i>Bakery</i> Diklasifikasikan Berdasarkan Jenis <i>Bakery</i>	36
Tabel 4.10 Perbandingan Isi Artikel Industri Makanan Skala Rumahan dan Industri Produk <i>Bakery</i>	47

ABSTRAK

Salah satu aspek penting yang perlu dimiliki oleh setiap industri makanan adalah penerapan sistem manajemen kualitas dan keamanan pangan. Manajemen kualitas dan keamanan pangan memberikan suatu pengaruh penting yang tidak hanya untuk menguji kualitas pangan, tetapi juga membantu dalam aspek manajemen operasi produksi makanan. Manajemen operasi produksi makanan yang tidak tepat dapat menyebabkan masalah pada aspek-aspek seperti keamanan pangan, kepuasan pelanggan dan ketersediaan produk. Laporan ini mengkaji bagaimana penerapan sistem manajemen kualitas dan keamanan makanan pada industri makanan rumahan di Ghana dan industri produk *bakery* di Belanda. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah studi literatur. Studi literatur dilakukan dengan cara mencari artikel-artikel dari jurnal internasional bereputasi yang berhubungan dengan topik yang dikaji. Selanjutnya, ditetapkan 2 artikel sebagai artikel sebagai literatur utama untuk mengkaji topik yang telah ditetapkan. Hasil kajian menunjukkan bahwa 84% industri makanan rumahan tidak/belum menerapkan sistem ini dan 16% menerapkan ISO dan GMP. Untuk industri *bakery*, ditemukan ada 3 toko yang tidak/belum dan sisanya sudah menerapkan ISO, GMP, *Hygiene code*, dan HACCP.

Kata kunci : manajemen kualitas, keamanan pangan, industri makanan rumahan, industri *bakery*.